

DE SANTIS

Il Panino di Milano dal 1964

I PANINI

ARLECCHINO	€ 9,00
Prosciutto cotto, caprino di latte vaccino al vino bianco, mozzarella, patè di olive, carciofini <i>Cooked ham, cow's milk soft cheese with white wine, mozzarella, olive paste, artichokes</i>	
GIORGIA	€ 10,00
Prosciutto cotto, brie, patè di carne bianca*, crema al tartufo bianco, limone, pepe <i>Cooked ham, brie, white meat patè*, white truffle cream, lemon juice, black pepper</i>	
DELICATO	€ 10,00
Prosciutto cotto, funghi porcini, caprino di latte vaccino al vino bianco <i>Cooked ham, brie, porcini mushrooms, cow's milk soft cheese with white wine</i>	
GIARDINIERA	€ 10,00
Prosciutto cotto, fontina DOP, giardiniera <i>Cooked ham, fontina DOP, pickled vegetables</i>	
ADAM	€ 12,00
Roast-beef, cuori di lattuga, pomodoro, maionese all'erba cipollina, sale, origano <i>Roast-beef, lettuce, tomato, mayonnaise with chives, salt, oregano</i>	
VELASCA	€ 18,00
Roast-beef, fontina DOP, funghi porcini, crema al tartufo bianco, limone, pepe <i>Roast-beef, fontina DOP, porcini mushrooms, white truffle cream, lemon, black pepper</i>	
NADIA	€ 12,00
Tartare di carne piemontese*, cuori di lattuga, pomodori secchi, capperi, senape, olio EVO, sale, pepe <i>Piedmontese meat tartare*, lettuce, sundried tomato, capers, mustard, extra-virgin olive oil, salt, black pepper</i>	
GARIBALDI	€ 12,00
Petto di pollo cotto a bassa temperatura*, cuore di lattuga, pomodoro, maionese all'erba cipollina <i>Low temperature cooked chicken breast*, lettuce, tomato, mayonnaise with chives</i>	

VEGGIE E VEGAN

CAPONATA	€ 11,00
Caponata*, mandorle tostate <i>Caponata*, toasted almonds</i>	
VEGAN	€ 11,00
Hamburger (di ceci*, carote, spinaci, patate,) hummus con curry*, succo di lime, cuore di lattuga <i>Chickpea burgers* (carrots, spinach, potatoes), hummus with curry*, lime juice, lettuce</i>	
CAPRICCIO	€ 8,00
Stracciatella, pesto di basilico e mandorle, pomodori secchi, basilico <i>Stracciatella, basil and almond pesto, sundried tomato, basil</i>	
MASTERAGO	€ 10,00
Pera, fontina DOP e brie fuso, caprino di latte vaccino al vino bianco, rucola, salsa rosa, limone, pepe <i>Pear, fontina, brie, cow's milk soft cheese with white wine, rocket, cocktail sauce, lemon juice, black pepper</i>	

FRIULANO	€ 9,00
Prosciutto crudo di Parma, caprino di latte vaccino, basilico, pomodoro, origano, sale <i>Prosciutto crudo di Parma, cow's milk soft cheese, basil, tomato, oregano, salt</i>	
GAIA	€ 10,00
Prosciutto crudo di Parma, caprino di latte vaccino al vino bianco, rucola, pera, salsa rosa, limone, pepe <i>Prosciutto crudo di Parma, cow's milk soft cheese with white wine, rocket, pear, cocktail sauce, lemon juice, black pepper</i>	
REGGIO	€ 11,00
Prosciutto crudo di Parma, fontina, funghi porcini, salsa rosa, limone, pepe <i>Prosciutto crudo di Parma, fontina, porcini mushrooms, cocktail sauce, lemon juice, black pepper</i>	
FORESTA	€ 18,00
Prosciutto di cinghiale, funghi porcini, rucola, crema al tartufo bianco, limone, pepe <i>Wild boar ham, porcini mushrooms, rocket, white truffle cream, lemon, black pepper</i>	
GODURIA	€ 8,00
Salame Milano, crema di Parmigiano Reggiano <i>Salame Milano, Parmigiano Reggiano cream</i>	
DERBY	€ 9,00
Salame Milano, brie, carciofini, pomodori secchi <i>Salame Milano, brie, artichokes, sundried tomato</i>	

BEST SELLER

SOFFICE	€ 9,00
Prosciutto cotto, fontina DOP, pomodoro, origano, sale <i>Cooked ham, fontina DOP, tomato, oregano, salt</i>	
RINASCENTE	€ 12,00
Roast-beef, brie, pomodoro, tabasco, salsa rosa, origano, sale <i>Roast-beef, tomato, tabasco sauce, cocktail sauce, oregano, salt</i>	
RONNY	€ 11,00
Prosciutto crudo di Parma, brie, mozzarella, crema al tartufo bianco, limone, pepe <i>Prosciutto crudo di Parma, brie, mozzarella, white truffle cream, lemon juice, black pepper</i>	
TRENTINO	€ 8,00
Speck, fontina DOP, salsa rosa <i>Speck, fontina DOP, cocktail sauce</i>	

