

BEVANDE *BEVERAGE*

VINI <i>WINES</i> ¹⁴	Calice <i>Class</i>	Bottiglia <i>Bottle</i>
BOLLICINE <i>SPARKLING</i>		
PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY Azienda agricola Bisol - 11,5° vol.	7,00	28,00
MAXIMUM BLANC DE BLANC BRUT Ferrari - 12,5° vol.	15,00	80,00
BIANCHI <i>WHITE WINES</i>		
GEWÜRZTRAMINER Kupelwieser - 13,5° vol.	10,00	40,00
SAUVIGNON BLANC Kupelwieser - 13° vol.	10,00	40,00
ROSSI <i>RED WINES</i>		
ROSSO DI MONTALCINO BIO 2020 Col d'Orcia - 14° vol.	8,00	32,00
PINOT NERO Kupelwieser - 13,5° vol.	10,00	40,00
MARIA TERESA BARBERA D'ASTI DOCG Isolabella della Croce - 14° vol.	7,00	28,00

L'annata può variare in base alla disponibilità
The year can change according to the availability of the wine cellar.

BIRRE ALLA SPINA <i>DRAFT BEERS</i> ¹	33 cl.	45 cl.
MORETTI FILTRATA A FREDDO 4,3° vol.	6,00	8,00
ICHNUSA - NON FILTRATA 5° vol.	6,00	8,00
BIRRA MESSINA - CRISTALLI DI SALE 5° vol.	6,00	8,00

BIRRA IN BOTTIGLIA <i>BOTTLED BEERS</i> ¹	
HEINEKEN 5° vol. - 33 cl.	6,00

BIRRE ARTIGIANALI <i>CRAFT BEERS</i> ¹	
VIAEMILIA - BIRRIFICIO DEL DUCATO Italian Pilsner 5° vol. - 33 cl.	7,00
FREERIDE - BIRRIFICIO DEL DUCATO West Coast IPA 5,2° vol. - 33 cl.	7,00
WEISS - ENKI ALE Birrificio agricolo italiano 5° vol. - 33 cl.	7,00
BLOND ALE - ENKI ALE Birrificio agricolo italiano 5,5° vol. - 33 cl.	7,00
BROWN - ENKI ALE Birrificio agricolo italiano 6,5° vol. - 33 cl.	7,00
STOUT - ENKI ALE Birrificio agricolo italiano 6,5° vol. - 33 cl.	7,00
DOUBLE IPA - ENKI ALE Birrificio agricolo italiano 8,5° vol. - 33 cl.	8,00

APERITIVI *DRINKS* ¹⁴

SPRUZZATO La ricetta esclusiva per Panino Giusto, che unisce alla classicità dello Spritz, la florealità dell'Hugo <i>The exclusive Rita's recipe for Panino Giusto, which combines the tradition of Spritz and Hugo</i>	12,00
---	--------------

SOFT DRINKS	
ACQUA <i>WATER</i> 50 cl. • San Bernardo Naturale <i>Natural</i> • San Bernardo Frizzante <i>Sparkling</i>	3,00
BIBITE GASSATE Coca-Cola 33 cl. Coca-Cola Zero 33 cl. Fanta 33 cl. Red Bull 25 cl.	4,00
FEVER TREE 20 cl. Acqua Tonica Indian	4,00
SANPELLEGRINO 33 cl. Aranciata Aranciata amara	4,00
NIASCA PORTOFINO 25 cl. Mandarinata Limonata del Tigullio Festivo di Portofino Chinotto	4,50
ORGANICS 25 cl. Bitter Lemon Simply Cola	4,00
FUZE TEA 25 cl. Limone <i>Lemon</i> Pesca <i>Peach</i>	4,00

CAFFETERIA <i>COFFEE AND TEA</i>	
CAFFÈ ESPRESSO Lavazza, qualità Tierra <i>Lavazza, selection Tierra</i>	2,50
CAFFÈ AMERICANO	3,20
CAPPUCCINO ²	3,00
CAFFÈ MAROCCHINO ²	3,00
CAFFÈ GIUSTO Servito con bocconcino di gelato Dai Dai <i>Served with bocconcino Dai Dai</i> 1 - 2 - 3 - 7 - 11	3,00

CIOCCOLATA CALDA servita con panna montata su richiesta 2 - 3 - 7 - 11 HOT CHOCOLATE <i>Served with whipped cream on demand</i>	4,50
SELEZIONE DI TE' E INFUSI BIO HOT TEA AND ORGANIC HERBAL INFUSION	5,00

AMARI, LIQUORI, GRAPPE <i>SPIRITS</i>	
BRAULIO, LIMONCELLO VILLA MASSA GRAPPA, SAMBUCA BORDIGA, AMARO AMARA AMARETTO ADRIATICO	5,00

Menu

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 SO. 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.

