

PANINI CULATELLO

MARGHERITA € 22,00

- Culatello di Zibello DOP, Fontina DOP fusa, funghi porcini sott'olio, limone, pepe
PDO Zibello's culatello, melted PDO Fontina cheese, porcini mushrooms in oil, lemon, black pepper

SHEILA € 17,00

- Culatello di Zibello DOP, Gorgonzola DOP dolce, confettura di fichi
PDO Zibello's culatello, PDO Gorgonzola cheese, fig jam

RICKY **•NEW•** € 20,00

- Culatello di Zibello DOP, mucchino fuso semi stagionato di San Patrignano, carciofini in olio di oliva
PDO Zibello's culatello, San Patrignano's melted semi-cured mucchino cheese, artichokes in olive oil

BLUES € 16,50

- Culatello di Zibello DOP, brie fuso, pera, limone, pepe
PDO Zibello's culatello, melted brie cheese, pear, lemon, black pepper

PANINI CRUDO

REGGIO € 16,00

- Prosciutto di Parma DOP, Fontina DOP fusa, funghi porcini sott'olio, salsa rosa, limone, pepe
PDO Parma ham, melted PDO Fontina cheese, porcini mushrooms in oil, cocktail sauce, lemon, black pepper

GAIA € 13,00

- Prosciutto di Parma DOP, caprino di latte vaccino al vino bianco, pera, rucola, salsa rosa, limone, pepe
PDO Parma ham, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, pear, rocket salad, cocktail sauce, lemon, black pepper

RONNY € 14,50

- Prosciutto di Parma DOP, brie fuso, mozzarella fior di latte, burro al tartufo bianco, limone, pepe
PDO Parma ham, melted brie cheese, mozzarella, white truffle butter, lemon, black pepper

GIANMARCO € 12,00

- Prosciutto di Parma DOP, caprino di latte vaccino al basilico, pomodoro, origano, sale
PDO Parma ham, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, tomato, oregano, salt

A pranzo (12:30 - 15:00) si applica un coperto di € 1,00
At lunch (12:30 - 15:00) a cover charge of € 1.00 applies

PANINI BRESAOLA

SMERALDO **•NEW•** € 16,00

- Bresaola punta d'anca, stracciatella, crema di pistacchio, spinacino
Bresaola, stracciatella cheese, pistachio cream, baby spinach salad

PORTOGHESE € 15,00

- Bresaola punta d'anca, polpa di arancia, Fontina DOP fusa, vodka, salsa rosa, limone, pepe
Bresaola, orange pulp, melted PDO Fontina cheese, vodka, cocktail sauce, lemon, black pepper

CESARE € 15,50

- Bresaola punta d'anca, mozzarella fior di latte, carciofini in olio di oliva, paté di olive
Bresaola, mozzarella, artichokes in olive oil, olive paté

DODO € 13,50

- Bresaola punta d'anca, caprino di latte vaccino al vino bianco, rucola, limone, pepe
Bresaola, white wine-flavored cow's milk caprino cheese, rocket salad, lemon, black pepper

PANINI ROAST-BEEF

VELASCA € 18,00

- Roast-beef, Fontina DOP fusa, funghi porcini sott'olio, burro al tartufo bianco, limone, pepe
Roast-beef, melted PDO Fontina cheese, porcini mushrooms in oil, white truffle butter, lemon, black pepper

RINASCENTE € 14,00

- Roast-beef, brie fuso, pomodoro, salsa rosa, tabasco, origano, sale
Roast-beef, melted brie cheese, tomato, cocktail sauce, tabasco, oregano, salt

CLOTILDE **•NEW•** € 15,00

- Roast-beef, brie fuso, pomodori secchi, salsa aioli*
*Roast-beef, melted brie cheese, sun-dried tomatoes, aioli sauce**

ADAM € 13,00

- Roast-beef, cuore di lattuga, pomodoro, maionese all'erba cipollina, origano, sale
Roast-beef, lettuce, tomato, chive mayo, oregano, salt

PANINI POLLO O MANZO

NADIA

€ 19,00

- Tartare di carne piemontese, cuore di lattuga, pomodori secchi, capperi, senape di Digione all'antica con grani, olio EVO, sale, pepe

