

PANINO  GIUSTO
MILANO 1979

SCALO MILANO

cocktails & food



IN COLLABORAZIONE CON

Rita

SPRITZ, FASCINO MITTLEUROPEO TRA MILANO E IL VENETO

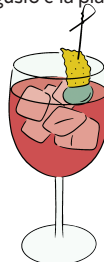
Si sa di certo che l'usanza di bere il vino bianco allungato con seltz o acqua gassata risale alla tradizione degli Austriaci che temevano i nostri vini troppo corposi: lo chiamavano Spritzer. A Milano è rimasta negli anni l'abitudine di ordinare il "bianchin sprusaa"; in Veneto è diventata una bevanda tradizionale e si è evoluta con l'abitudine di aggiungere una dose di bitter per aumentare il gusto e la piacevolezza.



SPRUZZATO

La ricetta esclusiva by Rita per Panino
Giusto che unisce alla classicità dello
Spritz, la florealità dell'HUGO

10,00 €



VENEZIANO

Ritrovare l'emozione dello Spritz alla moda
di Venezia con l'aperitivo Select, liquore di
genziana e una punta di Rabarbaro

10,00 €

I CONSIGLI DEL CONTE CAMILLO

Nella storia del Negroni, il cocktail Italiano più conosciuto al mondo, un riferimento a Milano è sempre imprescindibile. Senza il genio di Gaspare Campari che nel 1860 inventò il Bitter, chissà quali percorsi avrebbe intrapreso la miscelazione in Italia. Celebriamone il mito senza snaturarne le origini con le nostre due versioni esclusive.



NEGRONI DEL BAUSSIA

Con una punta di Fernet Branca, Vermouth
Oscar 697, Gin GIASS e Bitter Fusetti

10,00 €



NEGRONI MEDITERRANEO

Con liquore amaro artigianale
al Chinotto

10,00 €

TU VUO' FA' L'AMERICANO

Davide Campari, l'innovatore, intuì il potenziale dell'acqua di seltz in aggiunta alle sue preparazioni liquoristiche trasformando il MILANO-TORINO, uno degli antesignani dell'aperitivo all'italiana in AMERICANO con l'aggiunta, appunto, della soda.



AMERICARLO

Con una miscela di Vermouth Carlo Alberto bianco e rosso, una punta di Bitter e "barrel aged"
10,00 €



AGGIUSTATO

Lo sbagliato ripensato con Vermouth Carlo Alberto e Prosecco Jejo Bisol
10,00 €



BIANCHINO

Colore immacolato e gusto intenso con Bitter bianco Luxardo e Oscar bianco 697
8,00 €

I NON SPIRITOSI

La nostra proposta analcolica



ATOPIA

L'aspro degli agrumi incontra il tocco delicato delle spezie per un profilo citrico e rinfrescante

9,00 €

IL GIN TONIC

Non si può resistere a un classico come il Gin Tonic. Mette tutti d'accordo specialmente se l'acqua Tonica è di prima scelta come "Fever-Tree" e per il Gin potete contare su una selezione della migliore produzione Italiana.

FRUTTATO E DOLCE

10,00 €



FRANK & SERAFICO DRY GIN Toscana - Vol. 44%

STILE: London Dry Gin

BOTANICHE: varie tra cui scorza di limone e lime, mela cotogna, liquirizia, nocciola

GUSTO: al naso aromi vivaci di scorza di limone, lime, mela cotogna e erbe mediterranee. Al palato ingresso ampio e caldo con un finale lungo e complesso di nocciola e liquirizia, con ginepro contenuto.

AROMATICO

12,00 €



GIASS DRY GIN Lombardia - Vol. 42%

STILE: London Dry Gin

BOTANICHE: 18 tra cui mela Golden, petali di rosa, fiori di violetta, karkadè, mandorla di terra

GUSTO: Complesso e articolato, ricco di note che rimandano al ginepro, al coriandolo e all'angelica, con sfumature che ricordano la frutta, i fiori e gli agrumi e note minerali.

FRESCO E AGRUMATO

14,00 €



PORTOFINO Liguria - Vol. 43%

STILE: Distilled Gin

BOTANICHE: 21 tra cui ginepro, limone, lavanda, rosmarino, iris, maggiorana, salvia

GUSTO: botaniche coltivate e raccolte a mano, attentamente selezionate per conferire sentori freschi e mediterranei. Un gin perfettamente bilanciato, agrumato ma morbido.

SECCO E COMPATTO

10,00 €



LUXARDO Veneto - Vol. 43%

STILE: London Dry Gin

BOTANICHE: 9 Ginepro, coriandolo, iris, angelica, china, liquirizia, cannella, cardamomo, arancio amaro

GUSTO: Prodotto secondo un'antica ricetta degli inizi del '900. Lo caratterizza un delicato profumo di erbe e spezie, ha un sapore armonico, rotondo, piacevole e persistente.

VINI



BOLLICINE ¹⁴

PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY

Azienda Agricola Bisol - 11,5° vol.

6,00 €

24,00 €

MAXIMUM BLANC DE BLANC BRUT

Ferrari - 12,5° vol.

7,50 €

30,00 €

BIANCHI ¹⁴

VERMENTINO LA TREGGIATA BIO 2019

Le Calle - 13° vol.

5,50 €

22,00 €

SAUVIGNON FLOREADO ALTO ADIGE 2020

Andrian - 13° vol.

6,00 €

24,00 €

GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE 2019

Andrian - 14° vol.

7,50 €

30,00 €

ROSSI ¹⁴

ROSSO DI MONTALCINO BIO 2018

Col d'Orcia - 14° vol.

6,00 €

24,00 €

PINOT NERO ALTO ADIGE 2020

Andrian - 13,5° vol.

6,00 €

24,00 €

BARBERA PRIMEVÌ BIO 2018

Cascina San Michele - 15° vol.

7,00 €

28,00 €

L'annata può variare in base alla disponibilità

BIRRE

BIRRE ARTIGIANALI 1 33 cl.

VIAEMILIA - BIRRIFICIO DEL DUCATO

6,50 €

Italian Pilsner - 5° vol.

FREERIDE - BIRRIFICIO DEL DUCATO

6,50 €

West Coast IPA - 5,2° vol.

WEISS - ENKI ALE

6,50 €

birrificio agricolo italiano - 5° vol.

BLOND - ENKI ALE

6,50 €

birrificio agricolo italiano - 5,5° vol.

BROWN - ENKI ALE

6,50 €

birrificio agricolo italiano - 6,5° vol.

STOUT- ENKI ALE

6,50 €

birrificio agricolo italiano - 6,5° vol.

BIRRE ALLA SPINA 1 33 cl.

MORETTI FILTRATA A FREDDO

5,00 €

4,3° vol.

ICHNUSA - NON FILTRATA

5,50 €

5° vol.

BIRRA MESSINA - CRISTALLI DI SALE

5,50 €

5° vol.

SOFT DRINKS

NIASCA PORTOFINO 25 cl. Mandarinata Limonata del Tigullio Festivo di Portofino	4,20 €
SANPELLEGRINO 33 cl. Aranciata Aranciata amara Chinò	3,50 €
TÈ FREDDO 33 cl. Limone Pesca	3,50 €
BIBITE GASSATE 33 cl. Coca-Cola Coca-Cola Zero Fanta Sprite Red Bull 25 cl.	3,50 €
ORGANICS 25 cl. Bitter Lemon Simply Cola Viva Mate	3,50 €

CENTRIFUGATI

PREPARATI AL MOMENTO SOLO CON FRUTTA FRESCA

ARANCIA Arancia	5,30 €
ABCE Arancia, carota, limone, finocchio	5,30 €
ENERGY Mela, ananas, carota	5,30 €
GINGER Mela, carota, rucola, zenzero	5,30 €
DETOX 12 Sedano, mela, arancia, finocchio	5,30 €
ANANAS Ananas	6,30 €

**TUTTI I NOSTRI COCKTAIL E BIBITE SONO SEMPRE ACCOMPAGNATI
DA UNA GUSTOSA SELEZIONE DI NOSTRI PRODOTTI**

PER LA CONSULTAZIONE DELLA LEGENDA DEGLI ALLERGENI VISIONA IL MENÙ GENERALE 1,2,3,7,11,12,13,14

PANINO  GIUSTO
MILANO 1979

IN COLLABORAZIONE CON

Rita

PANINI

Preparati al momento con ingredienti freschi e di altissima qualità.

