



“ Da un piccolo posto nasce
il panino più buono del mondo! ”





Benvenuti / *Welcome*

i nostri panini



tartine d'entrée

| | |
|---|---------|
| SORRENTO | € 5,00 |
| Mozzarella, acciuga - <i>Mozzarella, anchovy.</i> | |
| VITTORIO | € 9,50 |
| Salmone, caprino al basilico, rucola, limone, pepe. <i>Salmon, basil-flavoured caprino cheese, rocket, lemon, pepper.</i> | |
| SABRINA | € 10,00 |
| Gamberi, caprino al vino bianco, salsa rosa, limone, pepe. <i>Shrimps, white wine-flavoured caprino cheese, cocktail sauce, lemon, pepper.</i> | |

panini storici

| | |
|--|--------|
| VEGETALE | € 6,50 |
| Mozzarella, caprino al basilico, pomodoro, origano. <i>Mozzarella, basil-flavoured caprino cheese, tomato, oregano.</i> | |
| DELICATO | € 6,50 |
| Prosciutto cotto, caprino al vino bianco, funghi. <i>Cooked ham, white wine-flavoured caprino cheese, mushrooms.</i> | |
| DORALICE | € 6,00 |
| Mortadella, scamorza, pomodoro, origano, sale. <i>Mortadella, scamorza cheese, tomatoes, oregano, salt.</i> | |

panini alla bresaola

| | |
|---|--------|
| VALCAMONICA | € 7,00 |
| Bresaola, fontina fusa, limone, pepe. <i>Bresaola, melted fontina cheese, lemon, pepper.</i> | |
| TARTUFO | € 8,00 |
| Bresaola, brie fuso, olio tartufato, limone, pepe. <i>Bresaola, melted brie, truffle oil, lemon, pepper.</i> | |
| ALFREDO | € 7,00 |
| Bresaola, caprino al vino bianco, limone, pepe. <i>Bresaola, white wine-flavoured caprino cheese, lemon, pepper.</i> | |

panini al roast beef

| | |
|---|---------|
| GLORIA | € 12,00 |
| Roast beef, fontina fusa, funghi, limone, pepe. <i>Salami, melted fontina, mushrooms, lemon, pepper.</i> | |
| RINASCENTE | € 12,00 |
| Roast beef, pomodoro, brie fuso, salsa rosa, tabasco. <i>Roast beef, tomatoes, melted brie, pink sauce, tabasco.</i> | |

panini al culatello

- SILVY € 11,00
Culatello, pomodoro, mozzarella, olio tartufato, origano.
Culatello, tomato, mozzarella, truffle oil, oregano.
- BLUES € 12,00
Pera, culatello, brie fuso, limone, pepe.
Pear, culatello, melted brie, lemon, pepper.
- SARA € 10,00
Culatello, fontina fusa, pomodoro, origano, sale.
Culatello, melted fontina cheese, oregano, sal.

panini al salame

- VENETO € 8,00
Salame, fontina fusa
Salami, melted fontina.
- TRIFOLAO € 9,00
Salame, brie fuso, olio tartufato, limone, pepe.
Salami, melted brie, truffle oil, lemon, pepper.
- GODURIA € 8,50
Salame, crema di parmigiano
Salami, parmesan cream.

panini al prosciutto cotto

- BABY PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI € 6,00
Prosciutto cotto, caprino al basilico.
Cooked ham, basil-flowered caprino cheese.
- SOFFICE € 6,50
Prosciutto cotto, fontina fusa, pomodoro, origano, sale.
Cooked ham, melted fontina cheese, tomato, oregano.
- GIORGIA € 7,00
Prosciutto cotto, brie fuso, funghi, olio tartufato.
Cooked ham, melted brie, mushrooms, truffle oil.

panini alla mortadella

- MORTADELLA € 6,00
Mortadella, caprino al basilico.
Mortadella, basil-flowered caprino cheese.
- BOLOGNESE € 7,00
Mortadella, caprino al basilico, pomodoro, origano, sale.
Mortadella, basil-flowered caprino cheese, tomato, oregano, salt.

