

## 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

Germania - Weisses Holledauer 5,3%	cl.20	3,5	cl.40	6
Danimarca - Lagher Thor 5%	cl.20	3	cl.40	5
Italia - L'ambrata Era ottantatre 6,7%	cl.20	3,5	cl.40	6

## BIRRE 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)



PANINO.LAB

Scannerizza questo nametag su Instagram  
per seguire [panino\\_lab](#)

MENU



## ANTIPASTI

 <b>CROSTINI JAMON</b>	4,5
4 tartine con jamon serrano spagnolo, olio extra vergine d'oliva e crema di pomodori datterini freschi	
 <b>CROSTINI CULATTA</b>	4,5
4 tartine con culatta (culatello arrosto), crema di fontina valdostana DOP e funghi porcini	
 <b>CROSTINI ZOLA</b>	4,5
4 tartine con gorgonzola dolce DOP, pimento dolce spagnolo e cardo sardo selvatico/topinambour sott'olio	
 <b>CROSTINI MORTADELLA</b>	4,5
4 tartine con mortadella IGP, pesto di pistacchio di Bronte e olio al tartufo bianco di Acqualagna	
 <b>CROSTINI LARDO PATA NEGRA</b>	4,5
4 tartine con lardo di Pata negra, sale rosa dell'Himalaya e granella di nocciole	
 <b>CROSTINI ROAST BEEF</b> <small>NEW</small>	5,5
4 tartine con roast beef di manzo, cetriolino sott'aceto e senape al miele	
 <b>CROSTINI BURRO E ACCIUGHE</b> <small>NEW</small>	4
4 tartine con acciughe, burro lombardo e capperi sott'aceto	
 <b>TAGLIERE "IL CENTO"</b> <small>NEW</small>	10
Tagliere da 100 gr. di salumi misti: jamon serrano spagnolo, mortadella artigianale IGP e Ciauscolo di Muccia (salame marchigiano a pasta morbida), accompagnati da crostini di pane a lievitazione naturale	
 <b>TAGLIERE "IL CENTOCINQUANTA"</b> <small>NEW</small>	12
Tagliere da 100 gr. di salumi misti: jamon serrano spagnolo, mortadella artigianale IGP e Ciauscolo di Muccia (salame marchigiano a pasta morbida) più una selezione di formaggi accompagnati da composte e crostini di pane a lievitazione naturale	
 <b>OVETTO GOLOSO</b> <small>NEW</small>	6
Uovo al tegamino con macinato di tartufo nero estivo in olio EVO servito con crostini di pane	

## STUZZICHERIA NEW





 <b>ANELLI DI CIPOLLA*</b>	4,5
Anelli di cipolla alla birra pastellati e fritti	
 <b>BOCCONCINI DI POLLO*</b>	4,5
6 bocconcini di petto di pollo impanato con flakes croccanti	
 <b>PATATINE FRITTE*</b>	4
Una porzione di patatine fritte dippers	
 <b>MOZZARELLINE*</b>	4,5
Sticks di mozzarella impanati e fritti	

## INSALATE E ZUPPE

 <b>ITRIA</b>	8,5
Spinacino in foglia, burrata di Andria, pomodorini datterini, patè di olive nere	
 <b>MARZA</b>	8,5
Valeriana, buzzonaglia di tonno, pomodorini pachino semiseccchi IGP, mela verde	
<b>ZUPPE DEL GIORNO</b>	7,5


## BURGERS NEW

Tutti i nostri burger sono serviti con contorno di patatine fritte dippers

 <b>IL "PATA"</b>	15
Burger di patanegra da 180 gr. (Macelleria Masseroni), scamorza bianca artigianale di latte vaccino, pomodoro insalatato, insalata, maionese e salsa baconnaise	
 <b>LAMBURGER!</b>	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 e senape al miele	
 <b>D.C.</b>	16
2 Burger di fassona piemontese da 120 gr. (Macelleria Masseroni), formaggio cheddar, bacon croccante e salsa 1000 island	
 <b>O.C.</b>	12
Burger di fassona da 160 gr. (Macelleria Masseroni), salsa 1000 island, cheddar, bacon croccante, pomodoro e iceberg	

**PANINO**  
*degustazione*

Sei curioso di assaporare i nostri panini  
e non sai quale provare?  
**Sceglينه due metà al prezzo di 9 €**



## PANINI



 <b>CHARLOTTE</b>	9
Pulled pork (spalla di maiale cotta oltre 6 ore a bassa temperatura), salsa BBQ, salsa verde messicana, peperoncino messicano serrano	
 <b>EMILIA</b>	7,5
Mortadella artigianale IGP, pesto di pistacchio di Bronte, olio al tartufo bianco di Acqualagna	
 <b>BRAVO</b> <small>NEW</small>	9
Salsiccia di fassona piemontese scottata, scaglie di grana padano DOP, pomodoro insalatato, maionese e insalata	
 <b>NEW HEMINGWAY</b>	8
Jamon serrano spagnolo, crema di pomodori datterini freschi, acciughe, burro lombardo	
 <b>MUCCIA</b>	7,5
Ciauscolo di muccia (salame marchigiano a pasta morbida), formaggio squacquerone della nonna mantecato con rucola	
 <b>LIZZY</b> <small>NEW</small>	7,5
Culatata (culatello arrosto), Burrata Pugliese, crema al tartufo bianco artigianale molisana, salsa tartara	



## PANINI

 <b>BRA</b>	9
Salsiccia cruda di fassona piemontese, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e olio extra vergine di oliva al rosmarino	
 <b>IBLA</b>	7,5
Caponata siciliana, cacio della Sila e basilico fresco	
 <b>YORK</b>	8,5
Roast beef di manzo, sugo di arrosto piemontese al Barbera, cipolla di Giarratana (presidio slow food)	
 <b>EDELWEISS</b> <small>NEW</small>	8
Speck dell'Alto Adige IGP, salsa smoky mayo, formaggio morbidella di bufala, insalata	
 <b>BREST</b>	7,5
Sgombro portoghese, formaggio cremoso mantecato alle erbe, carpaccio di limone. A richiesta aggiunta di capperi di Pantelleria	
 <b>PUGLIA</b>	8,5
Buzzonaglia di tonno, pomodorini di pachino semiseccchi IGP, burrata di Andria	
 <b>LEVANTO</b> <small>NEW</small>	8
Robiola fresca di latte vaccino, zucchine grigliate, scaglie di grana padano DOP, olio EVO, basilico fresco, pomodorini pachino semiseccchi IGP	
 <b>VULTURNO</b>	7,5
Hummus fresco, Friarielli (broccoli alla napoletana), mozzarella di bufala DOP, harissa tunisina	
 <b>VEGAN BIO</b> <small>NEW</small>	7,5
Melanzane/topinambour in olio d'oliva, Hummus fresco, crema di Tofu naturale BIO mantecato con patè di olive e capperi	

## TOAST

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

## DOLCI

<b>TORTINO AL CIOCCOLATO*</b> dal cuore morbido	5
<b>CHEESCAKE*</b> ai frutti di bosco	5
<b>SABLÈ AL CARMELLO*</b> e burro salato	5
<b>SABLÈ AL GIANDUIA*</b> e granella di nocciole	5
<b>TIRAMISÙ*</b>	5,5

\*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.