Piedmontese meat tartare, lattuce, sun-dried tomatoes, capers, old-fashioned Dijon mustard with grains, Extra Virgin Olive oil, salt, black pepper

GARIBALDI

€ 16,50

- Petto di pollo italiano cotto a bassa temperatura*, cuore di lattuga, pomodoro, maionese all'erba cipollina, origano, sale

Italian chicken breast cooked at low temperature, lattuce, tomato, chive mayo, oregano, salt*

DE CLUB SANDWICH

€ 17,50

- Petto di pollo italiano cotto a bassa temperatura*, pomodoro, pancetta arrotolata di San Patrignano, cuore di lattuga, uova, maionese, senape di Digione all'antica con grani

Italian chicken breast cooked at low temperature, tomato, San Patrignano's bacon, lattuce, eggs, mayo, old-fashioned Dijon mustard with grains*

BOSCO **•NEW•**

€ 14,00

- Carne salada, caprino di latte vaccino al vino bianco, confettura di mirtilli, noci

Salt-cured beef, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, blueberry jam, walnuts

PANINI COPPA

MATTEO **•NEW•**

€ 15,00

- Coppa Piacentina DOP, Fontina DOP fusa, crema di porcini e tartufo, limone, pepe

PDO Coppa Piacentina, melted PDO Fontina cheese, porcini mushrooms and truffle cream, lemon, black pepper

RE DI COPPA

€ 10,00

- Coppa Piacentina DOP, pomodoro, salsa rosa, tabasco, sale, origano

PDO Coppa Piacentina, tomato, cocktail sauce, tabasco, salt, oregano

PANINI SALAME

DERBY

€ 14,50

- Salame Milano, brie fuso, pomodori secchi, carciofini in olio d'oliva
Salame Milano, melted brie cheese, sun-dried tomatoes, artichokes in olive oil

TRIFOLAO

€ 12,00

- Salame Milano, brie fuso, burro al tartufo bianco, limone, pepe
Salame Milano, melted brie cheese, white truffle butter, lemon, black pepper

PANINI COTTO

GIORGIA

€ 15,00

- Prosciutto cotto, brie fuso, paté di carne bianca*, burro al tartufo bianco, limone, pepe
Cooked ham, melted brie cheese, white meat paté, white truffle butter, lemon, black pepper*

MAURIZIO

€ 13,00

- Prosciutto cotto, mozzarella fior di latte fusa, funghi porcini sott'olio, salsa rosa
Cooked ham, melted mozzarella, porcini mushrooms in oil, cocktail sauce

PRIMAVERA

€ 12,00

- Prosciutto cotto, mozzarella fior di latte, pomodoro, cuore di lattuga, maionese all'erba cipollina
Cooked ham, mozzarella, tomato, lettuce, chive mayo

SOFFICE

€ 11,00

- Prosciutto cotto, Fontina DOP fusa, pomodoro, origano, sale
Cooked ham, melted PDO Fontina cheese, tomato, oregano, salt

PANINI PORCHETTA

MARCELLO **•NEW•**

€ 14,00

- Porchetta di Ariccia IGP, brie fuso, cipolle grigliate e caramellate in agrodolce
Ariccia's porchetta PGI, melted brie, grilled and caramelized onions in sweet and sour sauce

SILVIA **•NEW•**

€ 14,00

- Porchetta di Ariccia IGP, scarola condita con olive nere, uva sultanina, capperi, pinoli e aglio*, mandorle tostate
Ariccia's porchetta PGI, escarole dressed with black olives, sultanas, capers, pine nuts and garlic, roasted almonds*

PANINI MORTADELLA

DUCA

€ 13,00

- Mortadella con pistacchio, Gorgonzola DOP dolce, crema di porcini e tartufo
Mortadella with pistachios, PDO Gorgonzola cheese, porcini mushroom and truffle cream

CORDUSIO **NEW**

€ 12,00

- Mortadella con pistacchio, brie fuso, crema di pistacchio, mandorle tostate, pepe
Mortadella with pistachios, melted brie cheese, pistachio cream, roasted almonds, black pepper

VALENTINO

€ 12,50

- Mortadella con pistacchio, crema di Parmigiano Reggiano, carciofini in olio di oliva
Mortadella with pistachios, Parmigiano Reggiano cream, artichokes in olive oil

