

PANINO**LAB**

MILANO



MENU

ANTIPASTI



CROSTINI NORDICI 4.5

4 tartine con Salmone norvegese affumicato, formaggio cremoso erborinato, rucola, avocado*, granella di nocciole, limone, pepe

CROSTINI IBLA 4.5

4 tartine con Caponata, basilico fresco

CROSTINI DELICATI 4.5

4 tartine con Acciughe del Cantabrico, Burrata, pomodoro datterino

CROSTINI JAMON 4.5

4 tartine con Jamón Serrano, olio EVO, crema di pomodori datterini freschi

CROSTINI CULATTA 4.5

4 tartine con Culatta (**culatello arrosto**), crema di fontina valdostana DOP

CROSTINI MORTADELLA 4.5

4 tartine con Mortadella IGP, Pesto di pistacchio di Bronte, olio al Tartufo bianco di Acqualagna

CROSTINI LARDO PATA NEGRA 4.5

4 tartine con Lardo di Pata Negra, sale rosa dell'Himalaya, granella di nocciole

CROSTINI ROAST BEEF 5.5

4 tartine con Roast-beef di manzo, cetriolino sott'aceto, senape al miele

TAGLIERE "IL CENTO" 10














Tagliere da 100 gr. di salumi misti: Jamón Serrano, Mortadella artigianale IGP e Ciauscolo di Muccia (**salame marchigiano a pasta morbida**), accompagnati da crostini di pane a lievitazione naturale

TAGLIERE "IL CENTOCINQUANTA" 12

Tagliere da 100 gr. di salumi misti: Jamón Serrano, Mortadella artigianale IGP e Ciauscolo di Muccia (**salame marchigiano a pasta morbida**), Selezione di formaggi accompagnati da composte e crostini di pane a lievitazione naturale

OVETTO GOLOSO 6

Uovo al tegamino con macinato di Tartufo nero estivo in olio EVO servito con crostini di pane

	Glutine		Molluschi		Pesce
	Uova e derivati		Frutta a guscio		Soia
	Latte e derivati		Istamina		Sesamo
	Solfiti		Miele		Senape
	Crostacei				

INSALATE



ITRIA

8.5

Spinacino in foglia, Burrata, pomodorini datterini, paté di olive nere

MARZA

8.5

Valeriana, Buzzonaglia di tonno, pomodorini pachino semiseccchi IGP, mela verde

MISTICA

10.5

Misticanza, Roast-beef, pomodorini datterino, finocchio crudo, scaglie di Grana Padano DOP, mango fresco, dressing sesamo

MISTICA VEGETARIANA

8

Misticanza, pomodorini datterino, finocchio crudo, scaglie di Grana Padano DOP, mango fresco, dressing sesamo

PERLA

10.5

Songino, rucola, Salmone affumicato norvegese, avocado*, pomodorini, noci

ZUPPE



Zuppe del giorno

7.5

STUZZICHERIA



ANELLI DI CIPOLLA*

4.5

Anelli di cipolla alla birra pastellati e fritti

BOCCONCINI DI POLLO*

4.5

6 bocconcini di petto di pollo impanato con flakes croccanti

PATATINE FRITTE*

4

Una porzione di patatine fritte dippers

MOZZARELLINE*

4.5

Sticks di mozzarella impanati e fritti

DOLCI



Dolci del giorno*

5

Chiedere al personale

I piatti contrassegnati con asterisco () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

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.

BURGER



Tutti i nostri burger sono serviti con pane bun, lievitato oltre 20 ore, prodotto per PaninoLAB da "La CoFacceria".

