

# BEVANDE

VINI <sup>14</sup> Calice    Bottiglia

## BOLLICINE

**PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY** **6,00** **24,00**  
Azienda agricola Bisol - 11,5° vol.

**MAXIMUM BLANC DE BLANC BRUT** **8,00** **32,00**  
Ferrari - 12,5° vol.

## BIANCHI

**SAUVIGNON GRAF VON MERAN 2021** **6,50** **26,00**  
Cantina Merano - 14° vol.

**GEWÜRZTRAMINER GRAF 2021** **7,50** **30,00**  
Cantina Merano - 15° vol.

## ORANGE & MACERATI

**VERMENTINO LA TREGGIATA BIO 2021** **6,00** **24,00**  
Le Calle - 13° vol.

## ROSSI

**ROSSO DI MONTALCINO BIO 2020** **6,50** **26,00**  
Col d'Orcia - 14° vol.

**PINOT NERO GRAF 2020** **6,50** **26,00**  
Cantina Merano - 14° vol.

**BARBERA PRIMEVÌ BIO 2020** **7,00** **28,00**  
Cascina San Michele - 15° vol.

L'annata può variare in base alla disponibilità

**BIRRE ALLA SPINA <sup>7</sup>** 33 cl.    45 cl.

**MORETTI FILTRATA A FREDDO <sup>4,3° vol.</sup>** **5,30** **7,00**

**ICHNUSA - NON FILTRATA <sup>5° vol.</sup>** **5,70** **7,50**

**BIRRA MESSINA - CRISTALLI DI SALE <sup>5° vol.</sup>** **5,70** **7,50**

## BIRRA IN BOTTIGLIA <sup>7</sup>

**HEINEKEN <sup>5° vol.</sup>** - 33 cl. **5,50**

## BIRRE ARTIGIANALI <sup>7</sup>

**VIAEMILIA - BIRRIFICIO DEL DUCATO** Italian Pilsner <sup>5° vol.</sup> - 33 cl. **6,80**

**FREERIDE - BIRRIFICIO DEL DUCATO** West Coast IPA <sup>5,2° vol.</sup> - 33 cl. **6,80**

**WEISS - ENKI ALE** Birrificio agricolo italiano <sup>5° vol.</sup> - 33 cl. **6,80**

**BLOND ALE - ENKI ALE** Birrificio agricolo italiano <sup>5,5° vol.</sup> - 33 cl. **6,80**

**BROWN - ENKI ALE** Birrificio agricolo italiano <sup>6,5° vol.</sup> - 33 cl. **6,80**

**STOUT - ENKI ALE** Birrificio agricolo italiano <sup>6,5° vol.</sup> - 33 cl. **6,80**

**DOUBLE IPA - ENKI ALE** Birrificio agricolo italiano <sup>8,5° vol.</sup> - 33 cl. **7,80**

## APERITIVI <sup>14</sup>

**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.

## SOFT DRINKS

**ACQUA** 50 cl. **2,60**  
♦ San Bernardo Naturale  
♦ San Bernardo Frizzante

**BIBITE GASSATE** **3,50**  
Coca-Cola 33 cl. | Coca-Cola Zero 33 cl. | Fanta 33 cl. | Red Bull 25 cl.

**FEVER TREE** 20 cl. **2,50**  
Acqua Tonica Indian | Soda al Pompelmo Rosa

**SAN BERNARDO** 26 cl. **3,50**  
Aranciata

**NIASCA PORTOFINO** 25 cl. **4,20**  
Mandarinata | Limonata del Tigullio | Festivo di Portofino | Chinotto

**ORGANICS** 25 cl. **3,50**  
Bitter Lemon | Simply Cola

**TÈ FREDDO BIO** **3,50**  
**SAN BERNARDO** 26 cl.  
Limone | Pesca

## CENTRIFUGATI PREPARATI AL MOMENTO SOLO CON FRUTTA FRESCA

**ARANCIA** **5,50**  
Arancia

**ABCE** **5,50**  
Arancia, carota, limone, finocchio

**ENERGY** **5,50**  
Mela, ananas, carota

**GINGER** **5,50**  
Mela, carota, rucola, zenzero

**DETOX <sup>12</sup>** **5,50**  
Sedano, mela, arancia, finocchio