DORALICE

€ 10,00

- Mortadella con pistacchio, Fontina DOP fusa, pomodoro, origano, sale
Mortadella with pistachios, melted PDO Fontina cheese, tomato, oregano, salt

PANINI PANCETTA

ELENA

€ 11,00

- Pancetta arrotolata di San Patrignano, caprino di latte vaccino al vino bianco, confettura di fichi, noci, pepe
San Patrignano's bacon, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, fig jam, walnuts, black pepper

SANPA

€ 10,00

- Pancetta arrotolata di San Patrignano, mucchino fuso semi stagionato di San Patrignano, pepe
San Patrignano's bacon, San Patrignano's melted semi-cured mucchino cheese, black pepper

PANINI SPECK

GÜNTHER

€ 14,00

- Speck, caprino di latte vaccino al vino bianco, paté di carne bianca*, limone, pepe

Speck, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, white meat paté, lemon, black pepper*

TRENTO

€ 11,00

- Speck, brie fuso, salsa rosa
Speck, melted brie cheese, cocktail sauce

PANINI PESCE

SCIROCCO **•NEW•**

€ 18,00

- Polpo*, finocchi, pomodoro, salsa aioli*

Octopus, fennels, tomato, aioli sauce**

GRACE

€ 16,50

- Salmone affumicato delle Isole Faroe, stracciatella, pera, limone, pepe

Smoked Faroe Island salmon, stracciatella cheese, pear, lemon, black pepper

ANGEL **•NEW•**

€ 16,00

- Acciughe del Cantabrico, stracciatella, puntarelle, limone, pepe

Cantabrian anchovies, stracciatella cheese, puntarelle, lemon, black pepper

GIULIA

€ 16,50

- Filetti di tonno, hummus al curry*, cuore di lattuga, cipolla di Tropea, limone a fette, pepe

Tuna fillets, curried chickpea hummus, lettuce, red onion, sliced lemon, black pepper*

FIORDO

€ 15,50

- Salmone affumicato delle Isole Faroe, caprino di latte vaccino al vino bianco, limone, pepe

Smoked Faroe Island salmon, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, lemon, black pepper

BEDY

€ 15,50

- Filetti di tonno, caprino di latte vaccino al vino bianco, pomodoro, maionese all'erba cipollina, origano, sale

Tuna fillets, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, tomato, chive mayo, oregano, salt

PANINI VEGETARIANI E VEGANI

PARTENOPE

€ 14,00

- Parmigiana di melanzane*,
mozzarella fior di latte fusa
Eggplant parmigiana,
melted mozzarella*

VETRA **•NEW•**

€ 12,50

Hummus al curry*, scarola condita
con olive nere, uva sultanina,
capperi, pinoli e aglio*, paté di olive,
cipolle grigliate e caramellate in
agrodolce

Curried chickpea hummus, escarole
dressed with black olives, sultanas,
capers, pine nuts and garlic*, olive
paté, grilled and caramelized onions
in sweet and sour sauce*

CAPRICCIO

€ 12,00

- Stracciatella, pesto alla genovese con
mandorle tostate, pomodori secchi,
basilico
*Stracciatella cheese, Genoese pesto
with roasted almonds, sun-dried
tomatoes, basil*

CAPONATA

€ 13,00

- Caponata*, mandorle tostate
*Caponata (eggplants, tomato sauce,
celery, onions, green olives, capers)*,
roasted almonds*

MASTERAGO

€ 13,00

- Brie fuso, caprino di latte vaccino al
vino bianco, Fontina DOP fusa,
pera, rucola, salsa rosa, limone, pepe
*Melted brie cheese, white
wine-flavoured cow's milk caprino
cheese, melted PDO Fontina cheese,
pear, rocket salad, cocktail sauce,
lemon, black pepper*

IRENE

€ 10,00

- Pomodoro, mozzarella fior di latte,
caprino di latte vaccino
al basilico, sale, origano
*Tomato, mozzarella, basil-flavoured
cow's milk caprino cheese, salt,
oregano*

SFIZI

CHIPS DI VERDURE

€ 6,00

Vegetable Chips

INSALATE

TIRRENO **•NEW•**

€ 23,00

- Polpo*, ceci, sedano, olive taggiasche, spinacino, basilico, citronette
Octopus, chickpeas, celery, taggiasca olives, baby spinach salad, lemon vinaigrette*