IL PATA 15

Burger di Pata Negra da 180 gr. (**Macelleria Masseroni**), Scamorza bianca artigianale di latte vaccino, pomodoro insalatato, insalata, maionese, salsa baconnaise

LAMBURGER! 15

Burger di agnello da 180 gr. (**Macelleria Masseroni**), Crema di fontina valdostana DOP, Cipolle di Giarratana (**presidio slow food**), zucchine grigliate, cetriolini in agrodolce, senape al miele

D.C. 16

2 Burger di fassona piemontese da 110 gr., formaggio cheddar, bacon croccante, salsa 1000 island

O.C. 12

Burger di fassona da 160 gr., salsa 1000 island, Cheddar, bacon croccante, pomodoro, iceberg

SHOGUN 19

Pane di segale in cassetta, burger di Wagyu da 120 gr. (**Macelleria Masseroni**), uovo strapazzato mantecato con Morbidella di bufala curry e paprika dolce, julienne di Radicchio di Chioggia, dressing al sesamo, salsa Worcestershire, olio EVO

COLONNE 16

Burger di Pata Negra da 180 gr. (**Macelleria Masseroni**), Prosciutto di Praga sfumato al rum, formaggio Morbidella di bufala, songino, salsa smoky mayo profumata al rum

TOAST



TOSTO 7.5

Crema di fontina valdostana DOP, formaggio Val di Scalve, Prosciutto di Praga, pomodoro insalatato, maionese, iceberg

TOAST 5

Culatta (**culatello arrosto**), Crema di fontina valdostana DOP

TOAST ROYALE 7

Culatta (**culatello arrosto**), Crema di fontina valdostana DOP, Cipolle di Giarratana (**presidio slow food**), acciughe, olio al tartufo bianco di Acqualagna

 Può essere richiesto come piatto, con pane a parte

PANINI



Tutti i nostri panini sono serviti con pane prodotto in esclusiva per PaninoLAB dal "Panificio Lia", Bottega Storica dal 1907.

Con pesce



NORDICO     12

Salmone norvegese affumicato, formaggio cremoso erborinato, avocado*, olio, limone, pepe

TROPIC THUNDER        9

Gamberetti, formaggio cremoso erborinato, mango, basilico fresco, limone, pepe, smoky mayo

MAURONE      9.5

Gamberetti, formaggio cremoso mantecato alle erbe, Prosciutto di Praga, rucola, limone, pepe

BREST    7.5

Sgombro portoghese, formaggio cremoso mantecato alle erbe, carpaccio di limone

A richiesta aggiunta di capperi di Pantelleria

PUGLIA     8.5

Buzzonaglia di tonno, pomodorini di pachino semiseccchi IGP, burrata

Con culatta



LIZZY     7.5

Culatta (**culatello arrosto**), burrata, crema al tartufo bianco artigianale molisana, salsa tartara

A richiesta aggiunta di iceberg

EASY      8

Culatta (**culatello arrosto**), formaggio Morbidella di bufala, pomodoro insalatato, rucola, senape al miele

Con Ciauscolo




MUCCIA   7.5

Ciauscolo di muccia (**salame marchigiano a pasta morbida**), formaggio Stracchino di latte vaccino mantecato con rucola

Con Speck



EDELWEISS     8

Speck dell'Alto Adige IGP, salsa smoky mayo, formaggio Morbidella di bufala, iceberg

PANINI



Con prosciutto di Praga



MEASTER EGG

NEW



8

Prosciutto di Praga, hummus di ceci, uovo sodo, misticanza, maionese, Harissa tunisina

Con Jamon



TORTONA

NEW



7.5

Jamón Serrano, Cacio della Sila, melanzane rotonde grigliate, pomodori datterino

NEW HEMINGWAY



8

Jamón Serrano, crema di pomodori datterini freschi, Acciughe del Cantabrico, burro lombardo

PANINO

degustazione

Sei curioso di assaporare i nostri panini e non sai quale provare?

Sceglينه due metà al prezzo di 9€



Con Roast-beef



YORK



8.5

Roast-beef di manzo all'inglese, sugo di arrosto piemontese al Barbera, cipolla di Giarratana (**presidio slow food**)

AROMATICO

NEW



9.5

Roast-beef di manzo all'inglese, formaggio Val di Scalve, pomodoro insalatato, rucola, macinato di tartufo nero estivo in olio EVO

NAVIGLI

NEW



8.5

Roast-beef di manzo all'inglese, melanzane rotonde grigliate, Lardo di Pata Negra, senape al miele

Con Pulled Pork



CHARLOTTE



9

Pulled pork (**spalla di maiale cotta oltre 6 ore a bassa temperatura**), salsa BBQ, salsa verde messicana*, peperoncino messicano serrano*

