

BOISSONS

VINS de 150 à 125 cl verre 125 cl bouteille

VINS PÉTILLANTS

PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY 5,00 25,00
Riccadonna (vénetie) - 11,0° vol.

VINS BLANCS

GRILLO SICILIA DOC 5,00 25,00
Mandarossa (sicile) - 13,5° vol.

CHARDONNAY COLLIO DOC 6,00 30,00
Colli Formentini (frioul-vénétie julienne) - 13,5° vol.

KARMIS BLANC THARROS IGT 7,00 35,00
Contini (sardaigne) - 14,0° vol.

VINS ROSÉS

LE DUE ARBIE ROSATO IGT 5,50 27,00
Dievole (toscane) - 13,0° vol.

VINS ROUGES

SARTIGLIA CANNONAU DOC 5,00 25,00
Contini (sardaigne) - 14,0° vol.

NERO D'AVOLA SICILIA DOC 6,00 30,00
Mandarossa (sicile) - 13,5° vol.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 7,00 35,00
Salcheto (toscane) - 13,5° vol.

BIÈRES PRESSIONS

MORETTI BLONDE (4,8° vol.) 3,90 6,50

BIÈRES BOUTEILLES

MORETTI ALLA SICILIANA 4,8° vol. - 50 cl. 7,00

MORETTI ALLA TOSCANA 5,5° vol. - 50 cl. 7,00

BIÈRES ARTISANALES

BIRRADAMARE 'NABIRETTA CHIARA 4,9° vol. - 33 cl. 7,50

BIRRADAMARE 'NABIRETTA ROSSA 6,3° vol. - 33 cl. 7,50

SOFTS

EAU MINÉRALE
• Evian, Badoit 33 cl. 2,70

• S.Pellegrino, Panna 75 cl. 4,90

SODA 3,90
Coca-Cola 33 cl. | Coca-Cola zero 33 cl. | Coca-Cola light 33 cl. | Fanta 33 cl. | Sprite 33 cl.

JUS DE FRUITS BIO 4,00
Pêche, abricot 20 cl.

THÉ FROID AMATÉ 4,50
Thé vert pêche, thé vert citron 25 cl.

NIASCA PORTOFINO BOISSON GAZEUSE 4,50
Limonade, mandarine 25 cl.

JUS CENTRIFUGÉS | PRÉPARÉS À LA MINUTE 25cl

JUS D'ORANGE 4,90
Orange bio

ABCE 4,90
Orange bio, carotte, fenouil, citron bio

GREEN 4,90
Pomme, ananas, kiwi, menthe

ENERGY 4,90
Pomme, ananas, carotte

GINGER 4,90
Pomme, carotte, roquette, gingembre

DETOX  4,90
Céleri, pomme, orange, fenouil

CAFÈS

ESPRESSO 2,50

 **CAFFÈ GIUSTO** 2,90
Espresso gourmand avec la bouchée de glace

ESPRESSO DÉCAFÉINÉ 2,50

CAFFÈ AMERICANO 3,00

CAFFÈ MAROCCHINO 3,00

CAPPUCCINO 3,50

CHOCOLAT CHAUD 3,50

THÉ CHAUD ET INFUSIONS 3,50
Dammann frères

DIGESTIF

LIMONCELLO 4,50

L'
alite
ITALIANA DEL
PANINO

*Le produit est congelé à l'origine. Taxes et services compris, prix en euros, chèques non acceptés.
Le registre des allergènes et de l'origine des viandes bovines est disponible auprès de nos équipes.

DIC 19 PARIS



PANINO  GIUSTO
Milano 1979

PANINI




 Préparés à la minute avec des produits frais et de bonnes qualités.

	PANINO €	FORMULES €
JAMBON DE PARME DOP JAMBON CRU AFFINÉ 26 MOIS		
JOLLY Jambon de Parme, brie, tomate, sauce tartare	7,90	11,70
RE SOLE  Jambon de Parme, mozzarella fiordilatte, tomate, crème d'artichauts, basilic frais	8,50	12,30
LUIS  Jambon de Parme, mozzarella fiordilatte, tomate, huile d'olive extra vierge	8,50	12,30
WASHINGTON Jambon de Parme, tomate, fromage frais, tapenade d'olives noires	8,50	12,30
TARTUFO  Jambon de Parme, brie, tomate, roquette, huile d'olive parfumée à la truffe d'Alba	9,50	13,30

BRESAOLA DE LA VALTELLINA IGP

GARIBALDINO  Bresaola, mozzarella fiordilatte, tomate, roquette, huile d'olive extra vierge	8,50	12,30
ALPINO  Bresaola, fromage frais, céleri, champignons, mayonnaise au curry de Madras	8,50	12,30

