



BEVANDE


VINI	Calice 15cl	Bottiglia
BOLLICINE		
PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY Azienda agricola Bisol - 11,50° vol. <small>14</small>	5,50	27,00
BIANCHI		
PECORINO DELLE MARCHE 2018 Umani Ronchi - 12,5° vol. <small>14</small>	4,80	22,00
VERMENTINO LA TREGGIATA 2018  Le Calle - 13,5° vol. <small>14</small>	5,50	27,00
GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE 2018 Andrian - 14,5° vol. <small>14</small>	6,00	30,00
FLOREADO SAUVIGNON BLANC ALTO ADIGE 2017 Andrian - 13° vol. <small>14</small>	6,00	30,00
ROSSI		
ROSSO DI MONTALCINO BIO 2016 Col d'Orcia - 14° vol. <small>14</small>	5,50	27,00
CUORE DI VINO BOTTE 18 BIO 2017 Fattoria Cabanon - 13,5° vol. <small>14</small>	6,00	30,00
PINOT NERO ALTO ADIGE 2018 Andrian - 13,5° vol. <small>14</small>	6,00	30,00
BARBERA D'ASTI PRIMEVÌ DOCG 2017  Cascina San Michele - 15° vol. <small>14</small> L'annata può variare in base alla disponibilità	6,00	30,00
BIRRE ALLA SPINA <small>1</small>		
	20cl	40cl
MORETTI BAFFO D'ORO (4,8° vol.)	4,50	5,50
MORETTI LA ROSSA (7,2° vol.)	4,50	5,50
BIRRA IN BOTTIGLIA <small>1</small>		
HEINEKEN 5° vol. - 33 cl.		5,00
BIRRE ARTIGIANALI <small>1</small>		
VIAEMILIA BIRRIFICIO DEL DUCATO 5° vol. - 33 cl.		6,00
FREERIDE BIRRIFICIO DEL DUCATO 5,2° vol. - 33 cl.		6,00
BLOND EXTRAOMNES 4,4° vol. - 33 cl.		6,00
TRIPEL EXTRAOMNES 8,6° vol. - 33 cl.		6,00
IMPERIAL ZEST EXTRAOMNES 9° vol. - 33 cl.		6,00
DRINKS <small>14</small>		
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Soda		6,00
CAMPARI SPRITZ Prosecco, Campari, Soda		6,00

SOFT DRINKS

ACQUA • Acqua Panna 45 cl. • Acqua Sanpellegrino 45 cl.	2,40
BIBITE GASSATE Coca-Cola 33 cl. Coca-Cola zero 33 cl. Fanta 33 cl. Sprite 33 cl. Limonata bio SANPELLEGRINO 20 cl. Aranciata bio SANPELLEGRINO 20 cl. Aranciata amara bio SANPELLEGRINO 20 cl. Chinotto SANPELLEGRINO 20 cl.	3,00
TÈ FREDDO BIO HONEST • Tè limone e fiori d'arancio • Tè lampone e basilico	3,50

CENTRIFUGATI PREPARATI AL MOMENTO	
ARANCIA Arancia	4,80
ABCE Arancia, carota, finocchio, limone	4,80
ENERGY Mela, ananas, carota	4,80
GINGER Mela, carota, rucola, zenzero	4,80
DETOX  Sedano, mela, arancia, finocchio <small>12</small>	4,80

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO Lavazza, qualità Tierra	1,50
CAFFÈ AMERICANO	1,80
CAPPUCCINO <small>2</small>	1,80
CAFFÈ MAROCCHINO <small>2</small>	2,50
 CAFFÈ GIUSTO Servito con bocconcino di gelato Dai Dai <small>1 - 2 - 3 - 7 - 11</small>	2,50
CAFFÈ VIENNESE Caffè, panna montata, cioccolato, cacao amaro <small>2</small>	2,50
CIOCCOLATA CALDA CON PANNA Domori <small>2 - 3 - 7 - 11</small>	3,50
TÈ CALDO	3,00
INFUSI	3,00