IN ALL OUR PRODUCTS YOU CAN FIND TRACES OF: 1. Grains containing gluten: wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut, or their hybridized strains and derivative products 2. Milk and milk derivatives (lactose included) 3. Eggs and eggs derivatives 4. Shellfish and shellfish derivatives 5. Fish and fish derivatives 6. Clams and clams derivatives 7. Nuts: almonds (*amygdalus communis*), hazelnuts (*corylus avellana*), walnuts (*juglans regia*), cashew nuts (*anacardium occidentale*), pecans [*carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], brazil nuts (*bertholletia excelsa*), pistachios (*pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nut (*macadamia ternifolia*) and their products, except for all nuts used to produce alcoholic distillates, including ethyl alcohol coming from agriculture 8. Peanuts and peanuts derivatives 9. Lupins and lupins derivatives 10. Sesame seeds and sesame seeds derivatives 11. Soy and soy derivatives 12. Celery and celery derivatives 13. Mustard and mustard derivatives 14. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10mg / kg and 10mg / l in terms of SO. Due to the express preparation of all our dishes, there is the possibility of crossed contamination between foods; we can not assure the total absence of allergens not declared in recipes. If you suffer from food allergies or intolerances, our staff will be happy to help you.

*Il prodotto è surgelato all'origine - Il pane, per questioni logistiche, è surgelato all'origine Servizio 2,50 €
*Frozen ingredients. - In this restaurant we use frozen bread - Table service 2,50 €

PANINO  GIUSTO
MILANO 1979

PER STUZZICARE L'APPETITO *To whet your appetite*

ASSAGGIO DI PARMA E STRACCIATELLA ¹⁻²⁻¹¹ Prosciutto di Parma, stracciatella, servito con pane caldo <i>Parma ham, stracciatella served with warm bread</i>	8,00	FINOCCHI E ARANCE Finocchi al velo, arance, olive taggiasche, olio EVO, pepe <i>Thinly sliced fennel, orange, Taggiasca olive, black pepper, extra-virgin olive oil</i>	7,00
ASSAGGIO DI BRESAOLA E ROBIOLINA ¹⁻²⁻¹¹ Bresaola, robiolina, zeste di limone, servito con pane caldo <i>Bresaola, fresh cheese, lemon zests, served with warm bread</i>	7,00	PATATINE FRITTE* ¹⁻³⁻¹²⁻¹⁴ Accompagnate con salsa <i>Served with sauces</i>	6,50
FANTASIA DELL'ORTO ¹⁻²⁻¹⁰⁻¹⁴ Zucchine e melanzane grigliate, carciofini, pomodorini, carote al velo, basilico, olio EVO <i>Grilled courgettes and aubergines, artichokes, cherry tomatoes, thinly sliced carrots, basil, extra-virgin olive oil</i>	8,00	PATATE AL FORNO ¹⁰ Con sale di Cervia alle erbe aromatiche <i>With Cervia salt flavoured with aromatic herbs</i>	6,50

PANINI **Preparati al momento con ingredienti freschi e di altissima qualità.** *Made to order with fresh and high quality ingredients.*

PROSCIUTTO DI PARMA DOP <small>PRODOTTO E STAGIONATO 26 MESI DA GIANCARLO TANARA PRODUCED AND AGED FOR 26 MONTHS BY GIANCARLO TANARA</small>			
LUIS ¹⁻²⁻¹¹ Prosciutto di Parma, mozzarella, pomodoro, olio EVO <i>Parma ham, mozzarella, tomato, extra-virgin olive oil</i>	10,50		
JOLLY ¹⁻²⁻³⁻¹¹⁻¹³⁻¹⁴ Prosciutto di Parma, brie, pomodoro, salsa tartara <i>Parma ham, brie, tomato, tartar sauce</i>	11,50		
WASHINGTON ¹⁻²⁻¹¹ Prosciutto di Parma, robiolina, pomodoro, pâté di olive nere <i>Parma ham, fresh cheese, tomato, black olives pâté</i>	11,50		
TARTUFO ¹⁻²⁻¹¹ Prosciutto di Parma, brie, pomodoro, rucola, olio EVO al tartufo bianco <i>Parma ham, brie, tomato, rocket, Alba truffle extra-virgin olive oil</i>	12,00		
RE SOLE ¹⁻²⁻¹¹ Prosciutto di Parma, rucola, mozzarella, basilico, crema di carciofi <i>Parma ham, rocket, mozzarella, basil, artichokes pâté</i>	11,50		