ROASTBEEF


K2  Roast beef, tomate, mayonnaise moutardée, huile d'olive extra vierge	7,90	11,70
MONTAGU Roast beef, tomate, roquette, zestes de citron bio, huile d'olive extra vierge	7,90	11,70
ESAGERATO  Roast beef, tomate, laitue, bacon croquant, mayonnaise à la moutarde forte	9,90	13,70
EVEREST  Roast beef, courgette grillée, roquette, mayonnaise, zestes de citron bio, huile d'olive extra vierge	9,90	13,70

CARPACCIO DE BOEUF

 CERTIFIÉ QUALITÉ TRENTINO



CARPACCIO Carpaccio, roquette, Parmigiano Reggiano, zestes de citron bio, huile d'olive extra vierge	8,50	12,30
STELVIO Carpaccio, fromage frais, tapenade de câpres de Pantelleria et olives siciliennes, roquette, poivre noir, huile d'olive extra vierge	8,50	12,30
INEDITO TRENTINO Carpaccio, grué di cacao, crème d'artichauts, poivre, huile d'olive extra vierge	8,50	12,30




VÉGÉTARIENS ET VÉGANS

ESTIVO Tomate, mozzarella fiordilatte, basilic frais, origan, huile d'olive extra vierge	6,90	10,70
VEG-2 Aubergine grillée, pesto de chou noir bio, houmous de pois chiches bio au curry, tomates séchées, huile d'olive extra vierge	7,50	11,30
VEG-3  Edam fondu, tomate, origan, champignons, tomates sechées, basilic frais, tapenade d'olives noires	7,50	11,30


ÉTOILE MICHELIN

 | SIGNES PAR LE CHEF ÉTOILE MICHELIN



MADRAS CLAUDIO SADLER  Dinde, mayonnaise au curry de Madras, mâche, tomate, amandes grillées, pop corn de riz vénéré	8,90	12,70
MILANO 2015 CLAUDIO SADLER  Jambon de Parme, copeaux de vinaigre balsamique de Modène, crème de Parmigiano Reggiano, laitue, roquette, crème d'artichauts, poivre noir	9,90	13,70
BIANCO Dinde, fromage frais à la truffe blanche, asperges, laitue, mayonnaise	12,50	16,30

	PANINO €	FORMULES €
JAMBON CUIT FUMÉ		
DIPLOMATICO  Jambon cuit fumé, edam, sauce cocktail	7,50	11,30
SAVOY Jambon cuit fumé, mozzarella fiordilatte, tomate, roquette, huile d'olive extra vierge	7,50	11,30
GIUSTO Jambon cuit fumé, mozzarella fiordilatte, tomate, anchois, moutarde délicate	7,90	11,70
CAPRICCIOSO   Jambon cuit fumé, tapenade d'olives noires, champignons, mayonnaise à la moutarde forte	9,90	13,70



DINDE

TURKEY Dinde, tomate, roquette, sauce tonnata, poudre de câpres	7,90	11,70
CORTESE  Dinde, bacon croquant, laitue, tomate, mayonnaise au curry de Madras	8,50	12,30
PEGASO Dinde, fromage frais, artichauts, zestes de citron bio, poivre, huile d'olive extra vierge	9,50	13,30



POULET

CITY Poulet grillé, bacon croquant, laitue, moutarde	8,50	12,30
GENOVESE  Poulet grillé, courgette grillée, tomate, mayonnaise au basilic	8,50	12,30
AGRO  Poulet grillé, tapenade de câpres de Pantelleria et olives siciliennes, roquette, zestes de citron bio, mayonnaise	10,90	14,70

SAUMON

SALMONE Pain aux céréales, saumon fumé, zestes de citron bio	8,90	12,70
NORVEGESE  Pain aux céréales, saumon fumé, roquette, fromage frais, zestes de citron bio	9,90	13,70
ATLANTICO  Pain aux céréales, saumon fumé, laitue, brie	9,90	13,70

CROQUES ITALIENS

CROQUE CLASSICO Jambon cuit, edam, Parmigiano Reggiano	5,50	9,30
CROQUE CONTADINO  Dinde, edam, laitue, tomate, tapenade de câpres de Pantelleria et olives siciliennes	6,50	10,30
CROQUE DELLA CASA  Jambon cuit, edam, thon, tomate, sauce tartare	7,90	11,70

CERTIFIÉS

 PANINI CERTIFIÉS PAR LA FONDATION DE L'ACADEMIE DU PANINO ITALIANO

SICILIANO Pain aux céréales, pecorino, courgette grillée, fromage frais aromatisé au thym et à la marjolaine, pesto au basilic, origan, huile d'olive extra vierge	7,90	11,70
INEDITO LOMBARDO  Bresaola, pomme, granny raisin sec sultanina, noix, fromage frais, poivre noir, origan, huile d'olive extra vierge	8,50	12,30
INTENSO  Jambon de Parme, stracciatella, crème d'anchois, tomates cerises	11,90	15,70

TÉLÉCHARGEZ L'APP PANINOMAP.