AMARI, LIQUORI, GRAPPE

BRAULIO	4,00
LIMONCELLO DI VILLA MASSA	4,00
GRAPPA AURA CABANON	4,00
AMARO DEL CAPO	4,00

IN TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SI PUÒ TROVARE TRACCIA DI: 1) Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati 2) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 3) Uova e prodotti a base di uova 4) Crostacei e prodotti a base di crostacei 5) Pesce e prodotti a base di pesce 6) Molluschi e prodotti a base di molluschi 7) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (amygdalus communis), nocciola (corylus avellana), noci (juglans regia), noci di acagiù (anacardium occidentale), noci pecan [carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (bertholletia excelsa), pistacchi (pistacia vera), noci macadamia o noci dell'Oueensland (macadamia ternifolia) e i loro prodotti, tranne per tutta la frutta a guscio utilizzata per produrre distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola 8) Arachidi e prodotti a base di arachidi 9) Lupini e prodotti a base di lupini 10) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 11) Soia e prodotti a base di soia 12) Sedano e prodotti a base di sedano 13) Senape e prodotti a base di senape 14) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg e 10 mg/l in termini di SO₂. Data la preparazione espressa di tutti i nostri piatti, vi è la possibilità di contaminazione incrociata fra gli alimenti; non possiamo pertanto assicurare l'assenza totale di allergeni non dichiarati in ricetta. In caso di intolleranze o allergie, il nostro personale sarà lieto di aiutarvi.

*Il prodotto è surgelato all'origine Servizio 1,80 €

NOV 19 MI CENTRO

L'
alie
ITALIANA DEL
PANINO

PANINO  GIUSTO
Milano 1979

PANINI Preparati al momento con ingredienti freschi e di altissima qualità.

PROSCIUTTO DI PARMA DOP	PRODOTTO E STAGIONATO 26 MESI A LANGHIRANO DA GIANCARLO TANARA	
PARMA Prosciutto di Parma in purezza <small>1 - 11</small>	5,50	
LUIS Prosciutto di Parma, mozzarella, pomodoro, olio EVO <small>1 - 2 - 11</small>	7,50	
JOLLY Prosciutto di Parma, brie, pomodoro, salsa tartara <small>1 - 2 - 3 - 11 - 13 - 14</small>	8,50	
WASHINGTON Prosciutto di Parma, robiolina, pomodoro, pâté di olive nere <small>1 - 2 - 11</small>	8,50	
TARTUFO Prosciutto di Parma, formaggella fresca di bufala, pomodoro, rucola, olio tartufato d'Alba <small>1 - 2 - 12</small>	9,00	

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP | DAL SALUMIFICIO BORDONI

BRESAOLA Bresaola in purezza <small>1 - 11</small>	5,50	
GARIBALDINO Bresaola, mozzarella, pomodoro, rucola, olio EVO <small>1 - 2 - 11</small>	8,50	
ALPINO Bresaola, funghi misti, robiolina, sedano, maionese al curry <small>1 - 2 - 3 - 13 - 14</small>	8,50	

SPECK QUALITÀ TRENINO | STAGIONATO 9 MESI E SERVITO CON PANE AI CEREALI

SPECK Speck in purezza <small>1 - 10 - 11</small>	5,00	
BAITA Speck, brie, salsa rosa <small>1 - 2 - 3 - 7 - 8 - 10 - 11 - 12 - 13 - 14</small>	7,00	
SOTTOBOSCO Speck, funghi misti, noci, robiolina aromatizzata con timo e maggiorana, crema di radicchio <small>1 - 2 - 7 - 14</small>	7,50	

CARNI ROSSE

K2 Roast beef, pomodoro, maionese senapata, olio EVO <small>1 - 3 - 11 - 13 - 14</small>	7,50	
ESAGERATO 100 gr. di roast beef, pomodoro, lattuga, bacon croccante, maionese alla senape forte <small>1 - 3 - 11 - 13 - 14</small>	9,50	
CACIO BURGER Hamburger di manzo, provola dolce, bacon croccante, lattuga, pomodoro, salsa bbq Panino Giusto <small>1 - 2 - 3 - 8 - 10 - 12 - 13 - 14</small>	13,00	
TREVISAN 100 gr. di tagliata di manzo, soncino, crema di radicchio, Cacio Ragusano, maionese alla senape forte <small>1 - 2 - 3 - 13 - 14</small>	13,00	