SALAMANCA	€ 16,00
Chorizo Joselito, pomodoro <i>Chorizo Joselito, tomato</i>	
GRACE	€ 15,00
Salmone delle isole Faroe affumicato, stracciatella, pera, limone, pepe <i>Smoked Faroe islands salmon, stracciatella, pear, lemon juice, black pepper</i>	
FIORDO	€ 12,00
Salmone delle isole Faroe affumicato, caprino di latte vaccino al vino bianco, limone, pepe <i>Smoked Faroe islands salmon, cow's milk soft cheese with white wine, lemon juice, black pepper</i>	
GIULIA	€ 15,00
Tonnetto del Mediterraneo, cuori di lattuga, hummus con curry*, cipolla rossa di Tropea, limone, pepe <i>Preserved Mediterranean tuna filets, lettuce, chickpeas hummus with cury*, red onion from Tropea, lemon, black pepper</i>	

ANGEL	€ 12,00
Stracciatella, pomodoro verde, acciughe del Cantabrico, limone, pepe <i>Stracciatella, green tomato, Cantabrian anchovies, lemon juice, black pepper</i>	
BATTISTI	€ 16,00
Tartare di cefalo dorato*, finocchio, guacamole, olio EVO, sale <i>Golden mullet tartare, fennel, guacamole, extra-virgin olive oil, salt</i>	
FAVIGNANA	€ 15,00
Gamberi rosa del Mediterraneo*, cuori di lattuga, caprino di latte vaccino al vino bianco, salsa rosa, limone, pepe <i>Mediterranean pink shrimps*, lettuce, cow's milk soft cheese with white wine, cocktail sauce, lemon, black pepper</i>	

DORALICE	€ 8,00
Mortadella al pistacchio, fontina DOP, pomodoro, origano, sale <i>Mortadella with pistachio, fontina DOP, tomato, oregano, salt</i>	
VALENTINO	€ 9,00
Mortadella al pistacchio, crema di Parmigiano Reggiano, carciofini <i>Mortadell with pistachioa, Parmigiano Reggiano cream, artichokes</i>	
BOLOGNA	€ 9,00
Mortadella al pistacchio, gorgonzola, confettura di peperoni <i>Mortadella with pistachio, gorgonzola, pepper jam</i>	

DODO	€ 10,00
Bresaola punta d'anca, caprino di latte vaccino al vino bianco, rucola, limone, pepe <i>Bresaola punta d'anca, cow's milk soft cheese with white wine, rocket, lemon juice, black pepper</i>	
CESARE	€ 10,00
Bresaola punta d'anca, mozzarella, carciofini, patè di olive <i>Bresaola punta d'anca, mozzarella, artichokes, olive paste</i>	

SHEILA	€ 12,00
Culatello di Zibello DOP, gorgonzola, confettura di fichi <i>Culatello di Zibello DOP, gorgonzola, fig jam</i>	
BLUES	€ 12,00
Culatello di Zibello DOP, brie, pera, limone, pepe <i>Culatello di Zibello DOP, brie, pera, limone, pepe</i>	
MARGHERITA	€ 15,00
Culatello di Zibello DOP, funghi porcini, fontina DOP, limone, pepe <i>Culatello di Zibello DOP, porcini mushrooms, fontina DOP, lemon juice, black pepper</i>	

(*) Prodotto decongelato

DE SANTIS

Il Panino di Milano dal 1964

I PIATTI

RIVER	€ 18,00
Salmone delle isole Faroe affumicato, spinacino, finocchio, ravanelli, pomodoro datterino, avocado e citronette <i>Smoked Faroe islands salmon, baby spinach, fennel, radishes, datterino tomato, avocado, citronette</i>	
CAMILLO	€ 18,00
Roast-beef, rucola, pomodoro datterino, capperi, hummus con curry*, olio EVO <i>Roast-beef, rocket, datterino tomato, capers, hummus with curry *, extra virgin olive oil</i>	
CAPITANO	€ 16,00
Prosciutto crudo di Parma, mozzarella, pomodoro datterino, spinacino <i>Prosciutto crudo di Parma, mozzarella, datterino tomato, baby spinach</i>	
MADONNINA	€ 17,00
Bresaola punta d'anca, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano, limone <i>Bresaola punta d'anca, rocket, Parmigiano Reggiano shavings, lemon juice</i>	

