

# PER STUZZICARE L'APPETITO *APPETIZERS & SIDES*

<b>FINOCCHI, ARANCE E ACCIUGHE</b> <sup>4</sup> Finocchi al velo, arance, olive Taggiasche, acciughe, olio EVO, pepe <i>Thinly sliced fennel, oranges, Taggiasca olives, black pepper, anchovies, EVOO</i>	<b>5,50</b>	<b>PATATINE FRITTE*</b> <sup>1, 3, 5, 10</sup> Accompagnate con salse <i>French fries* served with sauces</i>	<b>5,50</b>
<b>FANTASIA DELL'ORTO</b> <sup>12</sup> Zucchine e melanzane grigliate, carciofini, pomodorini, carote al velo, basilico, olio EVO <i>Grilled courgettes and aubergines, artichokes, cherry tomatoes, thinly sliced carrots, basil, EVOO</i>	<b>7,00</b>	<b>PATATE AL FORNO</b> <sup>10</sup> Con sale alle erbe aromatiche <i>Oven roasted potatoes with salt flavoured with aromatic herbs</i>	<b>5,50</b>
<b>CAPONATINA DI VERDURE</b> <sup>12, 14</sup> Verdure miste al forno nella più classica delle ricette siciliane <i>Baked mixed veggies</i>	<b>7,50</b>		

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

I NOSTRI PANINI DEL SALUMIERE	LA FRAGRANZA DEL NOSTRO PANE, CON LA RAFFINATEZZA DEI NOSTRI SALUMI IN PUREZZA! OUR PREMIUM COLD CUTS PLAIN IN REFINEMENT BREAD		
<b>PARMA</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11</sup> Prosciutto di Parma in purezza <i>Parma ham</i>		<b>7,00</b>	
<b>COTTO</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11</sup> Prosciutto cotto o di Praga in purezza <i>Cooked ham or prague ham</i>		<b>6,00</b>	
<b>BRESAOLA</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11</sup> Bresaola, olio EVO, zeste di limone <i>Bresaola, EVOO, lemon zests</i>		<b>7,00</b>	
<b>SPECK</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11</sup> Speck qualità trentino in purezza servito con pane ai cereali <i>Speck served with multigrains bread</i>		<b>5,80</b>	
PROSCIUTTO DI PARMA DOP	PRODOTTO E STAGIONATO 26 MESI DA GIANCARLO TANARA CURED AND AGED FOR 26 MONTHS BY GIANCARLO TANARA		
<b>LUIS</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11</sup> Prosciutto di Parma, mozzarella, pomodoro, olio EVO <i>Parma ham, mozzarella, tomato, EVOO</i>		<b>8,80</b>	
<b>JOLLY</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12</sup> Prosciutto di Parma, brie, pomodoro, salsa tartara <i>Parma ham, brie, tomato, tartar sauce</i>		<b>9,70</b>	
<b>WASHINGTON</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11</sup> Prosciutto di Parma, robiolina, pomodoro, pâté di olive nere <i>Parma ham, fresh cheese, tomato, black olives pâté</i>		<b>9,20</b>	
<b>TARTUFO</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11</sup> Prosciutto di Parma, brie, pomodoro, rucola, olio EVO al tartufo bianco <i>Parma ham, brie, tomato, rocket, Alba truffle EVOO</i>		<b>9,80</b>	
<b>RE SOLE</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11</sup> Prosciutto di Parma, rucola, mozzarella, basilico, crema di carciofi <i>Parma ham, rocket, mozzarella, basil, artichokes pâté</i>		<b>9,80</b>	
BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP	DAL SALUMIFICIO BORDONI BY SALUMIFICIO BORDONI		
<b>GARIBALDINO</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11</sup> Bresaola, mozzarella, pomodoro, rucola, olio EVO <i>Bresaola, mozzarella, tomato, rocket, EVOO</i>		<b>9,50</b>	
<b>TRA I DUE</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11</sup> 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, EVOO</i>		<b>9,80</b>	
SPECK	SPECK QUALITÀ TARENTINA DEL SALUMIFICIO BOMÉ. SERVITO CON PANE AI CEREALI SPECK CERTIFIED QUALITÀ TARENTINA, SERVED WITH MULTIGRAIN BREAD		
<b>GARDENA</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11</sup> Speck, rucola, robiolina, elisir di Zibibbo di Pantelleria <i>Speck, fresh cheese, Zibibbo elixir, rocket</i>		<b>7,80</b>	
<b>BAITA</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12</sup> Speck, brie, salsa rosa <i>Speck, brie, cocktail sauce</i>		<b>8,30</b>	
CARNI ROSSE VEAL			
<b>K2</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11</sup> Roast beef, pomodoro, maionese, olio EVO <i>Roast beef, tomato, mayonnaise, EVOO</i>		<b>8,50</b>	
<b>PIEMONTESE</b> <sup>1, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 12</sup> Roast Beef, lattuga, pomodoro, Nocciola di Giffoni, salsa tonnata, zeste di limone, olio EVO <i>Roast beef, lettuce, tomato, tuna sauce, Giffoni hazelnut, lemon zests, EVOO</i>		<b>9,80</b>	

