

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 12/07/2020, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://milano.mymenu.it/ristoranti/paninolab>

## UTILITIES

**Set posate** € 0,20  
 2 posate in plastica trasparente più un piccolo tovagliolo

## ANTIPASTI E APERITIVI

**Anelli di cipolla** € 4,50  
 Anelli di cipolla alla birra pastellati e fritti

**Bocconcini di pollo** € 4,50  
 6 bocconcini di petto di pollo impanato con flakes croccanti

**Cicchetto zola** € 4,50  
 4 tartine con gorgonzola dolce DOP, pimiento dulce spagnolo e cardo sardo selvatico/topinambour sott'olio

**Crostini burro e acciughe** € 4,00  
 4 tartine con acciughe, burro lombardo e capperi sott'aceto

**Crostini culatta** € 4,50  
 4 tartine con culatta (culatello arrosto), crema di fontina valdostana DOP e funghi porcini

**Crostini jamon** € 4,50  
 4 tartine con jamon serrano spagnolo, olio extra vergine d'oliva e crema di pomodori datterini freschi

**Crostini lardo Pata negra** € 4,50  
 4 tartine con lardo di Pata negra, sale rosa dell'Himalaya e granella di nocciole

**Crostini mortadella** € 4,50  
 4 tartine con mortadella IGP e pesto di pistacchio di Bronte e olio al tartufo bianco di Acqualagna

**Crostini roast beef** € 5,50  
 4 tartine con roast beef di manzo, cetriolino sott'aceto e senape al miele

**Crostini zola** € 4,50  
 4 tartine con gorgonzola dolce DOP, pimiento dulce spagnolo e cardo sardo selvatico/topinambour sott'olio

**Mozzarelline** € 4,50  
 Sticks di mozzarella impanati e fritti

**Ovetto goloso** € 6,00

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

**Patatine fritte** € 4,00

Una porzione di patatine fritte dippers

**Tagliere Il Cento** € 10,00

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

**Tagliere Il Cinquanta** € 12,00

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

## INSALATE & ZUPPE

**Itria** € 8,50

Spinacino in foglia, burrata di Andria, pomodorini datterini, paté di olive nere

**Marza** € 8,50

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

**Zuppa del giorno** € 7,50

## BURGERS

**D.C.** € 16,00

2 Burger di fassona piemontese da 120 gr. (Macelleria Masseroni) , formaggio cheddar, bacon croccante e salsa 1000 island

**Il Pata** € 15,00

Burger di patanegra da 180 gr. (Macelleria Masseroni) , scamorza bianca artigianale di latte vaccino, pomodoro insalatato, insalata, maionese e salsa baconnaisse

**Lamburger** € 15,00

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

**O.C.** € 12,00

Burger di fassona da 160 gr. (Macelleria Masseroni), salsa 1000 island, cheddar, bacon croccante, pomodoro e iceberg

## PANINI GOURMET

<b>Bra</b>	€ 9,00
Salsiccia cruda di fassona piemontese, scaglie di Parmigiano	
<b>Bravo</b>	€ 9,00
Salsiccia di fassona piemontese scottata, scaglie di grana padano DOP, pomodoro insalatato, maionese e insalata	
<b>Brest</b>	€ 7,50
Sgombro portoghese, formaggio cremoso mantecato alle erbe, carpaccio di limone. A richiesta aggiunta di capperi di Pantelleria	
<b>Charlotte</b>	€ 9,00
Pulled pork (spalla di maiale cotta oltre 6 ore a bassa temperatura), salsa BBQ, salsa verde messicana, peperoncino messicano serrano	
<b>Degustazione Panino</b>	€ 9,00
2 Mezzi panini a scelta	
<b>Edelweiss</b>	€ 8,00
Speck dell'Alto Adige IGP, salsa smoky mayo, formaggio morbidella di bufala, insalata	
<b>Emilia</b>	€ 7,50
Mortadella artigianale IGP, pesto di pistacchio di Bronte, olio al tartufo bianco di Acqualagna	
<b>Ibla</b>	€ 7,50
Caponata siciliana, cacio della Sila e basilico fresco	
<b>Levanto</b>	€ 8,00
Robiola fresca di latte vaccino, zucchine grigliate, scaglie di grana padano DOP, olio EVO, basilico fresco, pomodorini pachino semiseccchi IGP	
<b>Lizzy</b>	€ 7,50
Culatata (culatello arrosto), Burrata Pugliese, crema al tartufo bianco artigianale molisana, salsa tartara	
<b>Muccia</b>	€ 7,50
Ciauscolo di muccia (salame marchigiano a pasta morbida), formaggio squacquerone della nonna mantecato con rucola	
<b>New Hemingway</b>	€ 8,00
Jamon serrano spagnolo, crema di pomodori datterini freschi, acciughe, burro lombardo	
<b>Puglia</b>	€ 8,50
Buzzonaglia di tonno, pomodorini di pachino semiseccchi IGP, burrata di Andria	