PROSCIUTTO DI PARMA DOP			PRODOTTO E STAGIONATO 26 MESI DA GIANCARLO TANARA
PARMA		6,80	
Prosciutto di Parma in purezza			
1 - 11			
LUIS		8,50	
Prosciutto di Parma, mozzarella, pomodoro, olio EVO			
1 - 2 - 11			
JOLLY		9,00	
Prosciutto di Parma, brie, pomodoro, salsa tartara			
1 - 2 - 3 - 11 - 13 - 14			
WASHINGTON		9,00	
Prosciutto di Parma, robiolina, pomodoro, pâté di olive nere			
1 - 2 - 11			
TARTUFO		9,50	
Prosciutto di Parma, brie, pomodoro, rucola, olio EVO al tartufo bianco			
1 - 2 - 11			

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP			DAL SALLUMIFICIO BORDONI
BRESAOLA		6,80	
Bresaola in purezza, olio EVO, zeste di limone			
1 - 11			
GARIBALDINO		9,50	
Bresaola, mozzarella, pomodoro, rucola, olio EVO			
1 - 2 - 11			
TRA I DUE		9,80	
Pane con farina di grano arso, bresaola, stracciatella, fiore di zucca, robiolina con olive taggiasche, olio EVO			
1 - 2 - 11			

SPECK QUALITÀ TRENINO			SERVITO CON PANE AI CEREALI
SPECK		5,00	
Speck in purezza			
1 - 10 - 11			
GARDENA		7,00	
Speck, rucola, robiolina, elisir di zibibbo di Pantelleria			
1 - 2 - 10 - 11			
BAITA		7,80	
Speck, brie, salsa rosa			
1 - 2 - 3 - 10 - 11 - 12 - 13 - 14			

CARNI BIANCHE			
CITY		7,80	
Petto di pollo grigliato, lattuga, bacon, senape delicata			
1 - 11 - 13			
TURKEY		8,50	
Fesa di tacchinella, lattuga, pomodoro, salsa tonnata, polvere di capperi			
1 - 3 - 5 - 11 - 14			

VEGETARIANI			
PARTENOPEO		7,50	
Melanzane grigliate, Parmigiano Reggiano, mozzarella, origano, olio EVO, capulati di pomodorini secchi, basilico			
1 - 2 - 3 - 7 - 11			
SICILIANO		8,00	
Pane ai cereali, zucchine grigliate, Cacio Ragusano, robiolina aromatizzata con timo e maggiorana, pesto al basilico di Prà, olio EVO, origano			
1 - 2 - 7 - 10 - 11			

& MORE

INSALATE			
CROCCANTE		11,00	
Soncino, pomodorini, Parmigiano Reggiano, sedano, mela verde, noci			
1 - 2 - 7 - 10 - 11 - 12			
FAVIGNANA		12,00	
Misticanza, zucchine e melanzane grigliate, pomodorini, Parmigiano Reggiano, noci, salsa tartara			
1 - 2 - 3 - 7 - 10 - 11 - 13 - 14			
SORRENTO		12,50	
Misticanza, pomodorini, tonno, nodini di mozzarella, uovo sodo			
1 - 2 - 3 - 5 - 10 - 11 - 14			
IMPERIALE		13,50	
Misticanza, petto di pollo grigliato, Parmigiano Reggiano, bacon croccante, vinaigrette alla senape, crostini			
1 - 2 - 10 - 13 - 14			

PIATTI FREDDI			
FATTORIA		11,80	
Fesa di tacchinella, misticanza, pomodorini, finocchi al velo, salsa tonnata			
1 - 2 - 3 - 5 - 10 - 11 - 14			
YORK		13,80	
Roast beef, patate al forno, salsa tartara			
1 - 2 - 3 - 7 - 11			
PIC NIC		14,00	
Roast beef, zucchine e melanzane grigliate, pomodorini confit			
1 - 2 - 10 - 11 - 14			
SOLEADO		14,00	
Prosciutto di Parma, pomodorini confit, nodini di mozzarella, basilico			
1 - 2 - 10 - 11 - 14			
ITALIERE		14,00	
Prosciutto di Parma, bresaola, speck, brie, nodini di mozzarella, origano, Parmigiano Reggiano, elisir di zibibbo di Pantelleria, servito con pane caldo			
1 - 2 - 10 - 11 - 14			