## & MORE

### LE NOSTRE INSALATE *OUR SALADS*

<b>GENTILE</b> <sup>1, 3, 7, 8, 10, 11</sup> Soncino, cavolo cappuccio marinato, carote, finocchi e sedano al velo, olive taggiasche, pomodorini confit, noci <i>Lamb's lettuce, marinated cabbage, thinly sliced carrots, fennel and celery, taggiasca olive, baked cherry tomatoes, walnuts</i>	<b>12,00</b>
<b>SORRENTO</b> <sup>1, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12</sup> Misticanza, pomodorini, tonno, nodini di mozzarella, uovo sodo <i>Lettuce mix, cherry tomatoes, tuna, mozzarella knots, hard-boiled egg</i>	<b>13,00</b>
<b>IMPERIALE</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12</sup> Misticanza, 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>	<b>14,00</b>
<b>VIOLA</b> <sup>1, 3, 7, 8, 10, 11</sup> Spinacino, petto di pollo grigliato, bacon croccante, mela, uvetta, cavolo cappuccio marinato <i>Spinach leaves, grilled chicken breast, crispy bacon, apple, raisin, marinated cabbage</i>	<b>14,00</b>

### PIATTI FREDDI *COLD DISHES*

<b>FATTORIA</b> <sup>1, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12</sup> Fesa di tacchinella, misticanza, pomodorini, noci <i>Turkey breast, lettuce mix, cherry tomatoes, thinly sliced fennels, tuna sauce</i>	<b>12,50</b>
<b>YORK</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12</sup> Roast beef, patate al forno, salsa tartara <i>Roast beef, oven roasted potatoes, tartar sauce</i>	<b>14,00</b>
<b>PIC NIC</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12</sup> Roast beef, zucchine e melanzane grigliate, pomodorini confit <i>Roast beef, grilled courgettes and aubergines, baked cherry tomatoes</i>	<b>14,20</b>
<b>TONNELLO</b> <sup>1, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12</sup> Roast beef, spinacino, salsa tonnata, Nocciola di Giffoni, capperi croccanti <i>Roast beef, tuna sauce, spinach leaves, Giffoni hazelnut, crunchy capers</i>	<b>15,50</b>
<b>ITALIERE</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11</sup> Prosciutto di Parma, bresaola, speck, brie, nodini di mozzarella, origano, Parmigiano Reggiano, elisir di zibibbo di Pantelleria, servito con pane caldo <i>Parma ham, bresaola, speck, brie, mozzarella knots, oregano, Parmigiano Reggiano, zibibbo elisir, served with warm bread</i>	<b>14,50</b>

### ABBONDANTI *I NOSTRI PANINI ROTONDI PIÙ GRANDI E CONDITI OUR BIGGER PANINI. ROUND AND MORE TASTY*

<b>MILANESOTTO</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11</sup> Prosciutto di Praga, melanzane grigliate, robiolina con olive Taggiasche, capuliatu di pomodorini secchi <i>Prague ham, grilled aubergines, fresh cream cheese and taggiasca olives, sundried cherry tomato pesto</i>	<b>12,00</b>
<b>CROCCO</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12</sup> Black bun*, pollo fritto* con panatura croccante ai corn flakes, maionese alla senape forte, lattuga <i>Black bun, Crispy Cornflake-Crusted Chicken*, mayonnaise flavoured with strong mustard, lettuce</i>	<b>12,00</b>
<b>ESAGERATO</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12</sup> 100 gr. di roast beef, pomodoro, lattuga, bacon croccante, maionese alla senape forte <i>100 gr. roast beef, tomato, lettuce, crispy bacon, mayonnaise flavoured with strong mustard</i>	<b>13,00</b>
<b>CACIOBURGER</b> <sup>1, 3, 6, 7, 9, 10, 11</sup> Bun con sesamo, hamburger di bufalo*, provola calabrese, bacon croccante, lattuga, pomodoro, salsa BBQ Panino Giusto <i>Bun, buffalo burger*, provola calabrese cheese, crispy bacon, lettuce, tomato, Panino Giusto BBQ sauce</i>	<b>14,50</b>