GLI STELLATI | I NOSTRI PANINI CREATI DA CHEF STELLATI

TRA I DUE CLAUDIO SADLER Pane con farina di grano arso, bresaola, stracciatella, fiore di zucca, crema di robiolina e olive taggiasche, olio EVO <small>1 - 2 - 11</small>	9,50	
MILANO 2015 CLAUDIO SADLER Prosciutto di Parma, scaglie di aceto balsamico di Modena, crema al Parmigiano Reggiano, lattuga, rucola, crema di carciofi, pepe nero <small>1 - 2 - 12</small>	9,50	
MADRAS CLAUDIO SADLER Fesa di tacchinella, maionese al curry di Madras, soncino, pomodoro, mandorle siciliane tostate, pop corn di riso venere <small>1 - 3 - 7 - 8 - 11 - 13 - 14</small>	9,50	

PROSCIUTTO DI PRAGA | LEGGERMENTE AFFUMICATO

COTTO Prosciutto cotto o di Praga in purezza <small>1 - 11</small>	4,50	
DIPLOMATICO Prosciutto di Praga, edamer, salsa rosa <small>1 - 2 - 3 - 11 - 12 - 13 - 14</small>	6,50	
SAVOY Prosciutto di Praga, mozzarella, pomodoro, rucola, olio EVO <small>1 - 2 - 11</small>	7,00	
GIUSTO Prosciutto di Praga, mozzarella, pomodoro, acciuga, senape delicata <small>1 - 2 - 5 - 11 - 13</small>	7,00	
SETTEBELLO Prosciutto di Praga, brie, pâté di vitello Panino Giusto <small>1 - 2</small>	8,00	
CAPRICCIOSO Prosciutto di Praga, pâté di olive nere, carciofini, funghi misti, maionese alla senape forte <small>1 - 3 - 13 - 14</small>	9,00	

CARNI BIANCHE

PEGASO <i>firmato da Daniele Reponi</i> Fesa di tacchinella, robiolina, carciofini, olio EVO, zeste di limone bio, pepe nero <small>1 - 2 - 11</small>	8,00	
CORTESE Fesa di tacchinella, lattuga, pomodoro, bacon croccante, maionese al curry <small>1 - 3 - 13 - 14</small>	8,00	
AGRO 100 gr. di petto di pollo grigliato, rucola, pâté di capperi e olive siciliane, zeste di limone bio, maionese <small>1 - 3 - 4 - 11 - 13 - 14</small>	11,00	

VEGETARIANI

VEG-2 Melanzane grigliate, pesto bio di cavolo nero e anacardi, hummus con curry bio, pomodorini confit, olio EVO <small>1 - 7 - 8 - 10 - 11 - 12 - 13</small>	7,00	
VEG-3 Provola dolce fusa, pomodoro, origano, funghi misti, pâté di olive nere, pomodorini confit, basilico <small>1 - 2</small>	7,00	

TOAST

TOAST CLASSICO Prosciutto cotto, edamer, Parmigiano Reggiano <small>1 - 2 - 3 - 7 - 11</small>	6,00	
TOAST CONTADINO Fesa di tacchinella, edamer, lattuga, pomodoro, pâté di capperi e olive siciliane <small>1 - 2 - 3 - 7 - 11</small>	6,50	
TOAST DELLA CASA Prosciutto cotto, edamer, tonno, pomodoro, salsa tartara <small>1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 11 - 13 - 14</small>	7,50	

I CERTIFICATI | I NOSTRI PANINI CERTIFICATI DALLA FONDAZIONE ACCADEMIA DEL PANINO ITALIANO

SICILIANO Pane ai cereali, zucchine grigliate, Cacio Ragusano, robiolina aromatizzata con timo e maggiorana, pesto al basilico, olio EVO, origano <small>1 - 2 - 3 - 7 - 10 - 11</small>	7,50	
INEDITO LOMBARDO Bresaola, mela verde, robiolina, noci, uvetta sultanina bio, olio EVO, pepe nero <small>1 - 2 - 7 - 11</small>	8,50	
INTENSO Prosciutto di Parma, stracciatella, crema di acciughe, pomodorini conditi <small>1 - 2 - 5 - 11</small>	11,00	

PER MAGGIORI INFORMAZIONI SCARICA LA APP PANINOMAP.