## CAFFETTERIA

**CAFFÈ ESPRESSO** Lavazza, qualità Tierra **1,80**

**CAFFÈ AMERICANO** **1,80**

**CAPPUCCINO <sup>2</sup>** **2,00**

**CAFFÈ MAROCCHINO <sup>2</sup>** **2,50**

**CAFFÈ GIUSTO <sup>7-2-3-7-11</sup>** **2,80**  
Servito con bocconcino di gelato Dai Dai

**SELEZIONE DI TE' E INFUSI BIO** **3,00**

## AMARI, LIQUORI, GRAPPE

**BRAULIO** **5,00**

**LIMONCELLO VILLA MASSA** **5,00**

**GRAPPA** **5,00**

**SAMBUCA BORDIGA** **5,00**

**AMARO AMARA** **5,00**

**AMARETTO ADRIATICO** **5,00**

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 [carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (bertholletia excelsa), pistacchi (pistacia vera), noci macadamia o noci dell'Queensland (macadamia ternifolia) e i loro prodotti, tranne per tutta la frutta a guscio utilizzata per produrre distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola 8) 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 totale di allergeni non dichiarati in ricetta. In caso di intolleranze o allergie, il nostro personale sarà lieto di aiutarvi.

Per questioni logistiche il pane è surgelato all'origine - \*prodotto surgelato all'origine - Servizio 1,50 €

APRILE 23 - MI SCALO

# Menu

**PANINO GIUSTO**  
MILANO 1979

# PER STUZZICARE L'APPETITO

<b>ASSAGGIO DI PARMA E STRACCIATELLA</b> Prosciutto di Parma, stracciatella, servito con pane caldo 1-2-11	<b>6,00</b>	<b>FINOCCHI E ARANCE</b> Finocchi al velo, arance, olive taggiasche, olio EVO, pepe	<b>4,50</b>
<b>ASSAGGIO DI BRESAOLA E ROBIOLINA</b> Bresaola, robiolina, zeste di limone, servito con pane caldo 1-2-11	<b>6,00</b>	<b>PATatine FRITTE*</b> Accompagnate con salse 1-3-12-14	<b>5,80</b>
<b>FANTASIA DELL'ORTO</b> Zucchine e melanzane grigliate, carciofini, pomodorini, carote al velo, basilico, olio EVO 1-2-10-14	<b>7,30</b>	<b>PATATE AL FORNO</b> Con sale di Cervia alle erbe aromatiche 10	<b>5,80</b>

# PANINI

Preparati al momento con ingredienti freschi e di altissima qualità.

## PROSCIUTTO DI PARMA DOP

PRODOTTO E STAGIONATO 26 MESI DA GIANCARLO TANARA

<b>LUIS</b> Prosciutto di Parma, mozzarella, pomodoro, olio EVO 1-2-11	<b>8,80</b>
<b>JOLLY</b> Prosciutto di Parma, brie, pomodoro, salsa tartara 1-2-3-11-13-14	<b>9,50</b>
<b>WASHINGTON</b> Prosciutto di Parma, robiolina, pomodoro, pâté di olive nere 1-2-11	<b>9,70</b>
<b>TARTUFO</b> Prosciutto di Parma, brie, pomodoro, rucola, olio EVO al tartufo bianco 1-2-11	<b>10,00</b>

## BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

DAL SALUMIFICIO BORDONI

<b>GARIBALDINO</b> Bresaola, mozzarella, pomodoro, rucola, olio EVO 1-2-11	<b>9,80</b>
<b>TRA I DUE</b> Pane con farina di grano arso, bresaola, stracciatella, fiore di zucca, robiolina con olive taggiasche, olio EVO 1-2-11	<b>10,50</b>

## SPECK

SERVITO CON PANE AI CEREALI

<b>GARDENA</b> Speck, rucola, robiolina, elisir di zibibbo di Pantelleria 1-2-10-11	<b>7,80</b>
<b>BAITA</b> Speck, brie, salsa rosa 1-2-3-10-11-12-13-14	<b>8,30</b>

