

I DOLCI DEL LABORATORIO

BAKED

01	MINI COOKIES	0,50
02	COOKIES SENZA LATTOSIO	0,70
03	COOKIES	2,00
04	MUFFIN	3,00
05	BROWNIES	3,50
06	TORTINO VEGANO	3,50
07	CROSTATA	4,00
08	PLUMCAKE	4,50
09	TORTE	5,00

FRESH

01	MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	4,00
02	YOGURT CREMOSO	4,00
03	YOGURT CREMOSO CON GRANOLA O FRUTTA FRESCA	4,50

I DOLCI GLUTEN FREE

01	BRIOCHE CON LIEVITO MADRE VUOTA ALBICOCCA	2,00
02	TORTINO AL CIOCCOLATO LIMONE	2,50
03	CROSTATINA ALLA MARMELLATA	4,50

SCEGLI IL TUO GUSTO PREFERITO DALLA VETRINA!

RELAX & ENJOY

SHAKED

PER UNA RICARICA DI BENESSERE

CENTRIFUGATI 5,00

- 01 ANANAS, MELA, FRAGOLE
- 02 FINOCCHIO, ZENZERO, LIMONE, MATCHA
- 03 MELA, CAROTA, FRUTTI ROSSI

FRULLATI 5,00

- 01 FRAGOLA E BANANA
- 02 MANGO E PASSION FRUIT
- 03 KIWI, MELA, ANANAS E SPIRULINA

CAPPUCCINI COLORATI

- 01 GOLDEN
con estratto di Curcuma 2,50
- 02 GREEN
con estratto di tè Matcha 2,50
- 02 BROWN VELVET
con estratto di Chai 2,20

ICED

PER UNA RICARICA DI FRESCHEZZA

ICED COFFEE 3,50

- 01 CAFFÈ DOPPIO E CAMELLO
- 02 CAFFÈ DOPPIO, LATTE
DI COCCO, CIOCCOLATO,
SCAGLIE DI COCCO

ICED MILK 3,50

- 01 LATTE FREDDO ED ESTRATTO
DI TÈ MATCHA
- 02 LATTE FREDDO CON ESSENZA
DI CURCUMA E ZENZERO

ICED TEA 3,00

- 01 INFUSO DI FRUTTI ROSSI
E POLPA DI LAMPONI
- 02 INFUSO DI ACAI
E POLPA DI MIRTILLO

PANINIDURINI

♥ the Planet

#NoOrdinaryGreen

Tutti i nostri menu sono stampati
su carta a basso impatto ambientale

NO
ORDINARY

BAR

MENU

VUOI ORGANIZZARE UN EVENTO?

scrivi a catering@paninidurini.it

GUARDA LA LAVAGNA
E SCOPRI LE NOSTRE PROPOSTE DEL MESE!

PANINI

PROVALI ANCHE CON I NOSTRI IMPASTI SPECIALI:

CHIEDI ALLO STAFF!

- INTEGRALE AI FARRI ANTICHI - GLUTEN FREE (+0,50)

PROSCIUTTO COTTO ITALIANO con 5,00

- 01 MOZZARELLA FIORDILATTE, OLIO EVO
- 02 BRIE, FIORI DI ZUCCA, OLIO AL TARTUFO
- 03 RICOTTA DI BUFALA, POMODORINI CONFIT, CREMA AL BASILICO
- 04 PROVOLA AFFUMICATA, CARCIOFINI AL PEPERONCINO

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP con 7,50

- 05 ROBIOLA, SPINACINO, ZEST DI LIMONE
- 06 PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, INSALATINA DI POMODORI FRESCHI
- 07 FUNGHI PORCINI, RUCOLA, SEMI DI SESAMO

CRUDO DI PARMA con 7,00

- 08 GORGONZOLA, MELA VERDE, GRANELLA DI NOCCIOLE
- 09 RICOTTA DI BUFALA, POMODORI CILIEGINO, SEMI DI ZUCCA
- 10 MOZZARELLA FIORDILATTE, POMODORO RAMATO, PESTO DI ZUCCHINE
- 11 BRIE, MARMELLATA DI FICHI

PROSCIUTTO COTTO PRAGA con 5,00

- 12 RUCOLA, SALSA TONNATA, NOCI
- 13 BRIE, POMODORO RAMATO, FUNGHI PORCINI

SPECK ALTO ADIGE IGP con 6,00

- 14 BURRATA PUGLIESE, RUCOLA, OLIO EVO, PEPE NERO
- 15 ROBIOLA AL PEPERONCINO, BRIE, POMODORO RAMATO, FILETTI DI MELANZANE (SOTT'OLIO)
- 16 FONTINA VALDOSTANA DOP, CREMA DI RADICCHIO, NOCI

SALAME MILANO con 5,00

- 17 PROVOLA AFFUMICATA FUSA, FRIARIELLI CAMPANI, SALSA TARTARA
- 18 PECORINO TOSCANO, POMODORINI GIALLI, PATÈ DI OLIVE NERE

COPPA DI PARMA IGP con 6,00

- 19 PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, SONGINO, CARCIOFINI
- 20 GORGONZOLA, RUCOLA, MARMELLATA DI PERE