## 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.*

## BEVANDE *BEVERAGE*

VINI <i>WINES</i> <sup>12</sup>	Calice Glass	Bottiglia Bottle	
<b>BOLLICINE <i>SPARKLING</i></b> <b>PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY</b> Azienda agricola Bisol - 11,5° vol.	<b>6,00</b>	<b>24,00</b>	
<b>MAXIMUM BLANC DE BLANC BRUT</b> Ferrari - 12,5° vol.		<b>32,00</b>	
<b>BIANCHI <i>WHITE WINES</i></b> <b>CHARDONNAY 2023</b> Cavit - 13° vol.	<b>6,00</b>	<b>24,00</b>	
<b>LUGANA SAN BENEDETTO 2023</b> Zenato - 13° Vol.	<b>7,00</b>	<b>28,00</b>	
<b>SAUVIGNON BLANC 2023</b> Cantina Merano - 13° vol.	<b>7,50</b>	<b>30,00</b>	
<b>ROSÉ</b> <b>ROSATO 2022</b> Rocca di Frassinello - 12,5° vol.	<b>7,00</b>	<b>28,00</b>	
<b>ROSSI <i>RED WINES</i></b> <b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2020</b> Masciarelli - 14° vol.	<b>7,00</b>	<b>28,00</b>	
<b>ROSSO DI MONTALCINO BIO 2021</b> Col d'Orcia - 14° vol.	<b>7,00</b>	<b>28,00</b>	
<b>PINOT NERO 2023</b> Cantina Merano - 13,5° vol.	<b>7,50</b>	<b>30,00</b>	
L'annata può variare in base alla disponibilità <i>The year can change according to the availability of the wine cellar.</i>			
BIRRE ALLA SPINA <i>DRAFT BEERS</i> <sup>7</sup>	33 cl.	45 cl.	
<b>MORETTI FILTRATA A FREDDO</b> 4,3° vol.	<b>5,80</b>	<b>7,50</b>	
<b>ICHNUSA - NON FILTRATA</b> 5° vol.	<b>5,80</b>	<b>7,50</b>	

BIRRA IN BOTTIGLIA E BIRRE ARTIGIANALI		
<i>BOTTLED BEERS AND CRAFT BEERS</i> <sup>7</sup>		
<b>HENKEKEN</b> 5° vol. - 33 cl.	<b>5,50</b>	
<b>ENTROPIA - HIBU</b> Golden ale - 4,8° Vol.	<b>7,00</b>	
<b>DAMA BIANCA - HIBU</b> White IPA - 5,6° Vol.	<b>7,00</b>	
<b>THRIBU' - HIBU</b> American IPA - 6,9° Vol.	<b>7,00</b>	
<b>ALCOHOL FREE</b>		
<b>HENKEKEN 0.0</b> <sup>7</sup>	<b>5,00</b>	
<b>TANQUERAY 0.0 &amp; TONIC</b>	<b>9,00</b>	

APERITIVI <i>DRINKS</i> <sup>12</sup>		
<b>SPRUZZATO</b>	<b>9,00</b>	
Fresco e floreale. Bitter aperitivo artigianale, elderflower liquor, prosecco and soda water <i>Fresh and floral. Handcrafted bitter aperitif, elderflower liquor, prosecco and soda water</i>		
<b>VENEZIANO</b>	<b>9,00</b>	
Intenso e aromatico. Bitter Fusetti, liquore di genziana e rabarbaro, prosecco <i>Intense and aromatic. Fusetti bitter, gentian and rhubarb liquor, prosecco</i>		

