

## **Da un piccolo posto... nasce "il panino più buono del mondo!"**

*"Una rosa è una rosa è una rosa è una rosa" scriveva Gertrude Stein. Può darsi. Quello di cui siamo certi è che un panino non è un panino non è un panino. Potrebbero assomigliarsi, stesi nella loro vetrina, ma c'è un panino con quel qualcosa in più che lo fa essere indimenticabile, raccontabile, digeribile, volentieri ripetibile.*

*C'era una volta una piccola paninetteria elegante, ma non troppo, in Corso Magenta. Era frequentata soprattutto da affezionati frettolosi che non potevano permettersi un pasto completo. Insomma, per quanto buona, era un ripiego. C'erano nell'82 due ragazzi vogliosi di fare qualcosa di nuovo che rimanesse nel tempo, e con tanta voglia di lavorare.*

*Da un piccolo posto e una via elegante nasce...il panino più buono del mondo.*

*Quello dietetico, che non ti fa ingrassare, ma ti nutre perché tutto è calibrato. Quello consigliato anche al palato più difficile, perché è una miscela di gusti che non si dimenticano. Il Corriere della Sera, quando aprì la prima succursale della De Santis all'ultimo piano della Rinascente titolò il pezzo "Ed è subito pera". I 1.000 invitati si erano infatti buttati su quel panino croccante alla pera che diventò il distintivo di una serata dedicata al gusto. La piccola bottega in via Magenta esiste ancora: è la mamma di tanti figlioli sparsi per il mondo, ma il panino che manda nel mondo non è globalizzato. Lui è assolutamente personalizzato; si riconosce al primo gnam. In più c'è il Catering: tutti dicono che è buono, anzi buonissimo. E poi alla fine tutto scompare, e la casa torna come prima. Insomma, i panini di De Santis sono entrati nel mito e hanno anche cambiato il modo di ricevere. Adesso i giovani alla moda, invece di un primo e un secondo, chiedono di avere a casa un panino calibrato.*

*E un modo nuovo di ricevere, molto più ricercato del solito risotto. De Santis ha molti punti vendita, ma si sa anche di una signora dell'alta società che volendo dare una festa indimenticabile chiamò De Santis e fece allestire una lunga tavola con tutti gli ingredienti di quei panini che venivano fatti al momento per i suoi ospiti. Fu una serata memorabile, ancora se ne parla: in molti l'hanno copiata.*

*Ah, i panini di Desantis!*

**PANINI BRESAOLA**

**LINA** € 12,50

*Bresaola punta d'anca, brie fuso, rucola, crema di porcini e tartufo, limone, pepe*

*Bresaola, melted brie cheese, rocket salad, porcini mushrooms and truffle cream, lemon, black pepper*

**DODO** € 11,00

*Bresaola punta d'anca, caprino di latte vaccino al vino bianco, rucola, limone, pepe*

*Bresaola, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, rocket salad, lemon, black pepper*

**PORTOGHESE** € 13,00

*Bresaola punta d'anca, polpa di arancia, Fontina DOP fusa, vodka, salsa rosa, limone, pepe*

*Bresaola, orange pulp, melted PDO Fontina cheese, vodka, cocktail sauce, lemon, black pepper*

**CESARE** € 13,50

*Bresaola punta d'anca, mozzarella fior di latte, carciofini sott'olio, paté di olive*

*Bresaola, mozzarella, artichokes in olive oil, olive paté*

**PANINI ROAST-BEEF**

**GILDA** € 12,00

*Roast-beef, caprino di latte vaccino al basilico, pomodoro, rucola, origano, sale*

*Roast-beef, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, tomato, rocket salad, oregano, salt*

**VELASCA** € 17,00

*Roast-beef, Fontina DOP fusa, funghi porcini sott'olio, crema al tartufo, limone, pepe*

*Roast-beef, melted PDO Fontina cheese, porcini mushrooms in olive oil, truffle cream, lemon, black pepper*

**ADAM** € 12,00

*Roast-beef, cuore di lattuga, pomodoro, maionese all'erba cipollina, origano, sale*

