

# PER STUZZICARE L'APPETITO *APPETIZERS & SIDES*

<b>FINOCCHI, ARANCE E ACCIUGHE</b> <sup>4</sup>	<b>6,00</b>
Finocchi al velo, arance, olive Taggiasche, acciughe, olio EVO, pepe <i>Thinly sliced fennel, oranges, Taggiasca olives, black pepper, anchovies, EVOO</i>	
<b>FANTASIA DELL'ORTO</b> <sup>12</sup>	<b>7,30</b>
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>ASSAGGIO DI BRESAOLA</b>	<b>6,00</b>
<b>E ROBIOLINA</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11</sup>	
Bresaola, robiolina, zeste di limone, servito con pane caldo <i>Bresaola, fresh cheese, lemon zests, served with warm bread</i>	

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

<b>PROSCIUTTO DI PARMA DOP</b>	DAL SALUMIFICIO BORDONI 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>	<b>8,80</b>
Prosciutto di Parma, mozzarella, pomodoro, olio EVO <i>Parma ham, mozzarella, tomato, EVOO</i>	
<b>JOLLY</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12</sup>	<b>9,70</b>
Prosciutto di Parma, brie, pomodoro, salsa tartara <i>Parma ham, brie, tomato, tartar sauce</i>	
<b>TARTUFO</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11</sup>	<b>10,50</b>
Prosciutto di Parma, brie, pomodoro, rucola, olio EVO al tartufo bianco <i>Parma ham, brie, tomato, rocket, Alba truffle EVOO</i>	

<b>BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP</b>	DAL SALUMIFICIO BORDONI BY SALUMIFICIO BORDONI
--------------------------------------	---

<b>GARIBALDINO</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11</sup>	<b>9,80</b>
Bresaola, mozzarella, pomodoro, rucola, olio EVO <i>Bresaola, mozzarella, tomato, rocket, EVOO</i>	

<b>SPECK</b>	SPECK QUALITÀ TRENTINA DEL SALUMIFICIO BOMÉ, SERVITO CON PANE AI CEREALI SPECK CERTIFIED QUALITÀ TRENTINA, SERVED WITH MULTIGRAIN BREAD
--------------	--

<b>GARDENA</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11</sup>	<b>7,80</b>
Speck, rucola, robiolina, elisir di Zibibbo di Pantelleria <i>Speck, fresh cheese, Zibibbo elixir, rocket</i>	

<b>BAITA</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12</sup>	<b>8,30</b>
Speck, brie, salsa rosa <i>Speck, brie, cocktail sauce</i>	

### VEGETARIANI VEGGIE

<b>VEG 2</b> <sup>1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11</sup>	<b>8,00</b>
Melanzane grigliate, pesto di cavolo nero, hummus al curry, pomodorini confit, basilico <i>Grilled aubergines, black cabbage and cashew nut pesto, hummus with curry, baked cherry tomatoes, EVOO, basil</i>	

<b>SICILIANO</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11</sup>	<b>8,80</b>
Pane ai cereali, zucchine grigliate, Cacio Ragusano, robiolina aromatizzata con timo e maggiorana, pesto al basilico di Prà, olio EVO, origano <i>Multigrain bread, Cacio Ragusano, grilled courgettes, fresh cream cheese flavoured with thyme and marjoram, basil pesto, EVOO, oregano</i>	

### CARNI BIANCHE *POULTRY*

<b>TURKEY</b> <sup>1, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12</sup>	<b>9,00</b>
Fesa di tacchinella, lattuga, pomodoro, salsa tondata, polvere di capperi <i>Turkey breast, tomato, lettuce, tuna sauce, caper's powder</i>	

## & MORE

### LE NOSTRE INSALATE *OUR SALADS*

<b>GENTILE</b> <sup>1, 3, 7, 8, 10, 11</sup>	<b>13,80</b>
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>SORRENTO</b> <sup>1, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12</sup>	<b>14,00</b>
Misticanza, pomodorini, tonno, nodini di mozzarella, uovo sodo <i>Lettuce mix, cherry tomatoes, tuna, mozzarella knots, hard-boiled egg</i>	

### PIATTI FREDDI *COLD DISHES*

<b>FATTORIA</b> <sup>1, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12</sup>	<b>13,50</b>
Fesa di tacchinella, misticanza, pomodorini, finocchi al velo, salsa tondata <i>Turkey breast, lettuce mix, cherry tomatoes, thinly sliced fennels, tuna sauce</i>	

<b>PIC NIC</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12</sup>	<b>15,00</b>
Roast beef, zucchine e melanzane grigliate, pomodorini confit <i>Roast beef, grilled courgettes and aubergines, baked cherry tomatoes</i>	

### TAGLIERI *COLD CUTS*

<b>TAGLIERE VEGANO</b> <sup>1, 3, 5, 7, 8, 10</sup>	<b>12,00</b>
Una selezione delle nostre salse speciali e dei nostri migliori prodotti freschi <i>Our best selection of fresh product and paté</i>	

<b>TAGLIERE DI FORMAGGI</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10</sup>	<b>14,00</b>
Una selezione dei nostri migliori formaggi e latticini accompagnata da pane caldo <i>Our best selection of cheeses served with warm bread</i>	

<b>ITALIERE</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11</sup>	<b>15,50</b>
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 elixir, served with warm bread</i>	