### SOFT DRINKS

<b>ACQUA <i>WATER</i></b> 33 cl. San Bernardo Naturale <i>Still</i>   San Bernardo Frizzante <i>Sparkling</i>	<b>1,90</b>
<b>BIBITE GASSATE <i>SODAS</i></b> Coca-Cola 33 cl.   Coca-Cola Zero 33 cl.   Cedrata Tassoni 18 cl. Red Bull Energy Drink 25 cl.   Red Bull Zero 25 cl.   Red Bull Red Edition 25 cl.	<b>3,50</b>
<b>SAN BERNARDO</b> 26 cl. Aranciata   Limonata	<b>3,50</b>
<b>NIASCA PORTOFINO</b> 25 cl. Festivo di Portofino	<b>4,20</b>
<b>LURISIA</b> 27,5 cl. Chinotto   Gazzosa	<b>4,20</b>
<b>TÈ FREDDO <i>ICE TEA</i></b> ESTATHÈ 25 cl. Limone <i>Lemon</i>   Pesca <i>Peach</i>	<b>3,50</b>

### CENTRIFUGATI *PREPARATI AL MOMENTO SOLO CON FRUTTA FRESCA* *SQUEEZED JUICES MADE TO ORDER WITH FRESH FRUIT*

<b>ARANCIA</b> Arancia <i>Orange</i>	<b>5,50</b>
<b>ABCE</b> Arancia, carota, limone, finocchio <i>Orange, carrot, lemon, fennel</i>	<b>5,50</b>
<b>ENERGY</b> Mangela, ananas, carota <i>Apple, pineapple, carrot</i>	<b>5,50</b>
<b>GINGER</b> Mela, carota, rucola, zenzero <i>Apple, carrot, rocket, ginger</i>	<b>5,50</b>
<b>DETOX</b> <sup>12</sup> Sedano, mela, arancia, finocchio <i>Celery, apple, orange, fennel</i>	<b>5,50</b>

### CAFFETTERIA *COFFEE AND TEA*

<b>CAFFÈ ESPRESSO</b> Lavazza, qualità Tierra <i>Lavazza, selection Tierra</i>	<b>1,80</b>
<b>CAFFÈ AMERICANO</b>	<b>1,80</b>
<b>CAPPUCCINO</b> <sup>2</sup>	<b>2,00</b>
<b>CAFFÈ MAROCCHINO</b> <sup>2</sup>	<b>2,50</b>
<b>CAFFÈ GIUSTO</b> <sup>1, 2, 3, 7, 11</sup> Servito con boccconcino di gelato Dai Dai <i>Served with boccconcino Dai Dai</i>	<b>2,80</b>

<b>SELEZIONE DI TÈ E INFUSI BIO</b> <b>HOT TEA AND ORGANIC HERBAL INFUSION</b>	<b>3,50</b>
---	-------------

### AMARI, LIQUORI, CRAFT *SPIRITS*

<b>GRAPPA</b>	<b>5,00</b>
<b>BRAULIO</b>	<b>5,00</b>
<b>AMARO AMARA</b>	<b>5,00</b>
<b>SAMBUCA</b>	<b>5,00</b>

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, tranne: a) sciropi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciropi di glucosio a base di orzo; di cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei 3) Uova e prodotti a base di uova 4) Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi 6) Soia e prodotti a base di soia a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanol vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticini. 8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amrygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana* L.), noci (*Juglans regia*), noci di cagaja (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 9) Sessano e prodotti a base di sessano 10) Senape e prodotti a base di senape 11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12) Andridi e prodotti a base di molli in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come sono prodotti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. 13) Lupini e prodotti a base di lupini 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto da base da cui sono derivati. **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; a) glucose syrup wheat-based, included dextrose (1); b) wheat-based maltodextrine (1); c) glucose syrup barley-based; d) cereal used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin 2) Shellfish and shellfish derivatives 3) Eggs and eggs derivatives 4) Fish and fish derivatives, excluding: a) gelatin for vitamins and carotenoids; b) gelatins for wine and beer clarification 5) Peanuts and peanuts derivatives 6) Soy and soy derivatives a) refined soybean oil and fat (1); b) natural mixed tocoferol (E306), natural d-alpha tocoferol, natural d-alpha tocoferol acetate, natural soybosed D-alpha tocoferol succinate; c) traduttorevegetable oils derived from soy-based phyosterols and phytosterol esters; d) Vegetable stanol ester produced from soy-based vegetable oil sterols 7) Milk and milk derivatives (lactose included), except: a) whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin; b) lactici. 8) 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 9) Celery and celery derivatives 10) Mustard and mustard derivatives 11) Sesame seeds and sesame seeds derivatives 12) Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10mg / kg and 10mg / l in terms of SO 13) Lupins and lupins derivatives 14) Clams and clams derivatives **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 1,50 € <sup>Frizen ingredients. In this restaurant we use frozen bread. Table service 1,50 €</sup>

Ottobre 24 2024 CANO