## VEGETARIANI

<b>PARTENOPEO</b> Melanzane grigliate, Parmigiano Reggiano, mozzarella, origano, olio EVO, capuliatu di pomodorini secchi, basilico 1-2-3-7-11	<b>8,00</b>
<b>VEG 2</b> Melanzane grigliate, pesto di cavolo nero, hummus al curry, pomodorini confit, basilico 1-7-8-10-11-12-13	<b>8,00</b>
<b>SICILIANO</b> 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	<b>8,80</b>

## CARNI ROSSE

<b>K2</b> Roast beef, pomodoro, maionese, olio EVO 1-3-11-13-14	<b>9,00</b>
---	-------------

## PROSCIUTTO DI PRAGA

LEGGEMENTE AFFUMICATO

<b>DIPLOMATICO</b> Prosciutto di Praga, edamer, salsa rosa 1-2-3-11-12-13-14	<b>7,60</b>
<b>SAVOY</b> Prosciutto di Praga, mozzarella, pomodoro, rucola, olio EVO 1-2-11	<b>8,50</b>
<b>GIUSTO</b> Prosciutto di Praga, mozzarella, pomodoro, acciuga, senape delicata 1-2-5-11-13	<b>8,50</b>
<b>SETTEBELLO</b> Prosciutto di Praga, brie, pâté di vitello Panino Giusto 1-2-11-12-14	<b>8,80</b>

## CARNI BIANCHE

<b>CITY</b> Petto di pollo grigliato, lattuga, bacon, senape delicata 1-11-13	<b>8,50</b>
<b>TURKEY</b> Fesa di tacchinella, lattuga, pomodoro, salsa tonnata, polvere di capperi 1-3-5-11-14	<b>9,00</b>
<b>MADRAS</b> Fesa di tacchinella, maionese al curry, mandorle, pop corn di riso venere, soncino, pomodoro 1-3-7-8-10-11-12-13-14	<b>9,30</b>

## TOAST

<b>TOAST VEGETARIANO</b> Edamer, melanzane grigliate, pomodoro, pesto al basilico di Prà 1-2-3-7-11	<b>6,80</b>
<b>TOAST CLASSICO</b> Prosciutto cotto, edamer 1-2-3-7-11	<b>7,20</b>
<b>TOAST DELLA CASA</b> Prosciutto cotto, edamer, tonno, pomodoro, salsa tartara 1-2-3-5-7-11-13-14	<b>8,50</b>

## ABBONDANTI

I NOSTRI PANINI ROTONDI PIU' GRANDI E CONDITI

<b>CAPRICCIO</b> Prosciutto di Praga, pâté di olive nere, carciofini, pomodorini confit, maionese alla senape forte 1-3-11-13-14	<b>11,00</b>
<b>EVEREST</b> 100 gr. di roast beef, zucchine grigliate, rucola, maionese, zeste di limone, olio EVO 1-3-11-13-14	<b>13,00</b>
<b>ESAGERATO</b> 100 gr. di roast beef, pomodoro, lattuga, bacon croccante, maionese alla senape forte 1-3-11-13-14	<b>13,50</b>
<b>CACIOBURGER</b> Bun con sesamo, hamburger di bufalo*, provola calabrese, bacon croccante, lattuga, pomodoro, salsa BBQ Panino Giusto 1-2-10-11-12	<b>15,50</b>
<b>BURGER PLANT BASED</b> Plant based meat, salsa BBQ Panino Giusto, lattuga, pomodoro, senape delicata 1-7-11-12-13	<b>15,50</b>

# & MORE

## LE NOSTRE INSALATE

MIX DI LATTUGHINI YUMMIX DELICATO Planet Forms

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

## PIATTI FREDDI

<b>FATTORIA</b> Fesa di tacchinella, mix di lattughini, pomodorini, finocchi al velo, salsa tonnata 1-2-3-5-10-11-14	<b>13,50</b>
<b>YORK</b> Roast beef, patate al forno, salsa tartara 1-2-3-7-11	<b>14,30</b>
<b>PIC NIC</b> Roast beef, zucchine e melanzane grigliate, pomodorini confit 1-2-10-11-14	<b>15,00</b>
<b>SOLEADO</b> Prosciutto di Parma, pomodorini confit, nodini di mozzarella, basilico 1-2-10-11-14	<b>15,00</b>
<b>ITALIERE</b> 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	<b>15,50</b>

