












## ANTIPASTI

 <b>CICCHETTO JAMON</b> 4 tartine con jamon serrano spagnolo, olio extra vergine d'oliva e crema di pomodoro	3,5
 <b>CICCHETTO CULATTA</b> 4 tartine con culatta (culatello arrosto), crema di fontina valdostana DOP e fungo porcino della Lunigiana	3,5
 <b>CICCHETTO ZOLA</b> 4 tartine con gorgonzola dolce DOP, pimiento dulce spagnolo e cardo sardo selvatico	3,5
 <b>CICCHETTO MORTADELLA</b> 4 tartine con mortadella IGP e pesto di pistacchio di Bronte	3,5
 <b>CICCHETTO SLINZEGA</b> 4 tartine con slinzega della Valtellina e crema di fontina valdostana DOP	3,5
 <b>CICCHETTO LARDO PATA NEGRA</b> 4 tartine con lardo di Pata negra, sale rosa dell'Himalaya e granella di nocciole piemontesi	4
 <b>IL CINQUANTA</b> Piatto di salumi con 50 gr. a scelta tra jamon serrano spagnolo e mortadella artigianale IGP, accompagnati da pane a lievitazione naturale	5
 <b>IL CENTO</b> Piatto di salumi con 100 gr. a scelta tra jamon serrano spagnolo e mortadella artigianale IGP, accompagnati da pane a lievitazione naturale	8

## INSALATE E ZUPPE

 <b>ITRIA</b> Spinacini in foglia, burrata di Andria, pomodorini datterini bio, paté di olive nere	8,5
 <b>MARZA</b> Valeriana, buzzonaglia di tonno, pomodorini pachino semiseccchi IGP, mela verde	8,5
 <b>GAZPACHO</b> Gazpacho andaluso bio, servito con crostini di pane a lievitazione naturale	7
<b>ZUPPA DEL GIORNO</b> Consultare la lavagna	8,5

## PANINI

Utilizziamo pane a lievitazione naturale con pasta madre, farine macinate a pietra e sale marino integrale. I nostri panini sono tutti preparati al momento e sono disponibili nella versione **intera** (F) o **metà** (H).



	F	H
 <b>CHARLOTTE</b> Pulled pork (spalla di maiale cotta oltre 6 ore a bassa temperatura), salsa BBQ, peperoncino messicano serrano e salsa verde messicana	9	5,5
 <b>EMILIA</b> Mortadella artigianale IGP, olio al tartufo bianco di Acqualagna, pesto di pistacchio di Bronte	7,5	4,5
 <b>BRA</b> Salsiccia cruda di fassona piemontese, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e olio extra vergine di oliva al rosmarino	9	5,5
 <b>NEW HEMINGWAY</b> Jamon serrano spagnolo, crema di pomodoro datterino bio, acciughe, burro della Normandia	7,5	4,5
 <b>MUCCIA</b> Ciauscolo di muccia (salame marchigiano a pasta morbida), squacquerone di Romagna DOP mantecato con rucola	7,5	4,5
 <b>NEW PARIS</b> Culatta (culatello arrosto), paté di vitello al brandy, cetriolini in agrodolce	7,5	4,5
 <b>BOSCO</b> Slinzega della Valtellina, funghi porcini della Lunigiana, crema di fontina valdostana DOP	8,5	5
 <b>YORK</b> Rost beef di manzo, cipolla di Giarratana (presidio slow food), sugo di arrosto piemontese al Barbera	8,5	5



## PANINI

	F	H
 <b>BREST</b> Sgombro portoghese, formaggio cremoso alle erbe, carpaccio di limone, pepe nero A richiesta aggiunta di capperi di Pantelleria	7,5	4,5
 <b>PUGLIA</b> Buzzonaglia di tonno, pomodorini di pachino semiseccchi IGP, burrata di Andria, pepe nero	8,5	5
 <b>LEVANTO</b> Robiola di Roccaverano DOP, zucchine grigliate, pesto alla genovese con basilico DOP, pomodorini pachino semiseccchi IGP*	8	4,5
 <b>NUARES</b> Gorgonzola dolce DOP, cardo selvatico sardo, pimiento dulce spagnolo	7,5	4
 <b>VULTURNO</b> Friarielli (broccoli alla napoletana), mozzarella di bufala DOP, hummus, harissa tunisina	7,5	4,5
 <b>VEGAN BIO</b> Hamburger di spinaci biologico, hummus, crema di tofu con olive e capperi A richiesta aggiunta di pomodori freschi bio	7,5	4,5

## TOAST

 <b>TOAST</b> Culatta (culatello arrosto), crema di fontina valdostana DOP	5
 <b>TOAST ROYALE</b> Culatta (culatello arrosto), crema di fontina valdostana DOP, cipolle di Giarratana (presidio slow food), olio al tartufo bianco di Acqualagna, acciughe	7

