

BEVANDE

VINI ¹⁴

Calice Bottiglia

BOLLICINE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY **5,50** **25,00**
Azienda agricola Bisol - 11,5° vol.

MAXIMUM BLANC DE BLANC BRUT **30,00**
Ferrari - 12,5° vol.

BIANCHI

SAUVIGNON FLOREADO ALTO ADIGE 2020 **6,00** **26,00**
Andrian - 13° vol.

GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE 2019 **7,00** **30,00**
Andrian - 14° vol.

ROSSI

ROSSO DI MONTALCINO BIO 2018 **6,00** **26,00**
Col d'Orcia - 14° vol.

PINOT NERO ALTO ADIGE 2020 **6,00** **26,00**
Andrian - 13,5° vol.

L'annata può variare in base alla disponibilità

BIRRE ALLA SPINA ⁷ 33 cl. 45 cl.

MORETTI FILTRATA A FREDDO 4,3° vol. **4,80** **6,50**

ICHNUSA - NON FILTRATA 5° vol. **5,20** **7,00**

BIRRA IN BOTTIGLIA ⁷

ICNHUSA NON FILTRATA 5° vol. - 33 cl. **5,00**

BIRRE ARTIGIANALI ⁷

VIAEMILIA - BIRRIFICIO DEL DUCATO Italian Pilsner 5° vol. - 33 cl. **6,20**

FREERIDE - BIRRIFICIO DEL DUCATO West Coast IPA 5,2° vol. - 33 cl. **6,20**

WEISS - ENKI ALE birrificio agricolo italiano 5° vol. - 33 cl. **6,20**

BROWN - ENKI ALE birrificio agricolo italiano 6,5° vol. - 33 cl. **6,20**

APERITIVI ¹⁴

APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda **6,50**

CAMPARI SPRITZ Campari, Prosecco, Soda **6,50**

SOFT DRINKS

ACQUA **1,90**
Acqua naturale e gassata in bottiglia di vetro 33 cl.

BIBITE GASSATE **3,50**
Coca-Cola 33 cl. | Coca-Cola Zero 33 cl. | Fanta 33 cl. | Sprite 33 cl.

SANPELLEGRINO 20 cl. **3,50**
Chinò

NIASCA PORTOFINO 25 cl. **4,20**
Mandarinata | Limonata del Tigullio | Festivo di Portofino

TÈ FREDDO **3,50**
♦ Limone 33 cl.
♦ Pesca 33 cl.

CENTRIFUGATI PREPARATI AL MOMENTO SOLO CON FRUTTA FRESCA

ARANCIA **5,20**
Arancia

ABCE **5,20**
Arancia, carota, limone, finocchio

ENERGY **5,20**
Mela, ananas, carota

GINGER **5,20**
Mela, carota, rucola, zenzero

DETOX ¹² **5,20**
Sedano, mela, arancia, finocchio

ANANAS **5,50**
Ananas

CAFFETERIA

CAFFÈ ESPRESSO Lavazza, qualità Tierra **1,80**

CAFFÈ AMERICANO **1,80**

CAPPUCCINO ² **2,00**

CAFFÈ MAROCCHINO ² **2,50**

CAFFÈ GIUSTO **2,80**
Servito con bocconcino di gelato Dai Dai
¹⁻²⁻³⁻⁷⁻¹¹

SELEZIONE DI TE' E INFUSI **3,00**

AMARI, LIQUORI, GRAPPE

BRAULIO **5,00**

LIMONCELLO **5,00**

GRAPPA **5,00**

AMARO DEL CAPO **5,00**

SAMBUCA **5,00**

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 Queensland (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 SO₂. 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.

Per questioni logistiche il pane è surgelato all'origine - *prodotto surgelato all'origine - Servizio 1,50 €

OTT23 - VULCANO

Menu

PANINO GIUSTO
MILANO 1979

PANINI

Preparati al momento con ingredienti freschi e di altissima qualità.

PROSCIUTTO DI PARMA DOP	PRODOTTO E STAGIONATO 26 MESI DA GIANCARLO TANARA
PARMA Prosciutto di Parma in purezza <i>1- 11</i>	7,00
LUIS Prosciutto di Parma, mozzarella, pomodoro, olio EVO <i>1- 2- 11</i>	8,80
JOLLY Prosciutto di Parma, brie, pomodoro, salsa tartara <i>1- 2- 3- 11- 13- 14</i>	9,20
WASHINGTON Prosciutto di Parma, robiolina, pomodoro, pâté di olive nere <i>1- 2- 11</i>	9,20
TARTUFO Prosciutto di Parma, brie, pomodoro, rucola, olio EVO al tartufo bianco <i>1- 2- 11</i>	9,80