**Vegan bio** € 7,50  
 Melanzane/topinambour in olio d'oliva, Hummus fresco, crema di Tofu naturale BIO mantecato con patè di olive e capperi

**Vulturno** € 7,50  
 Hummus fresco, Friarielli (broccoli alla napoletana), mozzarella di bufala DOP, harissa tunisina

## TOAST

**Toast** € 5,00  
 Culatta (culatello arrosto), crema di fontina valdostana DOP

**Toast royale** € 7,00  
 Culatta (culatello arrosto), crema di fontina valdostana DOP, cipolle di Giarratana (presidio slow food), acciughe, olio al tartufo bianco di Acqualagna

## DOLCI

**Cheesecake ai frutti di bosco** € 5,00

**Sablè al caramello e burro salato** € 5,00

**Sablè al gianduia e granella di nocciole** € 5,00

**Tiramisù** € 5,50

**Tortino al cioccolato dal cuore morbido** € 5,00

## BEVANDE

**Acqua gassata 50 cl** € 1,50

**Acqua naturale 50 cl** € 1,50

**Cedrata 35 cl** € 3,00  
 Tassoni

**Chinotto - Lurisia cl.27,5** € 3,50

**Coca Cola 33 cl** € 2,50

<b>Coca cola Zero 33 cl</b>	€ 2,50
<b>Fanta cl.33</b>	€ 2,50
<b>Lemonsoda 33 cl</b>	€ 2,50
<b>Sprite 33 cl</b>	€ 2,50
<b>The limone</b>	€ 2,50
<b>The pesca</b>	€ 2,50

## BIRRE

<b>Brewdog Punk 33 cl</b> IPA 5.6% - Scozia	€ 6,50
<b>Lager Warsteiner 4,8%</b>	€ 5,00
<b>Rossa Gordon Finest Red Ale 8,0%</b> Belgio	€ 6,50

## VINI BIANCHI E ROSE

<b>Gewurtztraminer - Trentino</b>	€ 24,00
<b>Pecorino d'Abruzzo DOC - Cantina Frentana</b> 13% - Abruzzo	€ 20,00
<b>Pinot grigio - Friuli</b>	€ 24,00
<b>Sant André Rosé - Francia</b>	€ 26,00
<b>Sauvignon - Veneto</b>	€ 26,00
<b>Vermentino - Sardegna</b>	€ 20,00

## VINI ROSSI

**Aglianico Coriliano IGT - Coriliano** € 20,00  
13% - Campania

---

**Chianti DOCG - Barbi** € 21,00  
13% - Toscana

---

**Montepulciano d'Abruzzo** € 24,00

---

**Primitivo Salento IGP - Tenute di Emera** € 20,00  
14,5% - Puglia

---

**Teroldego Rotaliano DOC - Marco Donati** € 24,00  
13 % - Trentino Alto Adige

---

## **BOLLICINE**

---

**Francia - Atmosphere Rosé Extra Brut** € 32,00

---

**Lombardia - Franciacorta Brut** € 32,00

---

**Veneto - Prosecco extra dry** € 22,00

---