*Roast-beef, lettuce, tomato, chive mayo, oregano, salt*

**PANINI MORTADELLA**

**RINASCENTE** € 13,00  
*Roast-beef, brie fuso, pomodoro, salsa rosa, tabasco, origano, sale*  
*Roast-beef, melted brie cheese, tomato, cocktail sauce, tabasco, oregano, salt*

**DORALICE** € 8,50  
*Mortadella con pistacchio, Fontina DOP fusa, pomodoro, origano, sale*  
*Mortadella with pistachios, melted PDO Fontina cheese, tomato, oregano, salt*

**BOLOGNA** € 8,50  
*Mortadella con pistacchio, Gorgonzola DOP dolce, confettura di peperoni*  
*Mortadella with pistachios, PDO Gorgonzola cheese, pepper jam*

**VALENTINO** € 10,50  
*Mortadella con pistacchio, crema di Parmigiano Reggiano, carciofini sott'olio*  
*Mortadella with pistachios, Parmigiano Reggiano cream, artichokes in olive oil*

**PANINI COTTO**

**SOFFICE** € 9,50  
*Prosciutto cotto, Fontina DOP fusa, pomodoro, origano, sale*  
*Cooked ham, melted PDO Fontina cheese, tomato, oregano, salt*

**GIORGIA** € 11,50  
*Prosciutto cotto, brie fuso, paté di carne bianca\*, crema al tartufo, limone, pepe*  
*Cooked ham, melted brie cheese, white meat paté\*, truffle cream, lemon, black pepper*

**MAURIZIO** € 11,50  
*Prosciutto cotto, mozzarella fior di latte fusa, funghi porcini sott'olio, salsa rosa*  
*Cooked ham, melted mozzarella, porcini mushrooms in olive oil, cocktail sauce*

**ARLECCHINO** € 11,50  
*Prosciutto cotto, caprino di latte vaccino al vino bianco, mozzarella fior di latte, paté di olive, carciofini sott'olio*  
*Cooked ham, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, mozzarella, olive paté, artichokes in olive oil*

**PANINI CRUDO**

**GIANMARCO** € 10,00  
*Prosciutto crudo di Parma DOP, caprino di latte vaccino al basilico, pomodoro, origano, sale*  
*PDO Parma ham, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, tomato, oregano, salt*

**GAIA** € 11,00  
*Prosciutto crudo di Parma DOP, caprino di latte vaccino al vino bianco, pera, rucola, salsa rosa, limone, pepe*  
*PDO Parma ham, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, pear, rocket salad, cocktail sauce, lemon, black pepper*

**RONNY** € 13,00  
*Prosciutto crudo di Parma DOP, brie fuso, mozzarella fior di latte, crema al tartufo, limone, pepe*  
*PDO Parma ham, melted brie cheese, mozzarella, truffle cream, lemon, black pepper*

**REGGIO** € 14,00  
*Prosciutto crudo di Parma DOP, Fontina DOP fusa, funghi porcini sott'olio, salsa rosa, limone, pepe*  
*PDO Parma ham, melted PDO Fontina cheese, porcini mushrooms in olive oil, cocktail sauce, lemon, black pepper*

**PANINI SALAME**

**TRIFOLAO** € 10,50  
*Salame Milano, brie fuso, crema al tartufo, limone, pepe*  
*Salame Milano, melted brie cheese, truffle cream, lemon, black pepper*

**MEAZZA** € 11,00  
*Salame Milano, crema di Parmigiano Reggiano, confettura di peperoni*  
*Salame Milano, Parmigiano Reggiano cream, pepper jam*

**DERBY** € 12,00  
*Salame Milano, brie fuso, pomodori secchi, carciofini sott'olio*  
*Salame Milano, melted brie cheese, sun-dried tomatoes, artichokes in olive oil*