SALADES

CROCCANTE  Mâche, tomates cerises, copeaux de Parmigiano Reggiano, céleris, pomme granny, noix	10,00
FAVIGNANA Mesclun, tomates cerises, aubergines et courgettes grillées, noix, copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce tartare	11,90
TAHITI  Mâche, tomates cerises, copeaux de Parmigiano Reggiano, céleris, poulet grillé	11,90
SORRENTO Mesclun, tomates cerises, thon, mozzarella di bufala, oeuf dur bio	14,50
AMALFI Mesclun, mozzarella di bufala, courgettes marinées, tomates cerises, origan	14,90
IMPERIALE  Mesclun, poulet grillé, bacon croquant, croûtons, copeaux de Parmigiano Reggiano, vinaigrette à la moutarde de dijon	14,90

GRANDES ASSIETTES

FATTORIA Dinde, mesclun, tomates cerises, pétales de fenouil, sauce tonnata	12,50
CAPRESE Mozzarella di bufala, tomates cerises, jeunes pousses d'épinards, basilic	13,50
YORK Roast beef, pommes de terre au four, sauce tartare	13,90
MARMOLADA Carpaccio de boeuf, mâche, artichauts, tomates séchées , champignons	13,90
SOLEADO Jambon de Parme, tomates séchées, mozzarella di bufala, basilic frais	14,90
ITALIERE Jambon de Parme, jambon cuit fumé, bresaola, Parmigiano Reggiano, pecorino toscano, mozzarella di bufala, elixir de raisin zibibbo, accompagné de pain chaud	15,90
SCANDIA Saumon fumé, fromage frais, zestes de citron bio, accompagné de pain chaud	15,90

MISES EN BOUCHE

 PARFAITES À DÉGUSTER EN ENTRÉE OU EN ACCOMPAGNEMENT

SALADE PRINTANIÈRE Mesclun, tomates cerises, pétales de carottes, mélange de graines, herbes aromatiques	4,50
COURGETTES MARINÉES Aromatisées au thym, à la marjolaine, au jus de citron et à l'huile d'olive extra vierge	4,90
POMMES DE TERRE AU FOUR  Pommes de terre dorées au four aux herbes aromatiques	4,90
JAMBON CRU DE PARME ET STRACCIATELLA Jambon de Parme, stracciatella, accompagné de pain chaud	5,90
CARPACCIO DE BOEUF Carpaccio de boeuf, champignons, copeaux de Parmigiano Reggiano, accompagné de pain chaud	5,90
BRESAOLA DE LA VALTELLINA ET ARTICHAUTS Bresaola, artichauts, copeaux de Parmigiano Reggiano, zestes de citron bio, accompagné de pain chaud	6,20
FANTAISIE DU POTAGER Courgettes et aubergines grillées, artichauts, tomates cerises, pétales de carottes, basilic frais, huile d'olive extra vierge	6,90

 ICÔNÈS |  NOUVEAUTÉS |  PANINO 100g |  ÉTOILE MICHELIN

SOUPE

SOUPE DU JOUR Servie avec des croûtons, bacon croquant, Parmigiano Reggiano, huile d'olive extra vierge	7,00
---	-------------

PLANCHES

MIXTE Jambon de Parme, jambon cuit fumé, bresaola, stracciatella, Parmigiano Reggiano, pecorino toscano, accompagné de pain chaud	7,50	14,00
FROMAGE Parmigiano Reggiano, pecorino toscano, mozzarella di bufala, stracciatella, gorgonzola doux, poire, noix, elixir de raisin zibibbo, accompagné de pain chaud	7,50	14,00

DESSERTS

BOCCONCINI DAI DAI La bouchée de crème glacée couverte de chocolat noir	1,50
MOUSE FLEUR DE LAIT • Au naturel • Avec des fraises • Avec des amandes grillées caramélisées	3,50
SALADE DE FRUITS FRAIS Fruits de saison, servie avec de la glace a la crème	5,90
TIRAMISÙ GIUSTO  Préparé tous les jours dans notre cuisine	5,90
TARTE TATIN* Servie avec de la glace a la crème	5,90
TARTE AUX POMMES* Servie avec de la glace a la crème	6,50
CHEESECAKE* Servi avec du coulis de framboise	6,50
GÂTEAU AU CHOCOLAT*	6,50

LE MEILLEUR PANINO QUE NOUS SAVONS FAIRE. CHAQUE JOUR. DEPUIS 1979.

FORMULES

1 PANINO

(UN CHOIX ENTRE CEUX DE NOTRE MENU)

+

1 MISE EN BOUCHE

(SALADE PRINTANIÈRE OU POMME DE TERRE AU FOUR
OU COURGETTES MARINÉES)

    POUR EN SAVOIR PLUS, PANINOGIUSTO.FR