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP <small>DAL SALUMIFICIO BORDONI BY SALUMIFICIO BORDONI</small>			
GARIBALDINO ¹⁻²⁻¹¹ Bresaola, mozzarella, pomodoro, rucola, olio EVO <i>Bresaola, mozzarella, tomato, rocket, extra-virgin olive oil</i>	11,00		
TRA I DUE ¹⁻²⁻¹¹ Pane con farina di grano arso, bresaola, stracciatella, fiore di zucca, robiolina con olive taggiasche, olio EVO <i>Burnt wheat and sourdough bread, bresaola, stracciatella, fresh pumpkin flower, fresh cream cheese and taggiasca olives, extra-virgin olive oil</i>	12,00		

VEGETARIANI **VEGGIE**

PARTENOPEO ¹⁻²⁻³⁻⁷⁻¹¹ Melanzane grigliate, Parmigiano Reggiano, mozzarella, origano, olio EVO, capuliatu di pomodorini secchi, basilico <i>Grilled aubergines, Parmigiano Reggiano, mozzarella, oregano, extra-virgin olive oil, sundried cherry tomatoes pesto, basil</i>	9,50		
VEG 2 ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²⁻¹³ Melanzane grigliate, pesto di cavolo nero, hummus al curry, pomodorini confit, basilico <i>Black cabbage and cashew nut pesto, grilled aubergines, hummus with curry, oven baked tomatoes, extra-virgin olive oil, basil</i>	9,50		
SICILIANO ¹⁻²⁻⁷⁻¹⁰⁻¹¹ Pane ai cereali, zucchine grigliate, Cacio Ragusano, robiolina aromatizzata con timo e maggiorana, pesti di basilico*, olio EVO, origano <i>Multigrain bread, Cacio Ragusano, grilled courgettes, fresh cheese flavored with thyme and marjoram, basil pesto*, extra-virgin olive oil, oregano</i>	10,50		

ABBONDANTI <small>I NOSTRI PANINI ROTONDI PIÙ GRANDI E CONDITI OUR BIGGER PANINI, ROUND AND MORE TASTY</small>			
CAPRICCIO ¹⁻³⁻¹¹⁻¹³⁻¹⁴ Prosciutto di Praga, pâté di olive nere, carciofini, pomodorini confit, maionese alla senape forte <i>Prague ham, black olives pâté, artichokes, baked cherry tomatoes, mayonnaise flavored with strong mustard</i>	11,50	ESAGERATO ¹⁻³⁻¹¹⁻¹³⁻¹⁴ 100 gr. di roast beef, pomodoro, lattuga, bacon croccante, maionese alla senape forte <i>100 gr. roast beef, tomato, lettuce, crispy bacon, mayonnaise flavored with strong mustard</i>	15,00
BURGER PLANT BASED ¹⁻⁷⁻¹¹⁻¹²⁻¹³ Plant based meat, salsa BBQ, lattuga, pomodoro, senape delicata <i>Plant based meat, BBQ sauce, lettuce, tomato, mild mustard</i>	15,50		

& MORE

LE NOSTRE INSALATE **OUR SALADS**

CROCCANTE ¹⁻²⁻⁷⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹² Soncino, pomodorini, Parmigiano Reggiano, sedano, mela verde, noci <i>Soncino salad, cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano, thinly sliced celery, green apple, walnuts</i>	14,50		
FAVIGNANA ¹⁻²⁻³⁻⁷⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹³⁻¹⁴ Mix di lattughini, zucchine e melanzane grigliate, pomodorini, Parmigiano Reggiano, noci, salsa tartara <i>Lettuce mix, cherry tomatoes, grilled aubergines and courgettes, Parmigiano Reggiano, walnuts, tartar sauce</i>	14,50		
SORRENTO ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹⁴ Mix di lattughini, pomodorini, tonno, nodini di mozzarella, uovo sodo <i>Lettuce mix, cherry tomatoes, tuna, mozzarella knots, hard-boiled egg</i>	14,50		
IMPERIALE ¹⁻²⁻¹⁰⁻¹³⁻¹⁴ Mix di lattughini, petto di pollo grigliato, Parmigiano Reggiano, bacon croccante, vinaigrette alla senape, crostini <i>Lettuce mix, grilled chicken breast, crispy bacon, croutons, Parmigiano Reggiano, mustard vinaigrette</i>	16,00		

