

* PANINI *

PROVALI ANCHE CON IL NOSTRO IMPASTO **GLUTEN FREE!** (+ 0,50€)

Preparazione gastronomica con pane privo di glutine all'origine

LA FRESCHEZZA

01	PROSCIUTTO COTTO ITALIANO CON MOZZARELLA FIORDILATTE, OLIO EVO	4,50
02	CRUDO DI PARMA CON MOZZARELLA FIORDILATTE, DADOLATA DI POMODORINI GIALLI	6,50
03	PROSCIUTTO COTTO PRAGA CON RUCOLA, SALSA TONNATA, NOCI	5,00
04	SPECK ALTO ADIGE IGP CON BURRATA PUGLIESE, RUCOLA, OLIO EVO	6,00
05	MORTADELLA BOLOGNA IGP CON BURRATA, GRANELLA DI PISTACCHI	5,00
06	BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP CON PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, INSALATINA DI POMODORI FRESCI	7,00
07	SALAME MILANO CON PECORINO, SONGINO, FUNGHI PORCINI	5,00
08	POLLO GRIGLIATO CON AVOCADO, SONGINO, SCAGLIE DI MANDORLE, MIELE	6,50
09	TACCHINO AL FORNO CON BRIE, ZUCCHINE GRIGLIATE, POMODORINI SECCHI, CREMA AL BASILICO	5,50
10	SALMONE NORVEGESE FUMÈ CON ZUCCHINE GRIGLIATE, OLIVE NERE, SALSA YOGURT	8,50
11	AVOCADO, FETA, POMODORINI SECCHI, RUCOLA	5,00

VEGGIE

* PANINI *

PREPARATI CON IMPASTO A LENTA LIEVITAZIONE

L'ENERGIA

12	PROSCIUTTO COTTO ITALIANO CON BURRATA, POMODORINI, CREMA AL BASILICO	5,00
13	CRUDO DI PARMA CON BRIE, MARMELLATA DI FICHI	6,50
14	PROSCIUTTO COTTO PRAGA CON BRIE, POMODORO RAMATO, FUNGHI PORCINI	5,00
15	SPECK ALTO ADIGE IGP CON ROBIOLA AL PEPERONCINO, BRIE, POMODORO RAMATO, FILETTI DI MELANZANE	6,00
16	MORTADELLA BOLOGNA IGP CON PROVOLA AFFUMICATA, FILETTI DI MELANZANE SOTT'OLIO	4,50
17	BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP CON BRIE, RUCOLA, OLIO AL TARTUFO	7,00
18	SALAME MILANO CON PROVOLA AFFUMICATA FUSA, FILETTI DI MELANZANE SOTT'OLIO, SALSA TARTARA	5,00
19	POLLO GRIGLIATO CON FONTINA VALDOSTANA DOP, POMODORO RAMATO, PATÈ DI OLIVE NERE, OLIO EVO	6,50
20	TACCHINO AL FORNO CON PECORINO, POMODORINI, OLIVE NERE, SALSA TARTARA	5,50
21	SALMONE NORVEGESE FUMÈ CON AVOCADO, RUCOLA, MANDORLE, ZEST DI LIMONE	8,50
22	HUMMUS, ZUCCHINE GRIGLIATE, POMODORO RAMATO, FILETTI DI MELANZANE SOTT'OLIO	5,00

VEGGIE

* Prodotto gelo all'origine per garantire le ideali proprietà organolettiche. È disponibile il libro unico degli allergeni, chiedi al nostro staff!

INSALATE E SFIZI SALATI

INSALATE – con verdura croccante

01	VEGGIE MOZZARELLA FIORDILATTE, POMODORINI GIALLI, OLIVE NERE, SALSA TARTARA, NOCI	7,50
02	TACCHINO ARROSTO, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, POMODORINI CILIEGINO, OLIVE NERE	8,00
03	TONNO ALL'OLIO DI OLIVA, POMODORINI CILIEGINO, AVOCADO, FETA	8,50

TOAST – con pane fragrante

01	PROSCIUTTO COTTO PRAGA, FONTINA VALDOSTANA DOP	4,00
02	BRIE, HUMMUS DI CECI, ZUCCHINE GRIGLIATE, POMODORO RAMATO	4,00

TRAMEZZINI – con morbido pane integrale

01	PETTO DI TACCHINO ARROSTO, BRIE, MAIONESE, INSALATINA, PATE' DI OLIVE NERE	4,50
02	MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORO RAMATO, INSALATINA, ZUCCHINE GRIGLIATE, SALSA TARTA, NOCI	4,50
03	TONNO SOTT'OLIO, MAIONESE, POMODORO RAMATO, INSALATINA, OLIVE NERE	4,50

CLUB DURINI – con morbido pane integrale

01	TACCHINO ARROSTO, POMODORO RAMATO, ZUCCHINE GRIGLIATE, INSALATINA, SALSA TARTARA	5,50
02	SALMONE NORVEGESE FUME', ROBIOLA, RUCOLA	7,50

KITCHEN SPECIALS

BOWL

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 01 | FARRO AL PESTO CON POMODORINI GIALLI E ROSSI, FAGIOLINI, 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 |
| 03 | SALMONE NORVEGESE FUMÈ SU LETTO DI INSALATA CROCCANTE CON AVOCADO, CUBETTI DI ANANAS, SALSA ALLO YOGURT, SEMI DI SESAMO | 8,50 |

AVOCADO TOAST

- | | | |
|----|----------------------------------------------|------|
| 01 | CON PAPRIKA DOLCE | 5,50 |
| 02 | CON SALMONE NORVEGESE FUMÈ E GOCCE DI LIMONE | 8,00 |

I DOLCI* DEL LABORATORIO

BAKED

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

FRESH

- | | | |
|----|----------------------------------------------------|------|
| 01 | YOGURT BIANCO CREMOSO | 3,00 |
| 02 | YOGURT BIANCO CON:
- CEREALI
- FRUTTA FRESCA | 3,50 |
| 03 | MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA | 3,50 |

I DOLCI GLUTEN FREE

- | | | |
|----|---------------------------------------------|------|
| 01 | BRIOCHE CON LIEVITO MADRE VUOTA ALBICOCCA | 2,00 |
| 02 | TORTINO AL CIOCCOLATO LIMONE | 2,50 |

RELAX&ENJOY

SHAKED

PER UNA RICARICA DI BENESSERE

CENTRIFUGATI 4,50

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

FRULLATI 4,50

- 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

SPREMUTE € 4,00

COCKTAIL € 6,00

- SPRITZ APEROL
- SPRITZ CAMPARI
- AMERICANO
- NEGRONI
- GIN TONIC
- MOSCOW MULE

ICED

PER UNA RICARICA DI FRESCHEZZA

ICED COFFEE 3,00

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

ICED MILK 3,00

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

ICED TEA 2,50

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

NO
ORDINARY

BAR

MENU

SCEGLI IL TUO GUSTO PREFERITO DALLA VETRINA!

#PANINO SOLIDALE

5,00+1,00

* Prodotto gelo all'origine per garantire le ideali proprietà organolettiche. È disponibile il libro unico degli allergeni, chiedi al nostro staff!

PROVA IL NOSTRO PANINO SOLIDALE
A FAVORE DI:

