

SPECIALS

CLUB SANDWICH AL POLLO

Petto di pollo grigliato, maionese, insalatina, pomodorini e olio EVO

10.00€

CLUB SANDWICH VEGETARIANO

Mozzarella, zucchine grigliate, senape al miele, pomodoro, insalata

9.00€

PANINO SCHIOCCO

con Crudo e Mozzarella

3.00€

PANINO LAUGHEN

01 salame, robiola e songino

02 cotto, mozzarella, pomodoro, songino

4.50€

INSALATE

- 01 Petto di tacchino arrosto, Parmigiano Reggiano 24 mesi, pomodorini confit, olive nere 9.50€
- 02 Tonno all'olio di oliva, pomodorini ciliegino, avocado, feta 10.00€
- 03 Mozzarella fiordilatte, pomodorini gialli, olive nere, noci 9.00€
- 04 Petto di pollo grigliato, pecorino di rocca, carciofini al peperoncino 11.00€
- 05 Salmone Norvegese fumè, finocchi salsa yogurt agli agrumi, scaglie di mandorle 12.00€



DURINI MILANO
MILAN CITY VIBES
SINCE 2011

SCOPRI I NOSTRI PUNTI VENDITA



@PANINIDURINI

WWW.PANINIDURINI.IT - INFO@PANINIDURINI.IT

DURINI
MILANO

MENU

#NOTORDINARY
PAUSA PRANZO



PANINI

PROSCIUTTO COTTO ITALIANO

5.50€

- 01 Mozzarella fiordilatte, olio EVO
- 02 Brie, fiori di zucca, olio al tartufo
- 03 Ricotta di Bufala, pomodorini confit, crema al basilico

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

8.50€

- 05 Robiola, spinacino, zest di limone
- 06 Parmigiano Reggiano 24 mesi, insalatina di pomodori freschi

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

8.00€

- 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

5.50€

- 12 Rucola, salsa tonnata, noci
- 13 Brie, pomodoro ramato, funghi porcini

SPECK ALTO ADIGE IGP

7.00€

- 14 Burrata pugliese, rucola, olio EVO, pepe nero
- 15 Robiola al peperoncino, brie, pomodoro ramato, filetti di melanzane (sott'olio)

SALAME MILANO

5.50€

- 17 Provola affumicata fusa, friarielli campani, salsa tartara
- 18 Pecorino Toscano, pomodori gialli, patè di olive nere

MORTADELLA BOLOGNA IGP

5.50€

- 21 Robiola al pistacchio, songino
- 22 Mozzarella fiordilatte, zucchine grigliate, zest di limone

ROASTBEEF ALL'INGLESE

8.00€

- 23 Rucola, salsa tonnata

PETTO DI POLLO GRIGLIATO

8.00€

- 25 Provola affumicata fusa, pomodoro ramato patè di olive nere
- 26 Avocado, insalatina, scaglie di mandorle

FESA DI TACCHINO AL FORNO

7.00€

- 27 Parmigiano Reggiano 24 mesi, spinacino, pomodorini gialli, olive nere

SALMONE NORVEGESE FUME

12.00€

- 31 Avocado, scaglie di mandorla, zest di limone

SELEZIONE VEGGIE

5.50€

- 33 Hummus di ceci, zucchine grigliate, pomodori 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

GARDEN GOURMET

**PANINO CON
COTOLETTA VEG**
insalatina, pomodoro
e maionese

8.50€

**HAMBURGER
VEG**
insalatina, cheddar,
pomodoro, salsa burger

8.50€

Provalo con Burger doppio a 12.50€

Tutti i laboratori Durini Milano sono soggetti a contaminazioni incrociate di allergeni. Chiedete il libro unico degli allergeni e ingredienti allo staff. Alcuni prodotti, in funzione della reperibilità, potrebbero essere surgelati (ai sensi del reg. UE 1169/2011).

TRAMEZZINI

- 01 Mozzarella fiordilatte, pomodoro ramato, insalatina, zucchine grigliate, salsa tartara, noci

5.00€

- 02 Petto di tacchino arrosto, brie, maionese, insalatina, patè di olive nere, carciofini

5.50€

- 03 Tonno all'olio di oliva, maionese, pomodoro ramato, insalatina, olive nere

5.50€

- 04 Roastbeef, salsa tonnata, insalatina, pomodoro ramato, crema al basilico

5.50€

TOAST

I NOSTRI TOAST

5.00€

- 01 Cotto Praga, Fontina valdostana DOP
- 02 Brie, hummus di ceci, zucchine grigliate, pomodoro ramato
- 03 Cotto, provola affumicata, filetti di melanzane (sott'olio)
- 04 Fontina Valdostana DOP, Parmigiano Reggiano 24 mesi, provola affumicata, gorgonzola, pepe nero

BAGEL

BAGEL AL SALMONE NYC
con capperi, cipolla rossa
e cream cheese

9.50€

BAGEL AL CRUDO
con mozzarella e pomodoro

8.50€

BAGEL VEGETARIANO
con avocado, mozzarella,
pomodoro, mandorle, senape al miele

8.00€