panini al prosciutto crudo

| | |
|---|---------|
| FRIULANO Prosciutto crudo di Parma, caprino al basilico, pomodoro, origano - <i>Parma raw ham, basil-flavoured caprino cheese, tomato, oregano.</i> | € 7,00 |
| FORMENTERA Jamón "Pata Negra", caprino al pomodoro. <i>Jamón "Pata Negra", tomato-flowered caprino cheese.</i> | € 12,00 |
| RONNY Prosciutto crudo di Parma, brie fuso, mozzarella, olio tartufato, limone, pepe - <i>Parma raw ham, melted brie, mozzarella, truffle oil, lemon, pepper.</i> | € 9,50 |
| REGGIO Prosciutto crudo di Parma, fontina fusa, limone, pepe. <i>Parma raw ham, melted fontina, lemon, pepper.</i> | € 7,00 |

panini vegetali

| | |
|---|--------|
| TIGULLIO Fontina fusa, mozzarella, rucola, limone, pepe. <i>Melted fontina cheese, mozzarella, rocket, lemon, pepper.</i> | € 6,50 |
| ORTOLANO Caprino al basilico, rucola, verdura sott'olio. <i>Basil-flavoured caprino cheese, rocket, vegetables in oil.</i> | € 6,50 |

panini alla frutta

| | |
|--|---------|
| MASTERAGO Pera, brie fuso, fontina fusa, rucola, salsa rosa - <i>Pear, melted brie, melted fontina cheese, rocket, cocktail sauce.</i> | € 8,00 |
| RICKY Ananas, culatello, brie fuso, limone, pepe, salsa rosa. <i>Pinapple, culatello, melted brie, lemon, pepper, pink sauce range.</i> | € 10,00 |

panini al pesce

| | |
|--|---------|
| STEFY Gamberi, prosciutto cotto, brie fuso, salsa rosa, limone, pepe. <i>Shrimps, cooked ham, melted brie, cocktail sauce, lemon, pepper.</i> | € 10,00 |
| FIORDO Salmone Norvegese, caprino al vino bianco, limone, pepe. <i>Norwegian Salmon, white wine flavoured caprino, lemon, pepper.</i> | € 10,50 |

i piatti e le insalate



i nostri piatti

PARMA € 13,00

Prosciutto crudo, brie, mozzarella.

Raw ham, brie, mozzarella.

SCOZIA € 14,00

Salmone, finocchio fresco, spicchi di arancia.

Salmon, fresh fennel, orange sections.

MODENA

Culatello, ricottina.

€ 14,00

Culatello, ricotta cheese.

VALTELLINA

Bresaola, songino, ricottina.

€ 13,00

Bresaola, songino salad, ricotta cheese.

TRIESTE

Roast beef, sedano croccante, scaglie di parmigiano.

€ 16,00

Roast beef, celery crisp, parmesan flakes.

le insalate

ANASTASIA € 9,00

Songino, pomodorini, mozzarella, scaglie di parmigiano.

Songino salad, cherry tomatoes, mozzarella, parmesan flakes.

ALESSANDRO € 11,00

Caprese con mozzarella di bufala, basilico.

Fresh mozzarella cheese, tomato and basil salad.

GIULIA € 11,00

Insalata mista, pomodorini, speck, fontina, pere, pinoli.

Mixed salad leaves, cherry tomatoes, speck, fontina cheese, pears, pine nuts.

vini e bevande

bollicine

a calice - *Sparkling wines*

| | |
|--|--------|
| MILLESIMATO FRANCIACORTA BRUT Az. Villa, Lombardia (90% Chardonnay, 10% Pinot nero) | € 8,00 |
| PROSECCO VALDOBBIADENE DI CONEGLIANO Az. Rivani, Trentino (100% Glera) | € 6,00 |

i bianchi

a calice - *White wines*

| | |
|--|--------|
| ARNEIS ROERO DOC Az. M. di Barolo, Piemonte (100% Arneis) | € 6,00 |
| MULLER THÜRGAU DOC Az. A. Lageder, Trentino (100% Muller Thürgau) | € 6,00 |
| GAVI DI GAVI Az. M. di Barolo, Piemonte (100% Cortese) | € 5,00 |

i rossi

a calice - *Red wines*

| | |
|---|--------|
| SYRAH "TELLUS" Az. Falesco, Lazio (100% Syrah) | € 6,00 |
| MORELLINO "GHIACCIO FORTE" Az. Castello Romitorio, Toscana (85% Sangiovese, 15% Syrah) | € 5,00 |
| BARBERA 1212 Az. Cast. di Cigognola, Lombardia (100% Barbera) | € 6,50 |
| BARBERA POGGIO DELLA MAGA Az. Cast. di Cigognola, Lombardia (100% Barbera) | € 8,00 |