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP	DAL SALUMIFICIO BORDONI
BRESAOLA Bresaola in purezza, olio EVO, zeste di limone <i>1- 11</i>	7,00
GARIBALDINO Bresaola, mozzarella, pomodoro, rucola, olio EVO <i>1- 2- 11</i>	9,50
TRA I DUE Pane con farina di grano arso, bresaola, stracciatella, fiore di zucca, robiolina con olive taggiasche, olio EVO <i>1- 2- 11</i>	9,80

SPECK QUALITÀ TRENINO	SERVITO CON PANE AI CEREALI
SPECK Speck in purezza <i>1- 10- 11</i>	5,80
GARDENA Speck, rucola, robiolina, elisir di zibibbo di Pantelleria <i>1- 2- 10- 11</i>	7,50
BAITA Speck, brie, salsa rosa <i>1- 2- 3- 10- 11- 12- 13- 14</i>	7,50

CARNI BIANCHE	
TURKEY Fesa di tacchinella, lattuga, pomodoro, salsa tonnata <i>1- 3- 5- 11- 14</i>	8,50
CITY Petto di pollo grigliato, lattuga, bacon, senape delicata <i>1- 11- 13</i>	8,20
MADRAS Fesa di tacchinella, maionese al curry di Madras, soncino, pomodoro, mandorle siciliane tostate <i>1- 3- 7- 8- 11- 13- 14</i>	9,00

VEGETARIANI	
PARTENOPEO Melanzane grigliate, Parmigiano Reggiano, mozzarella, origano, olio EVO, capuliatu di pomodorini secchi, basilico <i>1- 2- 3- 7- 11</i>	8,20
SICILIANO Pane ai cereali, zucchine grigliate, Cacio Ragusano, robiolina aromatizzata con timo e maggiorana, pesto al basilico, olio EVO, origano <i>1- 2- 7- 10- 11</i>	8,80

PROSCIUTTO DI PRAGA	LEGGERMENTE AFFUMICATO
COTTO Prosciutto cotto o di Praga in purezza <i>1- 11</i>	5,20
DIPLOMATICO Prosciutto di Praga, edamer, salsa rosa <i>1- 2- 3- 11- 12- 13- 14</i>	7,50
SAVOY Prosciutto di Praga, mozzarella, pomodoro, rucola, olio EVO <i>1- 2- 11</i>	8,20
GIUSTO Prosciutto di Praga, mozzarella, pomodoro, acciuga, senape delicata <i>1- 2- 5- 11- 13</i>	8,20
SETTEBELLO Prosciutto di Praga, brie, pâté di vitello Panino Giusto <i>1- 2- 11- 12- 14</i>	8,80

CARNI ROSSE	
K2 Roast beef, pomodoro, maionese, olio EVO <i>1- 3- 11- 13- 14</i>	8,50
PIEMONTESE Roast beef, lattuga, pomodoro, olio EVO zeste di limone, salsa tonnata <i>1- 3- 11- 12- 13- 14</i>	8,80

TOAST	
TOAST VEGETARIANO Edamer, melanzane, pomodoro, pesto al basilico <i>1- 2- 3- 7- 11</i>	6,50
TOAST CLASSICO Prosciutto cotto, edamer <i>1- 2- 3- 7- 11</i>	7,00
TOAST DELLA CASA Prosciutto cotto, edamer, tonno, pomodoro, salsa tartara <i>1- 2- 3- 5- 7- 11- 13- 14</i>	8,00

ABBONDANTI	I NOSTRI PANINI ROTONDI PIÙ GRANDI E CONDITI
CAPRICCIO Prosciutto di Praga, pâté di olive nere, carciofini, pomodorini confit, maionese alla senape forte <i>1- 3- 11- 13- 14</i>	10,00
ESAGERATO 100 gr. di roast beef, pomodoro, lattuga, bacon croccante, maionese alla senape forte <i>1- 3- 11- 13- 14</i>	13,00
CROCCO Black bun*, pollo fritto* con panatura croccante ai corn flakes, maionese alla senape forte, lattuga <i>1- 3- 13- 14</i>	12,00
CACIOBURGER Bun con sesamo, hamburger di bufalo*, provola calabrese, bacon croccante, lattuga, pomodoro, salsa bbq Panino Giusto <i>1- 2- 10- 11- 12</i>	14,50

 I NOSTRI PANINI CERTIFICATI DALLA FONDAZIONE ACCADEMIA DEL PANINO ITALIANO, PER MAGGIORI INFORMAZIONI SCARICA LA APP PANINO MAP

