

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

€ 16,50

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

ANGELO

€ 18,00

- Culatello di Zibello DOP, mozzarella fior di latte, pomodoro, basilico, olio EVO, sale
PDO Zibello's culatello, mozzarella, tomato, basil, Extra Virgin olive oil, salt

BLUES

€ 16,00

- 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

€ 12,00

- 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

€ 14,00

- 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

€ 11,00

- 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

LORENZO

€ 15,00

- Bresaola punta d'anca, stracciatella, pomodori secchi, basilico

Bresaola, stracciatella cheese, sun-dried tomatoes, basil

CESARE

€ 15,00

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

Bresaola, mozzarella, artichokes in olive oil, olive paté

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*

DODO

€ 13,00

- 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*

ADAM

€ 12,50

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

RINASCENTE

€ 14,00

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

GILDA

€ 12,50

- Roast-beef, caprino di latte vaccino al basilico, pomodoro, rucola, origano, sale
- Roast-beef, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, tomato, rocket salad, origano, salt*

PANINI POLLO O MANZO

DE CLUB SANDWICH

€ 17,00

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

Italian chicken breast cooked at low temperature, tomato, PDO Piacenza bacon, lettuce, eggs, mayo, old-fashioned Dijon mustard with grains*

GARIBALDI

€ 16,00

- 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, lettuce, tomato, chive mayo, oregano, salt*

NADIA

€ 18,00

- Tartare di Fassona piemontese*, cuore di lattuga, pomodori secchi, capperi, senape di Digione all'antica con grani, olio EVO, sale, pepe
Piedmontese Fassona beef tartare, lettuce, sun-dried tomatoes, capers, old-fashioned Dijon mustard with grains, Extra Virgin Olive oil, salt, black pepper*

FRANCI

€ 16,00

- Petto di pollo italiano cotto a bassa temperatura*, caprino di latte vaccino al basilico, pomodoro, origano, sale
Italian chicken breast cooked at low temperature, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, tomato, oregano, salt*

PANINI COPPA

TROFEO

€ 15,00

- Coppa Piacentina DOP, caprino di latte vaccino al basilico, carciofini in olio di oliva

PDO Coppa Piacentina, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, artichokes in olive oil

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

€ 14,00

- Salame Milano, brie fuso, pomodori secchi, carciofini in olio d'oliva

Salame Milano, melted brie cheese, sun-dried tomatoes, artichokes in olive oil

TRIFOLAO

€ 11,00

- Salame Milano, brie fuso, burro al tartufo bianco, limone, pepe

Salame Milano, melted brie cheese, white truffle butter, lemon, black pepper

PANINI COTTO

CARLO

€ 16,00

- Prosciutto cotto, tonnetto del Mediterraneo, mozzarella fior di latte, brie fuso, capperi, salsa rosa, origano

Cooked ham, Mediterranean little tuna, mozzarella, melted brie cheese, capers, cocktail sauce, oregano

PRIMAVERA

€ 12,00

- Prosciutto cotto, mozzarella fior di latte, pomodoro, cuore di lattuga, maionese all'erba cipollina

Cooked ham, mozzarella, tomato, lettuce, chive mayo

MAURIZIO

€ 12,00

- Prosciutto cotto, mozzarella fior di latte fusa, funghi porcini sott'olio, salsa rosa

Cooked ham, melted mozzarella, porcini mushrooms in oil, cocktail sauce

SOFFICE

€ 10,00

- Prosciutto cotto, Fontina DOP fusa, pomodoro, origano, sale

Cooked ham, melted PDO Fontina cheese, tomato, oregano, salt

PANINI MORTADELLA

NAVIGLI

€ 12,00

- Mortadella con pistacchio, caprino di latte vaccino al basilico, peperoni grigliati sott'olio, tabasco
Mortadella with pistachios, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, grilled peppers in oil, tabasco

AURORA

€ 10,00

- Mortadella con pistacchio, stracciatella, limone a fette, pepe
Mortadella with pistachios, stracciatella cheese, sliced lemon, black pepper

VALENTINO

€ 11,50

- 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 piacentina DOP, caprino di latte vaccino al vino bianco, confettura di fichi, noci, pepe
PDO Piacenza bacon, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, fig jam, walnuts, black pepper

BRUNO

€ 9,00

- Pancetta piacentina DOP, fontina, pepe
PDO Piacenza bacon, fontina cheese, black pepper

PANINI SPECK

ARTURO

€ 13,00

- Speck, Gorgonzola DOP dolce, miele, noci, pepe
Speck, PDO Gorgonzola cheese, honey, walnuts, black pepper

TRENTO

€ 11,00

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

PANINI PESCE

NEREO

€ 18,00

- Polpo*, patate, pomodoro datterino, olive taggiasche, maionese all'erba cipollina
Octopus, potatoes, datterino tomatoes, taggiasca olives, chive mayo*

GRACE

€ 16,50

- Salmone affumicato delle Isole Faroe, stracciatella, pera, limone, pepe
Smoked Faroe Island salmon, stracciatella cheese, pear, lemon, black pepper

GIULIA

€ 16,00

- Tonnetto del Mediterraneo, hummus al curry*, cuore di lattuga, cipolla di Tropea, limone a fette, pepe
Mediterranean little tuna, 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

TRITONE

€ 15,00

- Tonnetto del Mediterraneo, pomodoro, uova, maionese all'erba cipollina, sale
Mediterranean little tuna, tomato, eggs, chive mayo, salt

CANTABRICO

€ 13,00

- Acciughe del Cantabrico, mozzarella fior di latte fusa, rucola, limone, pepe
Cantabrian anchovies, mozzarella, rocket salad, lemon, black pepper

