

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 09/12/2018, 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

## ANITPASTI E APERITIVI

**Cicchette lardo Pata negra** € 4,00  
 4 tartine con lardo Pata negra, sale rosa dell'Himalaya e granella di nocciole piemontesi

**Cicchetto culatta** € 3,50  
 4 tartine con culatta (culatello arrosto), crema di fontina valdostana DOP e fungo porcino della lunigiana

**Cicchetto jamon** € 3,50  
 4 tartine con jamon serrano spagnolo, olio extra vergine di oliva e crema di pomodoro

**Cicchetto mortadella** € 3,50  
 4 tartine con mortadella IGP e pesto di pistacchio di Bronte

**Cicchetto slinzega** € 3,50  
 4 tartine con slinzega della Valtellina e crema di fontina valdostana DOP

**Cicchetto zola** € 3,50  
 4 tartine con gorgonzola dolce DOP, pimienta dolce spagnolo e cardo sardo selvatico

**Cicchetto zola** € 3,50  
 4 tartine con gorgonzola dolce DOP, pimienta dolce spagnolo e cardo sardo selvatico

**Il Cento** € 8,00  
 piatto di salumi con 100gr. a scelta tra jamon serrano spagnolo e mortadella artigianale IGP, accompagnati da pane a lievitazione naturale

**Il Cinquanta** € 5,00  
 piatto di salumi con 50gr. a scelta tra jamon serrano spagnolo e mortadella artigianale IGP, accompagnati da pane a lievitazione naturale

## INSALATE & ZUPPE

**Gazpacho** € 7,00  
 Gazpacho andaluso bio, servito con crostini di pane a lievitazione naturale

**Itria** € 8,50  
Spinacini in foglia, burrata di Andria, pomodorini datterini bio e patè di olive nere

**Marza** € 8,50  
Valeriana, buzzonaglia di tonno, pomodorini Pachino semiseccchi IGP e mela verde.

## PANINI GOURMET

**Bosco** € 5,00  
Slinzega della Valtellina, funghi porcini della Lunigiana, crema di fontina valdostana DOP.

**Bra** € 5,50  
Salsiccia cruda di fassona piemontese de La Granda, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e olio extravergine d'oliva al rosmarino

**Brest** € 4,50  
Sgombro sportoghese, formaggio cremoso alle erbe, carpaccio di limone, pepe nero (a richiesta aggiunta di capperi di Pantelleria).

**Charlotte** € 5,50  
Pulled porck (spalla di maiale cotta oltre 6 ore a bassa temperatura), salsa BBQ e peperoncino messicano serrano e salsa verde messicana

**Emilia** € 4,50  
Mortadella artigianale IGP, olio al tartufo bianco di Acqualagna, pesto di pistacchio di Bronte

**Levanto** € 4,50  
Robiola di Roccaverano DOP, zucchine grigliate, pesto alla genovese con basilico DOP, pomodorini Pachino semiseccchi IGP.

**Muccia** € 4,50  
Ciauscolo di muccia (salame marchigiano a pasta morbida), squacquerone di Romagna DOP mantecato con rucola

**New Hemingway** € 4,50  
Jamon serrano spagnolo, crema di pomodoro datterino bio, acciughe, burro della Normandia.

**New Paris** € 4,50  
Culatata (culatello arrosto), patè di vitello al brandy, cetriolini in agrodolce.

**Puglia** € 5,00  
Buzzonaglia di tonno, pomodorini di Pachino semiseccchi IGP, burrata di Andria, pepe nero.

**Vegan bio** € 4,50  
Hamburger di spinaci biologici, hummus, crema di tofu con olive e capperi (a richiesta aggiunta di pomodori freschi bio).

**Vulturno** € 4,50  
 Friarielli (broccoli alla napoletana), mozzarella di bufala DOP, hummus, harissa tunisina.

**YORK** € 5,00  
 Roast beef, cipolla di Giarratana (presidio slow food), sugo di arrosto di piemontese al barbera.

## 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), olio al tartufo bianco di Acqualagna, acciughe.

## DOLCI

**Fetta di torta del giorno** € 4,50

## BEVANDE

**Acqua gassata 50 cl** € 1,50

**Acqua naturale 50 cl** € 1,50

**Aranciata Lewico 27 cl** € 3,70

**Aranciata rossa 35 cl** € 3,90  
 Galvanina century organic bio

**Cedrata 35 cl** € 3,90  
 Galvanina century organic bio

**Chinotto 35 cl** € 3,90  
 Galvanina century organic bio

**Chinotto Spumador 20 cl** € 3,50

**Coca Cola 33 cl** € 2,50

**Coca cola Zero 33 cl** € 2,50

<b>Lemonsoda 33 cl</b>	€ 2,50
<b>Limonata Lewico 27 cl</b>	€ 3,70
<b>Mela e zenzero Lewico 27 cl</b>	€ 3,70
<b>Melagrana Lewico 27 cl</b>	€ 3,70
<b>Oransoda 33 cl</b>	€ 2,50

## BIRRE

<b>Ayinger Celebrator Doppeblock 33 cl</b> Scura 6.7% - Germania	€ 6,50
<b>Brewdog Punk 33 cl</b> IPA 5.6% - Scozia	€ 6,50
<b>Gordon finest red ale 33 cl</b> Rossa 8,0% - Belgio	€ 6,50
<b>Warsteiner 33 cl</b> Lager 4.9% - Germania	€ 5,00

## VINI BIANCHI

<b>Armonico Bianco IGT - La Bellanotte</b> 12,5% - Friuli	€ 18,00
<b>Grillo IGP - Marchese Montefusco</b> 12% - Sicilia	€ 18,00
<b>Inzolia IGP - Terre di bruca</b> 11.5% - Scilia	€ 21,00
<b>Lanche Chardonnay DOC - Cascina Dogliotti</b> 12,5% - Piemonte	€ 20,00
<b>Pecorino d'Abruzzo DOC - Cantina Frentana</b> 13% - Abruzzo	€ 20,00
<b>Prosecco extra dry DOC - Tenuta S. Giorgio</b> 11% - Veneto	€ 22,00

**Verdicchio di Castelli di Jesi DOC - Conti di Buscareto**  
12% - Marche

€ 18,00

---

## VINI ROSSI

---

**Aglianico Coriliano IGT - Coriliano**  
13% - Campania

€ 20,00

**Antigua Monica di Sardegna DOC - Cantina Santadi**  
14 % - Sardegna

€ 24,00

**Chianti DOCG - Barbi**  
13% - Toscana

€ 21,00

**Dolcetto di Ovada DOC - Dacastello**  
12,5% - Piemonte

€ 17,50

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

€ 20,00

**Rosso Piceno DOC - Stefano Antonucci**  
12,5% - Marche

€ 20,00

**Teroldego Rotaliano DOC - Marco Donati**  
13 % - Trentino Alto Adige

€ 24,00

---