PIATTI CALDI			
BOSTON		12,80	
Petto di pollo grigliato, bacon croccante, patatine fritte*, senape delicata			
1 - 2 - 10 - 11 - 13			
DELY		13,80	
Petto di pollo grigliato, carciofini, zucchine e melanzane grigliate			
1 - 2 - 10 - 11 - 14			

CONTORNI			
PATATINE FRITTE*		5,00	
Accompagnate con salse			
1 - 3 - 12 - 14			
PATATE AL FORNO		5,00	
Con sale di Cervia alle erbe aromatiche			
10			
ASSAGGIO DI PARMA E STRACCIATELLA		5,50	
Prosciutto di Parma, stracciatella, servito con pane caldo			
1 - 2 - 11			
ASSAGGIO DI BRESAOLA E ROBIOLINA		5,50	
Bresaola, robiolina, zeste di limone, servito con pane caldo			
1 - 2 - 11			
SUPERLEGGERA		5,00	
Misticanza, pomodorini, carote al velo, sedano			
1 - 2 - 10 - 14			
FANTASIA DELL'ORTO		6,50	
Zucchine e melanzane grigliate, carciofini, pomodorini, carote al velo, basilico, olio EVO			
1 - 2 - 10 - 14			

BEVANDE

VINI	14	Calice	Bottiglia
BOLLICINE			
PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY		6,00	24,00
Azienda agricola Bisol - 11,5° vol.			
MAXIMUM BLANC DE BLANC BRUT		7,50	30,00
Ferrari - 12,5° vol.			
BIANCHI			
VERMENTINO LA TREGGIATA BIO 2019		5,50	22,00
Le Calle - 13° vol.			
SAUVIGNON FLOREADO ALTO ADIGE 2020		6,00	24,00
Andrian - 13° vol.			
GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE 2019		7,50	30,00
Andrian - 14° vol.			
ROSSI			
ROSSO DI MONTALCINO BIO 2018		6,00	24,00
Col d'Orcia - 14° vol.			
PINOT NERO ALTO ADIGE 2020		6,00	24,00
Andrian - 13,5° vol.			
BARBERA PRIMEVÌ BIO 2018		7,00	28,00
Cascina San Michele - 15° vol.			
L'annata può variare in base alla disponibilità			
BIRRE ALLA SPINA			33 cl.
MORETTI FILTRATA A FREDDO		4,3° vol.	5,00
ICHNUSA - NON FILTRATA		5° vol.	5,50
BIRRA MESSINA - CRISTALLI DI SALE		5° vol.	5,50
BIRRA IN BOTTIGLIA			
HEINEKEN		5° vol. - 33 cl.	5,50

BIRRE ARTIGIANALI			
VIAEMILIA - BIRRIFICIO DEL DUCATO	Italian Pilsner	5° vol. - 33 cl.	6,50
FREERIDE - BIRRIFICIO DEL DUCATO	West Coast IPA	5,2° vol. - 33 cl.	6,50
WEISS - ENKI ALE	birrificio agricolo italiano	5° vol. - 33 cl.	6,50
BROWN ALE - ENKI ALE	birrificio agricolo italiano	5,5° vol. - 33 cl.	6,50
BROWN ALE - ENKI ALE	birrificio agricolo italiano	6,5° vol. - 33 cl.	6,50
STOUT - ENKI ALE	birrificio agricolo italiano	6,5° vol. - 33 cl.	6,50

APERITIVI			14
SPRUZZATO		8,00	
La ricetta esclusiva per Panino Giusto, che unisce alla classicità dello Spritz, la florealità dell'HUGO			
VENEZIANO		8,00	
Ritrovare l'emozione dello Spritz alla moda di Venezia, con l'aperitivo Select e il liquore di genziana			

I prezzi indicati per gli aperitivi sono relativi solo alla fascia del pranzo.