**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

**🍷** I NOSTRI PANINI E PIATTI STORICI | **🌟** STELLA MICHELIN STARRED

<b>PROSCIUTTO DI PRAGA</b>	LEGERMENTE AFFUMICATO PRAGUE HAM SLIGHTLY SMOKED
<b>DIPLOMATICO</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12</sup>	<b>7,60</b>
Prosciutto di Praga, edamer, salsa rosa <i>Prague ham, edamer cheese, cocktail sauce</i>	
<b>SFIZIOSO</b> <sup>1, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12</sup>	<b>8,00</b>
Prosciutto di Praga, soncino, pomodoro, salsa tonnata <i>Prague ham, lamb's lettuce, tomato, tuna sauce</i>	
<b>SAVOY</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11</sup>	<b>8,50</b>
Prosciutto di Praga, mozzarella, pomodoro, olio EVO <i>Prague ham, mozzarella, tomato, rocket, EVOO</i>	

### CARNI ROSSE *VEAL*

<b>K2</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11</sup>	<b>9,00</b>
Roast beef, pomodoro, maionese, olio EVO <i>Roast beef, tomato, mayonnaise, EVOO</i>	

### TOAST

<b>TOAST VEGETARIANO</b> <sup>1, 3, 7, 8, 10, 11</sup>	<b>6,50</b>
Edamer, melanzane grigliate, pomodoro, pesto al basilico di Prà <i>Grilled aubergines, edamer cheese, tomato, Prà basil pesto</i>	

<b>TOAST CLASSICO</b> <sup>1, 3, 7, 8, 10, 11</sup>	<b>7,20</b>
Prosciutto cotto, edamer <i>Cooked ham, edamer cheese</i>	

<b>TOAST DELLA CASA</b> <sup>1, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12</sup>	<b>8,50</b>
Prosciutto cotto, edamer, tonno, pomodoro, salsa tartara <i>Cooked ham, edamer cheese, tuna, tomato, tartar sauce</i>	

### 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>	<b>12,00</b>
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>ESAGERATO</b> <sup>1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12</sup>	<b>13,50</b>
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>	

### DESSERT

<b>BOCCONCINO DAI DAI</b> <sup>1, 3, 4, 5, 6, 8</sup>	<b>1,30</b>
Bocconcino di gelato artigianale alla panna, ricoperto di finissimo cioccolato fondente <i>Bite-sized artisan ice cream covered by fine dark chocolate</i>	

<b>TIRAMISÙ GIUSTO*</b> <sup>1, 3, 5, 6, 7, 11, 12</sup>	<b>5,80</b>
La ricetta tradizionale Panino Giusto <i>Panino Giusto's traditional recipe</i>	

<b>INSALATA DI FRUTTA</b> <sup>1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12</sup>	<b>6,20</b>
Preparata al momento con frutta fresca <i>Fresh fruit salad</i>	

<b>MATTONELLA DAI DAI</b> <sup>1, 3, 5, 7, 8</sup>	<b>7,00</b>
Mattonella di gelato fiordilatte con pinoli toscani, servita con miele e cacao amaro <i>Tiled fiordilatte ice cream with tuscan pine nuts served with honey and bitter cocoa</i>	

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.



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 la nuova versione di MY Panino** | **Download the last version of MY Panino**

**📱** 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.

## BEVANDE *BEVERAGE*

<b>VINI WINES</b> <sup>12</sup>	Calice Glass	Bottiglia Bottle
<b>BOLLICINE SPARKLING PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY</b>	<b>6,00</b>	<b>24,00</b>
Azienda agricola Bisol - 11,5° vol.		
<b>BIANCHI WHITE WINES SAUVIGNON BLANC 2023</b>	<b>7,50</b>	<b>30,00</b>
Cantina Merano - 13° vol.		
<b>ROSSI RED WINES PINOT NERO 2023</b>	<b>7,50</b>	<b>30,00</b>
Cantina Merano - 13,5° vol.		

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

### BIRRA IN BOTTIGLIA E BIRRE ARTIGIANALI *BOTTLED BEERS AND CRAFT BEERS* <sup>1</sup>

<b>HEINEKEN</b> <sup>5° vol.</sup> - 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° Vol.	<b>7,00</b>
<b>THRIBU' - HIBU</b> American IPA - 6,9° Vol.	<b>7,00</b>

### ALCOHOL FREE

<b>HEINEKEN 0.0</b> <sup>1</sup>	<b>5,00</b>
----------------------------------	-------------

<b>APERIZZATO</b> <sup>12</sup>	
<b>SPRUZZATO</b>	<b>9,00</b>
Fresco e floreale. Bitter aperitivo artigianale, liqueure di fiori di sambuco, prosecco, soda <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, liqueure di genziana e rabarbaro, prosecco <i>Intense and aromatic. Fusetti bitter, gentian and rhubarb liquor, prosecco</i>	
<b>PORTOFINO TONIC</b> Vol. 43°	<b>14,00</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 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 (arya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (bertholletia excelsa), pistacchi (pistacia vera), 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<sub>2</sub>. 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 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 (arya 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<sub>2</sub>. 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 € **OTTOBRE 24 FIDENZA**  
\*Frozen ingredients. - In this restaurant we use frozen bread - Table service 1,50 €