PANINI VEGETARIANI E VEGANI

PARTENOPE

€ 14,00

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

LEVANTE

€ 12,00

- Hummus al curry*, peperoni
grigliati sott'olio, olive
taggiasche, capperi,
mandorle tostate
Curried chickpea hummus,
grilled peppers in oil, taggiasca
olives, capers, roasted almonds*

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, black pepper*

CAPONATA

€ 13,00

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

MASTERAGO

€ 12,00

- 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*

CAPRICCIO

€ 11,00

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

INSALATE

ULISSE

€ 21,00

- Tonnetto del Mediterraneo, uova, pomodoro datterino, cuore di lattuga, cipolla rossa, citronette

Mediterranean little tuna, eggs, datterino tomatoes, lettuce, red onion, lemon vinaigrette

PONENTE

€ 20,00

- Polpo*, pomodoro datterino, finocchi, spinacino, patate, salsa tapenade (patè di olive, acciughe, capperi, olio, limone, origano)

Octopus, datterino tomatoes, fennels, potatoes, baby spinach salad, tapenade sauce (olive pate, anchovies, capers, oil, lemon, oregano)*

DE GRECA

€ 17,00

- Cuore di lattuga, pomodoro, Feta greca DOP, cetrioli, olive Kalamata, cipolla di Tropea, origano, olio EVO

Lettuce, tomato, Greek Feta PDO, cucumbers, Kalamata olives, red onion, oregano, Extra Virgin Olive oil

FRANCESCA

€ 21,00

- 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

DE CAESAR SALAD

€ 23,00

- Cuore di lattuga, petto di pollo italiano cotto a bassa temperatura*, pancetta piacentina DOP, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, pane croccante, salsa Caesar, olio EVO

Lettuce, Italian chicken breast cooked at low temperature, PDO Piacenza bacon, flakes of PDO Parmigiano Reggiano cheese, crispy bread, Caesar sauce, Extra Virgin Olive oil*

WATSON **VEGAN**

€ 17,00

- 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

BRERA

€ 23,00

- Pesce spada affumicato, lamponi, insalata red chard, rapanelli, semi di chia, citronette

Smoked swordfish, raspberries, red chard salad, radishes, chia seeds, lemon vinaigrette

TARTARE

€ 20,00

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

RIVER

€ 20,00

- 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

CAPRESE

€ 17,00

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

RUBINA

€ 21,00

- Carne salada, fragole, caprino di latte vaccino al vino bianco, insalata red chard, cuore di lattuga, glassa di aceto balsamico
Salt-cured beef, strawberries, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, red chard salad, lettuce, balsamic vinegar glaze

DIANA

€ 19,00

- Prosciutto di Parma DOP, mozzarella di bufala, pomodoro datterino, spinacino
PDO Parma ham 18 months, buffalo mozzarella, datterino tomatoes, baby spinach salad

CAMILLO

€ 18,00

- Roast-beef, rucola, pomodoro datterino, hummus al curry*, frutto del capperio, citronette
Roast-beef, rocket salad, datterino tomato, curried chickpea hummus, caperberry, lemon vinaigrette*

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

TAGLIERE DI SALUMI

€ 16,00

- Prosciutto di Parma DOP, mortadella al pistacchio, salame Milano, pancetta piacentina DOP

PDO Parma ham, mortadella with pistachios, salame Milano, PDO Piacenza bacon

TAGLIERE DI FORMAGGI

€ 16,00

- Gorgonzola DOP dolce, caprino di latte vaccino al basilico, brie, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, Fontina DOP, confettura di fichi, miele

PDO Gorgonzola cheese, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, brie cheese, flakes of PDO Parmigiano Reggiano cheese, PDO Fontina cheese, fig jam, honey

TAGLIERE MISTO

€ 16,00

- Prosciutto di Parma DOP, salame Milano, mortadella con pistacchio, brie, caprino di latte vaccino al basilico, carciofini in olio d'oliva

PDO Parma ham, salame Milano, mortadella with pistachios, brie cheese, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, artichokes in olive oil

TAGLIERE CULATELLO

€ 25,00

- 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

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

CHEESECAKE ALLA FRAGOLA

€ 9,00

- Cheesecake fredda con composta di fragole e base biscotto
Cold cheesecake with strawberry compote and biscuit base

CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO

€ 8,00

Mixed berry tart

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	€ 3,00	CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 3,20
<i>Espresso coffee</i>		<i>Decaffeinated coffee</i>	
CAPPUCCINO	€ 4,50	CAPPUCCINO DECAFFEINATO	€ 4,80
<i>Cappuccino coffee</i>		<i>Decaffeinated cappuccino</i>	
CAFFÈ AMERICANO	€ 4,00	LATTE MACCHIATO	€ 5,00
<i>American coffee</i>		<i>Milk with a shot of espresso</i>	
CAFFÈ SHAKERATO	€ 5,00	CAFFÈ LECCESE	€ 5,00
<i>Shaken coffee</i>		<i>Coffee, ice and almond syrup</i>	
ORZO TAZZA GRANDE	€ 4,20	ORZO TAZZA PICCOLA	€ 3,20
<i>Big barley coffee</i>		<i>Small barley coffee</i>	
GINSENG TAZZA GRANDE	€ 4,80	GINSENG TAZZA PICCOLA	€ 3,20
<i>Big ginseng coffee</i>		<i>Small ginseng coffee</i>	
TÈ CALDO	€ 7,00	NOCCIOLINO	€ 5,00
<i>Hot tea</i>		<i>Coffee, milk, hazelnut cream, cocoa</i>	

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.