619

NEW



9

Pulled pork (**spalla di maiale cotta oltre 6 ore a bassa temperatura**), pomodoro insalatato, maionese, misticanza, Harissa tunisina

PANINI



Con mortadella



EMILIA  

7.5

Mortadella artigianale IGP, Pesto di pistacchio di Bronte, olio al tartufo bianco di Acqualagna

SIN CLAN    

9

Mortadella artigianale IGP, formaggio Val di Scalve, Cipolle di Giarratana (**presidio slow food**), crema di tofu biologico, mantecato con paté di olive e capperi di Pantelleria, confettura di cipolle artigianale molisana

Con Salsiccia di fassona



BRAVO   

9

Salsiccia di fassona piemontese scottata, scaglie di Grana Padano DOP, pomodoro insalatato, maionese, insalata

Vegetariani



IBLA   

7.5

Caponata siciliana (**mix di ortaggi fritti, conditi con salsa agrodolce, olive e capperi**), Cacio della Sila, basilico fresco

LEVANTO  

8

Robiola fresca di latte vaccino, zucchine grigliate, scaglie di Grana Padano DOP, olio EVO, basilico fresco, pomodorini pachino semiseccchi IGP

VULTURNO    

7.5

Hummus fresco, Friarielli (**broccoli alla napoletana**), Mozzarella di bufala DOP, Harissa tunisina

Vegani



VEGAN BIO   

7.5

Melanzane/topinambour in olio d'oliva, hummus fresco, crema di tofu biologico mantecato con paté di olive e capperi di Pantelleria

VELVET    

7.5

Melanzane rotonde grigliate, pomodoro insalatato, crema di tofu biologico mantecato con senape e capperi di Pantelleria profumata allo zenzero, origano

VINI



BIANCHI E ROSÉ

Abruzzo - Pecorino	5	20
Friuli - Pinot grigio	5.5	24
Sardegna - Vermentino	5	20
Trentino - Gewurtztraminer	5.5	24
Veneto - Sauvignon	6	26
Francia - Sant André Rosé	6	26

ROSSI

Abruzzo - Montepulciano	5.5	24
Campania - Aglianico	5	20
Puglia - Primitivo	5	20
Toscana - Chianti	5	21
Trentino Alto Adige - Teroldego	6	24

BOLLICINE

Lombardia - Franciacorta Brut	7	32
Veneto - Prosecco extra dry	5	22
Francia - Atmosphere Rosé Extra Brut		32

BIRRE



ALLA SPINA

	cl. 20	cl. 40
Italia - Menabrea Bionda 4,8%	3	5
Italia - Menabrea Weiss 5,2 %	3.5	6
Italia - Menabrea Rossa 7,5 %	3.5	6

IN BOTTIGLIA

Belgio - Rossa Gordon Finest Red Ale 8,0%	6.5
Germania - Lager Warsteiner 4,8%	5
Scozia - IPA Brewdog Punk IPA 5,6%	6.5

BEVANDE ANALCOLICHE



Acqua naturale o gassata cl.50	1.5
Coca Cola cl.33	2.5
Coca Cola zero cl.33	2.5
Fanta cl.33	2.5
Lemonsoda cl.33	2.5
Sprite cl.33	2.5
Tè Pesca/Limone cl.33	2.5
Chinotto - Lurisia cl.27,5	3.5
Cedrata - Tassoni cl.18	3
Succhi di frutta	3

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
Cioccolata calda (con panna) ☕	5 (0.5)



PANINOLAB

Anche a domicilio!

Ci trovi su **JUST EAT** | **Glovo** | **deliveroo** | **UBER eats**

COLONNE

corso di Porta Ticinese 59
02. 37905735
colonne@paninolab.it

NAVIGLI

via Corsico 1
02. 84049783
navigli@paninolab.it

TORTONA DISTRICT

via Montevideo 8
02. 22220034
tortonadistrict@paninolab.it

Da Febbraio 2020 ci trovate anche in:

MAGENTA

corso Magenta, 48
02 8723 5313
magenta@paninolab.it

paninolab.it



PANINO.LAB

Scannerizza questo nametag su Instagram
per seguire **panino_lab**