## PIATTI CALDI

<b>BOSTON</b> Petto di pollo grigliato, bacon croccante, patatine fritte*, senape delicata 1-2-10-11-13	<b>13,50</b>
<b>DELY</b> Petto di pollo grigliato, carciofini, zucchine e melanzane grigliate 1-2-10-11-14	<b>14,50</b>

## DESSERT

<b>BOCCONCINO DAI DAI</b> Bocconcino di gelato artigianale alla panna, ricoperto di finissimo cioccolato fondente 1-2-3-7-8-11	<b>1,30</b>
<b>CREMA AL CAFFÈ</b> Servita con panna e cacao amaro 2	<b>3,50</b>
<b>TIRAMISÙ GIUSTO</b> La ricetta tradizionale Panino Giusto 1-2-3-7-8-10-11	<b>5,80</b>
<b>DOLCI DEL GIORNO*</b> Chiedi al nostro personale per scoprire cosa c'è di buono 1-2-3-7-8-10-11-14	<b>7,00</b>
<b>INSALATA DI FRUTTA CON E SENZA GELATO</b> Preparata al momento con frutta fresca	<b>6,20 7,00</b>

NOSTALGIA DEI NOSTRI PANINI ICONICI? CHIEDICI IL TUO PANINO GIUSTO PREFERITO E I NOSTRI MAESTRI FARANNO IL POSSIBILE PER ESAUDIRE LA TUA RICHIESTA!

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



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.

I NOSTRI PANINI CERTIFICATI DALLA FONDAZIONE ACCADEMIA DEL PANINO ITALIANO, PER MAGGIORI INFORMAZIONI VISITA IL SITO ACCADEMIAPANINOITALIANO.IT

I NOSTRI PANINI E PIATTI STORICI | STELLA MICHELIN

Scarica la nuova versione di MY Panino Giusto



SCOPRI DI PIÙ SU PANINOGIUSTO.IT

*estate*

# MENU ESTATE

Le nostre proposte con ingredienti speciali in edizione limitata

## CARPACCIO DI TONNO | IL NOSTRO CARPACCIO DI TONNO PINNE GIALLE, FRESCO E SAPORITO

**PESCATO** 1, 2, 3, 5, 7, 13, 14   **11,00**  
Carpaccio di tonno, pesca, Mix Esotico, olio EVO, maionese al curry

**MEDITERRANEO** 1, 2, 5, 11 **13,00**  
Carpaccio di tonno, stracciatella, olive taggiasche, pomodorini confit, origano

## ABBONDANTI | I NOSTRI PANINI ROTONDI PIÙ GRANDI E CONDITI

**CROCCO** 1, 3, 13, 14 **12,00**  
Black bun\*, pollo fritto\* con panatura croccante ai corn flakes, maionese alla senape forte, lattuga

## PANINI

**RE SOLE** 1, 2, 11 **10,50**  
Prosciutto di Parma, rucola, mozzarella, basilico, crema di carciofi

**PEGASO** 1, 2, 11, 14 **9,00**  
Tacchino, crema di stracchino\*, carciofini, olio EVO, zeste di limone, pepe

**BALTO** 1, 2, 5, 11, 12  **15,50**  
Salmone, crema di stracchino\*, finocchi e sedano al velo, patè di olive nere, olio EVO, pepe

**ESTIVO PIÙ** 1, 2, 3, 14 **7,50**  
Tonno, maionese, pomodoro, lattuga, patè di olive nere

## INSALATA | MIX ESOTICO

**MISTICA** 1, 5, 7, 11  **16,00**  
Mix Esotico, carpaccio di tonno, pesca, arachidi salate e tostate

 NOVITÀ  PLANET FARMS

Per la consultazione della legenda degli allergeni visiona il menù generale - \*prodotto surgelato all'origine

**PEGASO**  
il gusto brioso  
della semplicità.

*Provalo!*