I DESSERT

TIRAMISÙ*	€ 7,00
CHEESECAKE*	€ 7,00
SEMIFREDDO PASSION FRUIT*	€ 7,00
COPPA DI GELATO*	€ 7,00
AFFOGATO AL CAFFÈ*	€ 7,00
MACEDONIA DI FRUTTA	€ 5,00
TRILOGIA AL CIOCCOLATO*	€ 7,00

BEVERAGE

CAFFETTERIA

Espresso/ Macchiato / Decaffeinato	€ 3,00
Americano	€ 4,00
Cappuccino/ Cappuccino decaffeinato	€ 4,00
Latte macchiato	€ 5,00
Orzo tazza piccola	€ 3,00
Orzo tazza grande	€ 4,00
Ginseng tazza piccola	€ 3,00
Ginseng tazza grande	€ 4,00
Tè Earl Grey	€ 5,00
Tè Bianco Passion de Fleurs	€ 6,00
Tè Verde Giapponese Sencha Fukuyu	€ 6,00
Tè English Breakfast	€ 5,00
Infuso di frutta	€ 5,00

BEVANDE

Acqua liscia/ Acqua frizzante 500ml <i>Still/Sparkling water 500 ml</i>	€ 2,00
Coca Cola/Coca Cola Zero	€ 5,00
Limonata/Aranciata/Chinotto/Gazzosa <i>Lemon soda/ Orange soda/ Chinotto /Gazzosa</i>	€ 5,00
Acqua tonica <i>Tonic water</i>	€ 5,00
Tè Nero Darjeeling Freddo <i>Black Tea Cold Darjeeling</i>	€ 5,00
Nettari di frutta <i>Fruit juices</i>	€ 7,00
Estratto di frutta e verdura - vari gusti <i>Fruit and vegetable extract - various flavors</i>	€ 7,00

LE INSALATE

COUNTRY	€ 18,00
Cuori di lattuga, petto di pollo cotto a bassa temperatura*, pomodoro datterino, mandorle tostate, scaglie di Parmigiano Reggiano, citronette <i>Lettuce ,low temperature cooked chicken breast *, datterino tomato, toasted almonds, Parmigiano Reggiano shavings, citronette</i>	
LEON	€ 17,00
Cuori di lattuga, tonnetto del Mediterraneo, mozzarella, pomodori secchi, olive taggiasche, citronette <i>Lettuce, preserved Mediterranean tuna fillets, mozzarella, sundried tomatoes, taggiasche olives, citronette</i>	
DAFNE	€ 16,00
Cuori di lattuga, pomodori datterini, mozzarella, olive taggiasche, citronette <i>Lettuce, datterino tomato, mozzarella, taggiasche olives, citronette</i>	

TORTA DI CAROTE E NOCI*	€ 7,00
TORTA DI MELE*	€ 7,00
ALBERTO	€ 6,00
Tartina con crema di nocciole, pera, cannella e sambuca <i>Bread with hazelnut cream, pear, cinnamon and sambuca</i>	
GUSTOSO	€ 5,00
Tartina con crema di nocciole <i>Bread with hazelnut cream</i>	

(*) Prodotto decongelato

BIRRE

Magica Ambrata - Rossa al riso Hermes - 5,5% Vol.	€ 7,50
Magica Bionda - Bionda al riso Carnaroli - 4,8% Vol.	€ 7,50
Magica I.P.A - Rice India pale ale - 6,0% Vol.	€ 7,50

VINI

Blanc de Noir Moratti Metodo Classico Cuvée 'More Brut	CALICE € 12,00	BOTTIGLIA € 45,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore “Tralivio” 2020 - Sartarelli	€ 8,00	€ 35,00
Vermentino di Sardegna 2021 Pala	€ 8,00	€ 35,00
Rosso di Montalcino DOC Biologico 2020 - La Rasina	€ 8,00	€ 35,00
Nebbiolo Langhe 2020 Marco Porello	€ 8,00	€ 35,00
Champagne Mandois Brut Zero - Pierry France	375 ml € 35,00	750 ml € 55,00

COCKTAIL

FUSETTONE <i>Bitter Fusetti, soda al pompelmo</i>	€ 9,00
THE SAINTS <i>Punt e Mes, Bitter Fusetti, amaro al rabarbaro</i>	€ 9,00
SPRIZANTIS <i>Bollicine, Amaro di Farmily, cedrata</i>	€ 9,00
FAMILY MULE <i>Gin Farmily Mediterraneo, ginger beer, lime, angostura</i>	€ 9,00
AMERICANO <i>Bitter Fusetti, soda, Vermouth Cocchi</i>	€ 9,00
GIN&TONIC <i>Gin Farmily Mediterraneo, acqua tonica, lime</i>	€ 9,00
FUSETTI SHAKERATO <i>Bitter Fusetti</i>	€ 9,00
NEGRONI <i>Gin Farmily Mediterraneo, Bitter Fusetti, Vermouth Cocchi, arancia, limone</i>	€ 9,00