 I NOSTRI PANINI E PIATTI STORICI  STELLA MICHELIN

Scarica l'app MY Panino Giusto



SCOPRI DI PIÙ SU PANINOGIUSTO.IT

& MORE

INSALATE	
CROCCANTE Soncino, pomodorini, Parmigiano Reggiano, sedano, mela verde, noci <i>1- 2- 7- 10- 11- 12</i>	11,50
FAVIGNANA Misticanza, zucchine e melanzane grigliate, pomodorini, Parmigiano Reggiano, noci, salsa tartara <i>1- 2- 3- 7- 10- 11- 13- 14</i>	13,00
SORRENTO Misticanza, pomodorini, tonno, nodini di mozzarella, uovo sodo <i>1- 2- 3- 5- 10- 11- 14</i>	13,00
IMPERIALE Misticanza, petto di pollo grigliato, Parmigiano Reggiano, bacon croccante, vinaigrette alla senape, crostini <i>1- 2- 10- 13- 14</i>	14,00

PIATTI FREDDI	
FATTORIA Fesa di tacchinella, misticanza, pomodorini, finocchi al velo, salsa tonnata <i>1- 2- 3- 5- 10- 11- 14</i>	12,50
YORK Roast beef, patate al forno, salsa tartara <i>1- 2- 3- 7- 11</i>	14,00
PIC NIC Roast beef, zucchine e melanzane grigliate, pomodorini confit <i>1- 2- 10- 11- 14</i>	14,20
SOLEADO Prosciutto di Parma, pomodorini confit, nodini di mozzarella, basilico <i>1- 2- 10- 11- 14</i>	14,20
ITALIERE Prosciutto di Parma, bresaola, speck, brie, nodini di mozzarella, origano, Parmigiano Reggiano, elisir di zibibbo di Pantelleria, servito con pane caldo <i>1- 2- 10- 11- 14</i>	14,50

PIATTI CALDI	
DELY Petto di pollo grigliato, carciofini, zucchine e melanzane grigliate <i>1- 2- 10- 11- 14</i>	14,20
BOSTON Petto di pollo grigliato, bacon croccante, patatine fritte*, senape delicata <i>1- 2- 10- 11- 13</i>	13,80
VIENNESE Prosciutto di Praga grigliato, patate al forno, senape delicata <i>1-</i>	14,00
BURGER AL PIATTO Hamburger di Bufalo*, provola calabrese, soncino, pomodorini, patate al forno <i>2</i>	14,20

CONTORNI	
FINOCCHI E ARANCE Finocchi al velo, arance, olive taggiasche, olio EVO, pepe	4,50
PATATE AL FORNO Con sale di Cervia alle erbe aromatiche <i>10</i>	5,50
PATATINE FRITTE* Accompagnate con sale <i>1- 3- 12- 14</i>	5,50
FANTASIA DELL'ORTO Zucchine e melanzane grigliate, carciofini, pomodorini, carote al velo, basilico, olio EVO <i>1- 2- 10- 14</i>	7,00

STUZZICAMI	
STUZZICO DI BURRATA PUGLIESE E ACCIUGHE SICILIANE <i>1- 2- 7- 11</i>	9,50
STUZZICO DI BRESAOLA E ROBIOLINA Bresaola, robiolina, zeste di limone, servito con pane caldo <i>1- 2- 11</i>	10,00
STUZZICO DI PARMA E STRACCIATELLA Prosciutto di Parma, stracciatella, servito con pane caldo <i>1- 2- 11</i>	11,50
STUZZICO DI BRESAOLA E CARCIOFI Bresaola della Valtellina, carciofini sott'olio, Parmigiano Reggiano servito con pane caldo <i>1- 2- 7- 11</i>	11,50

DESSERT	
CREMA AL CAFFÈ Servita con panna e cacao amaro <i>2</i>	3,50
AFFOGATO AL CAFFÈ	5,80
BOCCONCINO DAI DAI Bocconcino di gelato artigianale alla panna, ricoperto di finissimo cioccolato fondente <i>1- 2- 3- 7- 8- 11</i>	1,30
TIRAMISÙ GIUSTO La ricetta tradizionale Panino Giusto <i>1- 2- 3- 7- 8- 10- 11</i>	5,50
TORTA DEL GIORNO Chiedi al nostro personale per scoprire cosa c'è di buono <i>1- 2- 3- 7- 8- 10- 11- 14</i>	5,80
INSALATA DI FRUTTA Preparata al momento con frutta fresca	6,00
INSALATA DI FRUTTA CON GELATO Preparata al momento e servita con gelato artigianale alla crema <i>2- 3- 7- 8- 11</i>	6,80
MATTONELLA DAI DAI Mattonella di gelato fiordilatte con pinoli toscani, servita con miele e cacao amaro <i>1- 2- 3- 7- 8</i>	7,00

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.



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.