FRANCESCA

€ 21,50

- Salmone affumicato delle Isole Faroe, stracciatella, cuore di lattuga, mandorle tostate, pera, basilico, citronette
Smoked Faroe Island salmon, stracciatella cheese, lettuce, roasted almonds, pear, basil, lemon vinaigrette

PAGANO **•NEW•**

€ 17,00

- Cuore di lattuga, rucola, spinacino, erborinato di capra, pera, noci, citronette
Lettuce, rocket salad, baby spinach salad, goat's blue cheese, pear, walnuts, lemon vinaigrette

ULISSE

€ 21,50

- Filetti di tonno, uova, pomodoro datterino, cuore di lattuga, cipolla rossa, citronette
Tuna fillets, eggs, datterino tomatoes, lettuce, red onion, lemon vinaigrette

DE CAESAR SALAD

€ 23,00

- Cuore di lattuga, petto di pollo italiano cotto a bassa temperatura*, pancetta arrotolata di San Patrignano, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, pane croccante, salsa Caesar, olio EVO
Lettuce, Italian chicken breast cooked at low temperature, San Patrignano's bacon, flakes of PDO Parmigiano Reggiano cheese, crispy bread, Caesar sauce, Extra Virgin Olive oil*

WATSON **VEGAN**

€ 17,50

- Cuore di lattuga, finocchi, pomodori secchi, hummus al curry*, mandorle tostate, citronette
Lettuce, fennels, sun-dried tomatoes, curried chickpea hummus, roasted almonds, lemon vinaigrette*

PIATTI FREDDI

ANDREA **•NEW•**

€ 23,00

- Acciughe del Cantabrico, mozzarella di bufala, puntarelle, spinacino
Cantabrian anchovies, buffalo mozzarella, puntarelle, baby spinach salad

RIVER

€ 21,00

- Salmone affumicato delle Isole Faroe, spinacino, finocchi, pomodoro datterino, rapanelli, avocado, citronette
Smoked Faroe Island salmon, baby spinach salad, fennels, datterino tomato, radishes, avocado, lemon vinaigrette

CADORNA **•NEW•**

€ 20,00

- Roast-beef, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, pomodoro datterino, rucola, citronette
Roast-beef, flakes of PDO Parmigiano Reggiano cheese, datterino tomatoes, rocket salad, lemon vinaigrette

CAPRESE

€ 17,50

- Mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue, basilico, olio EVO
Buffalo mozzarella, oxheart tomato, basil, Extra Virgin Olive oil

TARTARE

€ 21,00

- Tartare di carne piemontese, finocchi, spinacino, rapanelli, senape di Digione all'antica con grani, capperi, olio EVO, sale, pepe
Piedmontese tartare, fennels, baby spinach salad, radishes, old-fashioned Dijon mustard with grains, capers, Extra Virgin Olive oil, salt, black pepper

DIANA

€ 20,00

- Prosciutto di Parma DOP, mozzarella di bufala, pomodoro datterino, spinacino
PDO Parma ham, buffalo mozzarella, datterino tomatoes, baby spinach salad

COSTANZA **•NEW•**

€ 18,00

- Carne salada, pera, rucola, mandorle tostate, burro al tartufo bianco, olio EVO, sale
Salt-cured beef, pear, rocket salad, roasted almonds, white truffle butter, Extra Virgin Olive oil, salt

PIATTI CALDI

LASAGNA AL RAGU*

€ 18,00

*Lasagna with meat ragu**

PARMIGIANA DI MELANZANE*

€ 20,00

*Eggplant parmigiana**

GUSTAVE

€ 24,00

- Petto di pollo italiano cotto a bassa temperatura*, caponata*, mandorle tostate, basilico

Italian chicken breast cooked at low temperature, Caponata (eggplants, tomato sauce, celery, onions, green olives, capers)*, roasted almonds, basil*

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

TAGLIERE DI SALUMI

€ 17,00

- Prosciutto di Parma DOP, mortadella al pistacchio, salame Milano, Coppa Piacentina DOP
PDO Parma ham, mortadella with pistachios, salame Milano, PDO Coppa Piacentina