PROSCIUTTO DI PRAGA			LEGGERMENTE AFFUMICATO
COTTO		4,80	
Prosciutto cotto o di Praga in purezza			
1 - 11			
DIPLOMATICO		7,00	
Prosciutto di Praga, edamer, salsa rosa			
1 - 2 - 3 - 11 - 12 - 13 - 14			
SAVOY		8,00	
Prosciutto di Praga, mozzarella, pomodoro, rucola, olio EVO			
1 - 2 - 11			
GIUSTO		8,00	
Prosciutto di Praga, mozzarella, pomodoro, acciuga, senape delicata			
1 - 2 - 5 - 11 - 13			
SETTEBELLO		8,50	
Prosciutto di Praga, brie, pâté di vitello Panino Giusto			
1 - 2 - 11 - 12 - 14			

CARNI ROSSE			
K2		8,50	
Roast beef, pomodoro, maionese, olio EVO			
1 - 3 - 11 - 13 - 14			
TOAST			
TOAST VEGETARIANO		6,30	
Edamer, melanzane grigliate, pomodoro, pesto al basilico di Prà			
1 - 2 - 3 - 7 - 11			
TOAST CLASSICO		6,80	
Prosciutto cotto, edamer			
1 - 2 - 3 - 7 - 11			
TOAST DELLA CASA		7,80	
Prosciutto cotto, edamer, tonno, pomodoro, salsa tartara			
1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 11 - 13 - 14			

ABBONDANTI			I NOSTRI PANINI ROTONDI PIÙ GRANDI E CONDITI
CAPRICCIO		9,80	
Prosciutto di Praga, pâté di olive nere, carciofini, pomodorini confit, maionese alla senape forte			
1 - 3 - 11 - 13 - 14			
ESAGERATO		12,00	
100 gr. di roast beef, pomodoro, lattuga, bacon croccante, maionese alla senape forte			
1 - 3 - 11 - 13 - 14			
CACIOBURGER		14,50	
Bun con sesamo, hamburger di bufalo*, provola calabrese, bacon croccante, lattuga, pomodoro, salsa BBQ Panino Giusto			
1 - 2 - 10 - 11 - 12			

I NOSTRI PANINI CERTIFICATI DALLA FONDAZIONE ACCADEMIA DEL PANINO ITALIANO, PER MAGGIORI INFORMAZIONI SCARICA LA APP PANINO MAP

I NOSTRI PANINI E PIATTI STORICI

STELLA MICHELIN

Scarica l'app MY Panino Giusto

MY
PANINO
GIUSTO

f

@e

@a

@v

SCOPRI DI PIÙ SU PANINOGIUSTO.IT

DESSERT			
CREMA AL CAFFÈ		3,00	
Servita con panna e cacao amaro			
2			
5 BOCCONCINI DAI DAI		5,00	
Bocconcini di gelato artigianale alla panna, ricoperti di finissimo cioccolato fondente			
1 - 2 - 3 - 7 - 8 - 11			
TIRAMISÙ GIUSTO		5,50	
La ricetta tradizionale Panino Giusto			
1 - 2 - 3 - 7 - 8 - 10 - 11			
TORTA DEL GIORNO		5,80	
Chiedi al nostro personale per scoprire cosa c'è di buono			
1 - 2 - 3 - 7 - 8 - 10 - 11 - 14			
INSALATA DI FRUTTA		5,80	
Preparata al momento con frutta fresca			
INSALATA DI FRUTTA CON GELATO		6,50	
Preparata al momento e servita con gelato artigianale alla crema			
2 - 3 - 7 - 8 - 11			
MATTONELLA DAI DAI		6,50	
Mattonella di gelato fiordilatte con pinoli toscani, servita con miele e cacao amaro			
1 - 2 - 3 - 7 - 8			

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.

Certificazione

B

Corporation

Un gusto
più giusto.

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.

SOFT DRINKS	
ACQUA	2,50
• Acqua Panna 45 cl.	
• Acqua S. Pellegrino 45 cl.	
BIBITE GASSATE	
Coca-Cola 33 cl. Coca-Cola Zero 33 cl. Fanta 33 cl. Sprite 33 cl. Red Bull 25 cl.	3,50
SANPELLEGRINO 33 cl.	3,50
Aranciata Aranciata amara Chino	
Acqua Tonica 20 cl.	2,50
NIASCA PORTOFINO 25 cl.	4,20
Mandarinata Limonata del Tigullio Festivo di Portofino	
ORGANICS 25 cl.	3,50
Bitter Lemon Simply Cola Viva Mate	
TÈ FREDDO	3,50
• Limone 33 cl.	
• Pesca 33 cl.	