PIATTI FREDDI **COLD DISHES**

FATTORIA ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹⁴ Fesa di tacchinella, mix di lattughini, pomodorini, finocchi al velo, salsa tonnata <i>Turkey breast, lettuce mix, cherry tomatoes, thinly sliced fennels, tuna sauce</i>	15,00		
YORK ¹⁻²⁻³⁻⁷⁻¹¹ Roast beef, patate al forno, salsa tartara <i>Roast beef, oven roasted potatoes, tartar sauce</i>	16,50		
PIC NIC ¹⁻²⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹⁴ Roast beef, zucchine e melanzane grigliate, pomodorini confit <i>Roast beef, grilled courgettes and aubergines, baked cherry tomatoes</i>	17,00		

ITALIERE ¹⁻²⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹⁴ Prosciutto di Parma, bresaola, speck, brie, nodini di mozzarella, origano, Parmigiano Reggiano, servito con pane caldo <i>Parma ham, bresaola, speck, brie, mozzarella knots, oregano, Parmigiano Reggiano, served with warm bread</i>	18,00		
--	--------------	--	--

PIATTI CALDI **HOT DISHES**

VIENNESE ¹³ Prosciutto di Praga grigliato, patate al forno, senape delicata <i>Grilled Prague ham, oven roasted potatoes, mild mustard</i>	15,00		
BOSTON ¹⁻²⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹³ Petto di pollo grigliato, bacon croccante, patatine fritte*, senape delicata <i>Grilled chicken breast, crispy bacon, french fries*, mild mustard</i>	16,00		
DELY ¹⁻²⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹⁴ Petto di pollo grigliato, carciofini, zucchine e melanzane grigliate <i>Grilled chicken breast, grilled aubergines and courgettes, artichokes</i>	17,00		

P I NOSTRI PANINI CERTIFICATI DALLA FONDAZIONE ACCADEMIA DEL PANINO ITALIANO, PER MAGGIORI INFORMAZIONI VISITA IL SITO ACCADEMIAPANINOITALIANO.IT
CERTIFIED PANINI BY ACCADEMIA DEL PANINO ITALIANO FOUNDATION, VISIT THE WEBSITE ACCADEMIAPANINOITALIANO.IT

M I NOSTRI PANINI E PIATTI STORICI | **S** STELLA MICHELIN STARRED

DESSERT

BOCCONCINO DAI DAI ¹⁻²⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹¹ Bocconcino di gelato artigianale alla panna, ricoperto di finissimo cioccolato fondente <i>Bite-sized artisan ice cream covered by fine dark chocolate</i>	1,50		
TIRAMISÙ GIUSTO* ¹⁻²⁻³ La ricetta tradizionale Panino Giusto <i>Panino Giusto's traditional recipe</i>	7,50		
TORTA DI MELE* ¹⁻²⁻³ <i>Apple cake*</i>	7,50		
INSALATA DI FRUTTA CON E SENZA GELATO Preparata al momento con frutta fresca <i>Fresh fruit salad</i>	6,50	7,50	

Siamo la prima B Corp italiana della ristorazione. Diamo valore alle persone e alla qualità dei nostri prodotti perchè crediamo che ogni piccola scelta possa fare la differenza.

Certificazione **B** Corporation
Un gusto più giusto.

Lo preparano i nostri Maestri del Panino, appena lo chiedi. È così che ti arriva fresco, profumato, gustoso. E diventano panini che non dimentichi. Ogni giorno, dal 1979.

Scarica l'app **MY Panino Giusto**
Download **MY Panino Giusto app**



f **@** **i** **y** SCOPRI DI PIÙ SU PANINOGIUSTO.IT
LEARN MORE ON PANINOGIUSTO.IT

NOSTALGIA DEI NOSTRI PANINI ICONICI? CHIEDICI IL TUO PANINO GIUSTO PREFERITO E I NOSTRI MAESTRI FARANNO IL POSSIBILE PER ESAUDIRE LA TUA RICHIESTA!

DO YOU MISS OUR ICONIC PANINI? ASK TO OUR MAESTRI AND THEY WILL DO EVERYTHING TO FULFILL YOUR REQUEST.