bevande

| | |
|---|---------|
| Acqua naturale - <i>Natural water</i> 500 ml | € 3,50 |
| Acqua gassata - <i>Sparkling water</i> 500 ml | € 3,50 |
| Coca cola - <i>Coke</i> 25 cl | € 4,00 |
| Coca cola Light - <i>Diet Coke</i> 25 cl | € 4,00 |
| Fanta 25 cl | € 4,00 |
| Sprite 25 cl | € 4,00 |
| Chinotto 33 cl | € 4,00 |
| Acqua tonica - <i>Tonic</i> 18 cl | € 4,00 |
| Lemonsoda 33 cl | € 4,00 |
| Succhi - <i>Juice</i> 20 cl | € 4,00 |
| Birra in bottiglia Zoogami - <i>Bottle of beer</i> 33 cl | € 7,00 |
| Birra in bottiglia Zoogami - <i>Bottle of beer</i> 75 cl | € 12,00 |

dolci e caffetteria

panini dolci

| | |
|---|--------|
| ALBERTO | € 6,00 |
| Nutella, pera, cannella, sambuca. <i>Nutella, pear, cinnamon, sambuca.</i> | |
| LINDA | € 6,00 |
| Nutella, pera - <i>Nutella, pear.</i> | |
| LOLITA | € 6,00 |
| Nutella, banana - <i>Nutella, banana.</i> | |

dessert

| | |
|--|--------|
| TIRAMISÙ* | € 6,00 |
| CREMA CATALANA* | € 6,00 |
| CHEESEKAKE* | € 6,00 |
| MUFFIN* | € 4,00 |
| MINI MUFFIN ASSORTITI* - <i>Assorted mini muffin*</i> (4 pezzi - 4 pieces) | € 6,00 |
| BISCOTTINI ASSORTITI* - <i>Assorted cookies*</i> (8 pezzi - 8 pieces) | € 6,00 |
| COPPA GELATO - <i>Ice cream</i> Cioccolato e nocciola - <i>chocolate and hazelnut ice</i> Yogurt e frutti di bosco - <i>Yogurt and berries ice</i> | € 6,00 |
| FRAGOLE FRESCHE A PIACERE <i>fresh strawberries</i> | € 6,00 |
| INSALATA D'ANANAS <i>pineapple salad</i> | € 6,00 |

* Prodotti surgelati - *Frozen products*



caffetteria

al tavolo

| | |
|---|--------|
| Caffè - <i>Coffee</i> | € 3,00 |
| Caffè decaffeinato - <i>Decaffeinated coffee</i> | € 4,00 |
| Caffè shakerato - <i>Iced coffee</i> | € 4,00 |
| Caffè d'orzo - <i>Barley coffee</i> | € 3,00 |
| Caffè marocchino - <i>Moroccan coffee</i> | € 3,00 |
| Caffè al ginseng - <i>Ginseng coffee</i> | € 4,00 |
| Cappuccino - <i>Cappuccino</i> | € 4,00 |
| Cappuccino d'orzo - <i>Barley cappuccino</i> | € 4,00 |
| Cappuccino al ginseng - <i>Ginseng cappuccino</i> | € 5,00 |
| Cioccolata - <i>Hot chocolate</i> | € 5,00 |
| Cioccolata con panna - <i>Hot chocolate with whipped cream</i> | € 6,00 |
| The caldo - <i>Tea</i> | € 4,00 |
| Camomilla - <i>Chamomile</i> | € 4,00 |
| Latte bianco - <i>Milk</i> | € 3,00 |
| Latte macchiato - <i>Coffee Milk</i> | € 4,00 |
| Spremuta arancia o pompelmo <i>Freshly-squeezed fruit juice orange or grapefruit</i> | € 5,00 |
| Brioche - <i>Croissant</i> | € 2,00 |

aperitivi

| | |
|--|--------|
| Campari soda, Aperol soda. | € 6,00 |
| Aperitivo analcolico - <i>Soft drink</i> | € 5,00 |



La qualità dei nostri ingredienti
The quality of our ingredients

Tutti i Salumi sono selezionati da filiera italiana.

All Salami, ham, mortadella and culatello come from animals raised in Italy.

I Formaggi freschi sono prodotti esclusivamente con latte italiano - *The fresh Cheeses are made exclusively with italian milk.*

Il Pane, lievitato naturalmente, è lavorato a mano come una volta - *The Bread, naturally leavened, is handmade as it once was.*

www.paninidesantis.it