KITCHEN SPECIALS

BOWL - per una ricarica leggera

- 01 FARRO AL PESTO CON POMODORINI CONFIT, FAGIOLINI E CUBETTI DI FETA 7,00
- 02 POLLO GRIGLIATO SU LETTO DI INSALATA CROCCANTE CON AVOCADO, POMODORINI CILIEGINO, SEMI DI LINO E SALSA ALLA SENAPE E MIELE 7,50

AVOCADO TOAST - per una ricarica di energia

- 01 CON PAPRIKA DOLCE 5,50
- 02 CON SALMONE NORVEGESE FUME' E GOCCE DI LIMONE 8,50

PIATTI - per una ricarica di gusto

- 01 CARPACCIO DI ROASTBEEF CON FAGIOLINI AL VAPORE, POMODORINI GIALLI, CAROTE E SCAGLIE DI MANDORLE 9,00
- 02 CARPACCIO DI BRESAOLA DELLA VALTELLINA CON INSALATINA DI RUCOLA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, POMODORINI CONFIT, OLIVE NERE E NOCI 9,00

TRAMEZZINI - con morbido pane integrale

- 01 MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORO RAMATO, INSALATINA, ZUCCHINE GRIGLIATE, SALSA TARTARA E NOCI 4,50
- 02 PETTO DI TACCHINO ARROSTO, BRIE, MAIONESE, INSALATINA, PATÈ DI OLIVE NERE, CARCIOFINI 5,00
- 03 TONNO ALL'OLIO D'OLIVA, MAIONESE, POMODORO RAMATO, INSALATINA, OLIVE NERE 5,00
- 04 ROASTBEEF, SALSA TONNATA, INSALATINA, POMODORO RAMATO, CREMA AL BASILICO 5,00

TOAST - con pane fragrante

- 01 COTTO PRAGA, FONTINA VALDOSTANA DOP 4,50
- 02 BRIE, HUMMUS DI CECI, ZUCCHINE GRIGLIATE, POMODORO RAMATO 4,50
- 03 COTTO, PROVOLA AFFUMICATA, FILETTI DI MELANZANE (SOTT'OLIO) 4,50
- 04 FONTINA VALDOSTANA DOP, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, PROVOLA AFFUMICATA, GORGONZOLA, PEPE NERO 4,50

INSALATE - con verdura croccante

- 01 PETTO DI TACCHINO ARROSTO, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, POMODORINI CONFIT, OLIVE NERE 8,50
- 02 TONNO ALL'OLIO D'OLIVA, POMODORINI CILIEGINO, AVOCADO, FETA 9,00
- 03 MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORINI GIALLI, OLIVE NERE, NOCI 8,00
- 04 PETTO DI POLLO GRIGLIATO, PECORINO DI ROCCA, CARCIOFINI AL PEPERONCINO 10,00
- 05 SALMONE NORVEGESE FUMÈ, FINOCCHI, SALSA YOGURT AGLI AGRUMI, SCAGLIE DI MANDORLE 11,50

PANINI

MORTADELLA BOLOGNA IGP con 5,00

- 21 ROBIOLA AL PISTACCHIO, SONGINO
- 22 MOZZARELLA FIORDILATTE, ZUCCHINE GRIGLIATE, ZEST DI LIMONE

ROASTBEEF ALL'INGLESE con 7,00

- 23 RUCOLA, SALSA TONNATA
- 24 FONTINA VALDOSTANA DOP, FRIARIELLI CAMPANI, SENAPE IN GRANI

PETTO DI POLLO GRIGLIATO con 7,00

- 25 PROVOLA AFFUMICATA FUSA, POMODORO RAMATO, PATÈ DI OLIVE NERE
- 26 AVOCADO, INSALATINA, SCAGLIE DI MANDORLE

FESA DI TACCHINO AL FORNO con 6,00

- 27 PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, SPINACINO, POMODORINI GIALLI, OLIVE NERE
- 28 FETA, INSALATINA, PESTO DI ZUCCHINE, NOCI

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA con 6,00

- 29 FETA, POMODORO RAMATO, CREMA AL BASILICO
- 30 AVOCADO, SALSA YOGURT AGLI AGRUMI, SEMI DI SESAMO

SALMONE NORVEGESE FUME' con 11,00

- 31 AVOCADO, SCAGLIE DI MANDORLE, ZEST DI LIMONE
- 32 ROBIOLA, RUCOLA, OLIVE NERE

VEGETARIANI con 5,00

- 33 HUMMUS DI CECI, ZUCCHINE GRIGLIATE, POMODORINI CONFIT, FILETTI DI MELANZANE (SOTT'OLIO)
- 34 BURRATA PUGLIESE, POMODORO RAMATO, SONGINO, CREMA AL BASILICO
- 35 HUMMUS DI CECI ALLA PAPRIKA, AVOCADO, POMODORI CILIEGINO, SPINACINO, LIME

PANINO SOLIDALE



CHIEDI E ASSAGGIA IL #PANINOSOLIDALE, 1€ SARÀ DEVOLUTO IN BENEFICENZA A FAVORE DELLA FONDAZIONE FRANCESCA RAVA - NPH ITALIA ONLUS.

TUTTI I LABORATORI PANINI DURINI SONO SOGGETTI A CONTAMINAZIONI INCROCIATE DI ALLERGENI, CHIEDETE IL LIBRO UNICO DEGLI ALLERGENI E INGREDIENTIALLO STAFF! ALCUNI PRODOTTI IN FUNZIONE DELLA REPERIBILITA' SUL MERCATO POTREBBERO ESSERE SURGELATI.