## DOLCI

<b>DOLCI DEL GIORNO</b> Consultare la lavagna	4,5
--	-----

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per esigenze di mercato

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio

Servizio gratuito  
Tutti gli importi sono espressi in euro

## VINO



### ROSSO

<b>Abruzzo</b> - Montepulciano d'Abruzzo DOC Bajo I Lauri 13%	5	22
<b>Sardegna</b> - Antigua Monica di Sardegna DOC Cantina Santadi 14%	6	24
<b>Campania</b> - Aglianico IGT - Coriliano 13%	5	20
<b>Marche</b> - Rosso Piceno DOC Stefano Antonucci 12,5%	5	20
<b>Toscana</b> - Chianti DOCG - Barbi 13%	5	21
<b>Puglia</b> - Primitivo Salento IGP Tenute di Emera 14,5%	5	20
<b>Trentino Alto Adige</b> - Teroldego Rotaliano DOC Marco Donati 13%	6	24
<b>Piemonte</b> - Dolcetto di Ovada DOC - Dacastello 12,5%	4	17,5

### BIANCO E ROSÉ

<b>Abruzzo</b> - Pecorino d'Abruzzo DOC Cantina Frentana 13%	5	20
Trebbiano d'Abruzzo - Lume I Lauri 12,5%	5	22
<b>Marche</b> - Verdicchio di Castelli di Jesi DOC Conti di Buscareto 12%	4	18
<b>Friuli</b> - Armonico bianco IGT - La Bellanotte 12,5%	4	18
<b>Sicilia</b> - Grillo IGP - Marchese Montefusco 12%	4,5	18
<b>Sicilia</b> - Inzolia IGP - Terre di Bruca 11,5%	5	21
<b>Piemonte</b> - Langhe Chardonnay DOC Cascina Dogliotti 12,5%	5	20
<b>Veneto</b> - Sauvignon Blanc IGT Ciari Borgo Molino 12,5%	5,5	24
<b>Francia</b> - Le Saint André Rosé de Provence Saint André de Figuiere 13%	6	26

### BOLLICINE

<b>Veneto</b> - Prosecco extra dry DOC Tenuta S.Giorgio 11%	5	22
<b>Lombardia</b> - Franciacorta Brut DOCG Barboglio de Gaioncelli 12%	7	32
<b>Sicilia</b> - Saint Germain Brut - Firriato 12%	6	28
<b>Francia</b> - Atmosphere Rosé Extra Brut de Provence Saint André de Figuiere 12,5%	7	32

## BIRRE

### ALLA SPINA

	cl.20	cl.40
Germania - Aynger Lager Hell 4,9%	3,5	6
Germania - Weiss Konig Ludwig Weissbier 5,5%	3,5	6
Germania - Pils Krombacher Pils 4,8%	3	5

### IN BOTTIGLIA

	cl.33
Scozia - IPA Brewdog Punk IPA5,6%	6,5
Germania - Scura Ayinger Celebrator Doppelblock 6,7%	6,5
Belgio - Rossa Gordon Finest Red Ale8,0%	6,5
Germania - Lager Warsteiner4,8%	5

## BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua naturale o gassata cl. 50	1,5
Coca Cola, Coca Cola Zero, Oransoda, Lemonsoda cl.33	2,5
Aranciata rossa - Galvanina Century Organic Bio cl.35	3,9
Chinotto - Galvanina Century Organic Bio cl.35	3,9
Cedrata - Galvanina Century Organic Bio cl.35	3,9
Tè verde - Galvanina Century Organic Bio cl.35	3,9
Tè bianco - Galvanina Century Organic Bio cl.35	3,9
Succhi di mela elstar di montagna in purezza - Kohl cl.20	3,5
Succhi di mela rouge di montagna in purezza - Kohl cl.20	3,5
Gazzosa - Spumador cl.20	3,5
Chinotto - Spumador cl.20	3,5
Aranciata Levico cl.27	3,7
Mela e zenzero - Levico cl.27	3,7
Limonata - Levico cl.27	3,7
Melagrana - Levico cl.27	3,7

## CAFFETTERIA

Time di 7 gr. 100% arabica	1,5
People di 7 gr. Grand Cru di arabica e robusta	1,5
Always di 7 gr. decaffeinato con corpo pieno	2
D'orzo di 7 gr.	2
Cappuccino	2,5
Tè e tisane	3

## APERITIVI

Spritz Aperol - aperol, prosecco, soda	6
Spritz Campari - campari, prosecco, soda	6
Spritz bianco - vino bianco fermo, soda, succo di limone	6
Spritz allo zenzero - aperol, prosecco, soda, zenzero	6
Spritz Hugo - prosecco, sciroppo di sambuco, soda	6
Spritz Saint Germain - prosecco, liquore saint germain, soda	7
Milano Torino - campari, punt e mes, soda	6
Negroni - campari, vermut rosso, gin	7
Negroni sbagliato - campari, vermut rosso, prosecco	6
Americano - campari, vermut rosso, soda	6
Gin and Tonic Belgio	8
Gin and Tonic Italia	8
Gin and Tonic Inghilterra	8
Gin and Tonic Francia	8

## LIQUORI

Rum e Whisky Riserva	10
Amari, digestivi e grappe	5

PANINOLAB

MILANO

MENU