TAGLIERE DI FORMAGGI

€ 17,00

- Gorgonzola DOP dolce, caprino di latte vaccino al basilico, mucchino semi stagionato di San Patrignano, erborinato di capra, Fontina DOP, confettura di fichi, miele
PDO Gorgonzola cheese, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, San Patrignano's semi-cured mucchino cheese, goat's blue cheese, PDO Fontina cheese, fig jam, honey

TAGLIERE MISTO

€ 17,00

- Prosciutto di Parma DOP, Coppa Piacentina DOP, pancetta arrotolata di San Patrignano, mucchino semi stagionato di San Patrignano, caprino di latte vaccino al basilico, carciofini in olio d'oliva
PDO Parma ham, PDO Coppa Piacentina, San Patrignano's bacon, San Patrignano's semi-cured mucchino cheese, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, artichokes in olive oil

TAGLIERE CULATELLO

€ 26,00

- Culatello di Zibello DOP
PDO Zibello's culatello

DESSERT

ALBERTO

€ 6,00

- Tartina con crema di nocciole, pera, cannella e sambuca
Bread tart with hazelnut cream, pear, cinnamon and sambuca

TIRAMISÙ*

€ 9,00

- Crema al mascarpone e savoiardi con bagna al caffè
Classic Tiramisù with mascarpone cream and savoiardi with coffee

DUBAI CHOCOLATE*

€ 9,00

- Mousse di cioccolato al latte con cuore di pistacchio e pasta Kataifi, con base frolla al cacao
Milk chocolate mousse with a pistachio heart and Kataifi pastry, with a cocoa shortcrust pastry base

TORTA DI CAROTE E NOCI*

€ 8,00

Carrot and Walnut Cake

MACEDONIA DI FRUTTA

€ 7,00

Fruit salad

GUSTOSO

€ 5,00

- Tartina con crema di nocciole
Bread tart with hazelnut cream

FRUTTA **•NEW•** REALISTICA FRAGOLA*

€ 9,00

- Mousse alla vaniglia con cuore di fragole e copertura al cioccolato bianco
Vanilla mousse with a strawberry heart and white chocolate coating

FRUTTA **•NEW•** REALISTICA ARACHIDE*

€ 9,00

- Mousse alla vaniglia con cuore di pralinato alle arachidi e copertura croccante al cioccolato bianco
Vanilla mousse with a peanut praline heart and crunchy white chocolate coating

CROSTATA ALL'ALBICOCCA*

€ 8,00

Apricot tart

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO <i>Espresso coffee</i>	€ 3,00	CAFFÈ DECAFFEINATO <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 3,20
CAPPUCCINO <i>Cappuccino coffee</i>	€ 4,50	CAPPUCCINO DECAFFEINATO <i>Decaffeinated cappuccino</i>	€ 4,80
CAFFÈ AMERICANO <i>American coffee</i>	€ 4,00	LATTE MACCHIATO <i>Milk with a shot of espresso</i>	€ 5,00
CAFFÈ SHAKERATO <i>Shaken coffee</i>	€ 5,00	ORZO TAZZA PICCOLA <i>Small barley coffee</i>	€ 3,20
ORZO TAZZA GRANDE <i>Big barley coffee</i>	€ 4,20	GINSENG TAZZA PICCOLA <i>Small ginseng coffee</i>	€ 3,20
GINSENG TAZZA GRANDE <i>Big ginseng coffee</i>	€ 4,80	NOCCIOLINO <i>Coffee, milk, hazelnut cream, cocoa</i>	€ 5,00
TÈ CALDO <i>Hot tea</i>	€ 7,00	CIOCCOLATA <i>Hot chocolate</i>	€ 6,00
CIOCCOLATA CON PANNA <i>Hot chocolate with cream</i>	€ 7,00	CIOCCOLATA CON PERA E CANNELLA <i>Hot chocolate with pear and cinnamon</i>	€ 7,00
CIOCCOLATA CON RUM <i>Hot Chocolate with Rum</i>	€ 7,50		

Per informazioni dettagliate sugli ingredienti e sugli allergeni presenti nelle nostre preparazioni, ti invitiamo a chiedere al personale il libro degli ingredienti.

For detailed information on the ingredients and allergens present in our preparations, we invite you to ask the staff for the ingredient book.

In casi eccezionali, può essere utilizzato pane congelato all'origine.

In exceptional cases, originally frozen bread can be used.

(*) Prodotto congelato all'origine. (*) Frozen product at origin.