INSALATE

CROCCANTE Soncino, pomodorini, Parmigiano Reggiano, sedano, mela verde, noci <small>1 - 2 - 10 - 11 - 12</small>	10,00	
SORRENTO Misticanza, pomodorini, tonno, nodini di mozzarella, uovo sodo <small>2 - 3 - 5</small>	11,50	
IMPERIALE Misticanza, petto di pollo grigliato, Parmigiano Reggiano, bacon croccante, vinaigrette alla senape, crostini <small>1 - 2 - 13 - 14</small>	12,50	

PIATTI FREDDI

FATTORIA Fesa di tacchinella, misticanza, pomodorini, finocchi al velo, salsa tonnata <small>3 - 5 - 13 - 14</small>	10,50	
YORK Roast beef, patate al forno, salsa tartara <small>3 - 13 - 14</small>	13,00	
SOLEADO Prosciutto di Parma, pomodorini confit, nodini di mozzarella, basilico <small>2</small>	13,50	
ITALIERE Prosciutto di Parma, bresaola, speck, formaggella fresca di bufala, nodini di mozzarella, origano, Parmigiano Reggiano, elisir di zibibbo, servito con pane caldo <small>1 - 2</small>	13,50	

PIATTI CALDI

BOSTON Petto di pollo grigliato, bacon croccante, patatine fritte*, senape delicata <small>8 - 13 - 14</small>	14,00	
REALE Fesa di tacchinella grigliata, funghi misti, patate al forno, zucchine grigliate <small>1 - 10 - 11 - 12 - 14</small>	16,00	
TAGLIATA Tagliata di manzo, radicchio, patate al forno, salsa tartara <small>1 - 3 - 10 - 11 - 12 - 13 - 14</small>	19,00	

ZUPPA

ZUPPA DEL GIORNO Servita con crostini, Parmigiano Reggiano, olio EVO <small>1 - 2 - 11 - 12</small>	7,00	
--	-------------	--

STUZZICAMI

PATATINE FRITTE* Accompagnate con salse <small>3 - 8 - 10 - 12 - 13 - 14</small>	4,50	
PATATE AL FORNO Con sale di Cervia alle erbe aromatiche	4,50	
ASSAGGIO DI PARMA E STRACCIATELLA Prosciutto di Parma, stracciatella, servito con pane caldo <small>1 - 2 - 11</small>	4,50	
ASSAGGIO DI BRESAOLA E ROBIOLINA Bresaola, robiolina, zeste di limone bio, servito con pane caldo <small>1 - 2 - 11</small>	4,50	
ASSAGGIO RADICCHIO E PARMIGIANO Radicchio, Parmigiano Reggiano, scaglie di aceto balsamico di Modena, servito con pane caldo ai cereali <small>1 - 2 - 10 - 11 - 12</small>	5,50	
FANTASIA DELL'ORTO Zucchine e melanzane grigliate, carciofini, pomodorini, carote al velo, basilico, olio EVO <small>14</small>	5,50	

ICONE | NOVITÀ | PANINO 100g | STELLA MICHELIN

DESSERT

MOUSSE AL FIOR DI LATTE Al naturale Con lamponi Con mandorle caramellate salate <small>2 - 3 - 7 - 8 - 11</small>	3,50	
5 BOCCONCINI DAI DAI Bocconcini di gelato artigianale alla panna, ricoperti di finissimo cioccolato fondente <small>1 - 2 - 3 - 7 - 11</small>	5,00	
TIRAMISÙ GIUSTO La ricetta tradizionale Panino Giusto <small>1 - 2 - 3 - 7 - 8 - 10 - 11</small>	5,00	
TORTA DI MELE* Servita con gelato artigianale alla crema <small>1 - 2 - 3 - 7 - 11 - 14</small>	5,50	
CHEESECAKE* Farcita con confettura <small>1 - 2 - 3</small>	5,50	
TORTA PERE E CIOCCOLATO* Servita con panna montata <small>1 - 2 - 3</small>	5,50	
CROSTAT* <small>1 - 2 - 3</small>	5,50	
INSALATA DI FRUTTA	5,50	
INSALATA DI FRUTTA CON GELATO Servita con gelato artigianale alla crema <small>2 - 3 - 7 - 8 - 11</small>	6,00	
MATTONELLA DAI DAI Mattonella di gelato fiordilatte con pinoli toscani, servita con miele e cacao amaro <small>1 - 2 - 3 - 7 - 11</small>	6,00	

Lo preparano i nostri Maestri del Panino, appena lo chiedi. È così che ti arriva fresco, profumato, gustoso. Ma non è solo per questo che è speciale.

Ci sono gli ingredienti. Selezionati, unici, prodotti apposta per noi.

Non sono parole. Sono impegni di bontà. E diventano panini che non dimentichi. Ogni giorno, dal 1979.

f o i g y SCOPRI DI PIÙ SU PANINOGIUSTO.IT