**PANINI CULATELLO****BLUES****€ 14,50***Culatello di Zibello DOP, brie fuso, pera, limone, pepe**PDO Zibello's culatello, melted brie cheese, pear, lemon, black pepper***SHEILA****€ 14,50***Culatello di Zibello DOP, Gorgonzola DOP dolce, confettura di fichi**PDO Zibello's culatello, PDO Gorgonzola cheese, fig jam***PANINI SPECK****TRENTINO****€ 10,00***Speck dell'Alto Adige, Fontina DOP fusa, salsa rosa**Alto Adige's speck, melted PDO Fontina cheese, cocktail sauce***MAO****€ 10,50***Speck dell'Alto Adige, caprino di latte vaccino al vino bianco, melanzane grigliate sott'olio, sale, pepe**Alto Adige's speck, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, grilled eggplants in olive oil, salt, black pepper***PANINI PANCETTA****SANPA****€ 8,50***Pancetta arrotolata di San Patrignano, mucchino fuso semi stagionato di San Patrignano, pepe**San Patrignano's bacon, San Patrignano's melted semi-cured mucchino cheese, black pepper***JOSÉ****€ 10,00***Pancetta arrotolata di San Patrignano, brie fuso, crema di porcini e tartufo, limone, pepe**San Patrignano's bacon, melted brie cheese, porcini mushrooms and truffle cream, lemon, black pepper*

*“Questa collaborazione è importante perché rappresenta il riconoscimento per il lavoro svolto dai nostri ragazzi che, tutti i giorni, si impegnano nella realizzazione di prodotti alimentari che mirano all'eccellenza attraverso l'ottima qualità delle materie prime, lavorazione artigianale, senza conservanti o additivi e filiera interna”*

**Roberto Bezzi,**  
**presidente della cooperativa agricola San Patrignano**

**PANINI VEGETARIANI E VEGANI**

**MASTERAGO € 10,50**

*Brie fuso, caprino di latte vaccino al vino bianco, Fontina DOP fusa, pera, rucola, salsa rosa, limone, pepe*

*Melted brie cheese, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, melted PDO Fontina cheese, pear, rocket salad, cocktail sauce, lemon, black pepper*

**CAPRICCIO €10,00**

*Stracciatella, pesto di mandorle e basilico, pomodori secchi, foglie di basilico*

*Stracciatella cheese, basil and almond pesto, sun-dried tomatoes, fresh basil*

**CAPONATA € 12,00**

*Caponata\*, mandorle tostate*

*Caponata (eggplants, tomato sauce, celery, onions, green olives, capers)\*, roasted almonds*

**CINZIA € 10,00**

*Crema di tofu alle olive, melanzane grigliate sott'olio, pomodori secchi, funghi porcini sott'olio, origano*

*Olive's tofu cream, grilled eggplants in olive oil, sun-dried tomatoes, porcini mushrooms in olive oil, oregano*

**PANINI POLLO O MANZO**

**GARIBALDI € 15,00**

*Petto di pollo cotto a bassa temperatura\*, cuore di lattuga, pomodoro, maionese all'erba cipollina, origano, sale*

*Slow cooked chicken breast\*, lattuce, tomato, chive mayo, oregano, salt*

**FRANCI € 15,00**

*Petto di pollo cotto a bassa temperatura\*, caprino di latte vaccino al basilico, pomodoro, origano, sale*

*Slow cooked chicken breast\*, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, tomato, oregano, salt*

**NADIA € 16,00**

*Tartare di carne piemontese\*, cuore di lattuga, pomodori secchi, capperi, senape, olio EVO, sale, pepe*

*Piedmont-style Steak Tartare\*, lattuce, sun-dried tomatoes, capers, mustard, extra virgin olive oil, salt, black pepper*

**BEDY**

**€ 14,50**

*Filetti di tonno, caprino di latte vaccino al vino bianco, pomodoro, maionese all'erba cipollina, origano, sale*

*Tuna fillet, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, tomato, chive mayo, oregano, salt*

**GIULIA**

**€ 16,00**

*Filetti di tonno, hummus al curry\*, cuore di lattuga, cipolla di Tropea, limone a fette, pepe*

*Tuna fillet, curried chickpea hummus\*, lettuce, red onion, sliced lemon, black pepper*

**GRACE**

**€ 16,00**

*Salmon affumicato delle Isole Faroe, stracciatella, pera, limone, pepe*

*Smoked Faroe Island salmon, stracciatella cheese, pear, lemon, black pepper*

**FIORDO**

**€ 14,00**

*Salmon affumicato delle Isole Faroe, caprino di latte vaccino al vino bianco, limone, pepe*

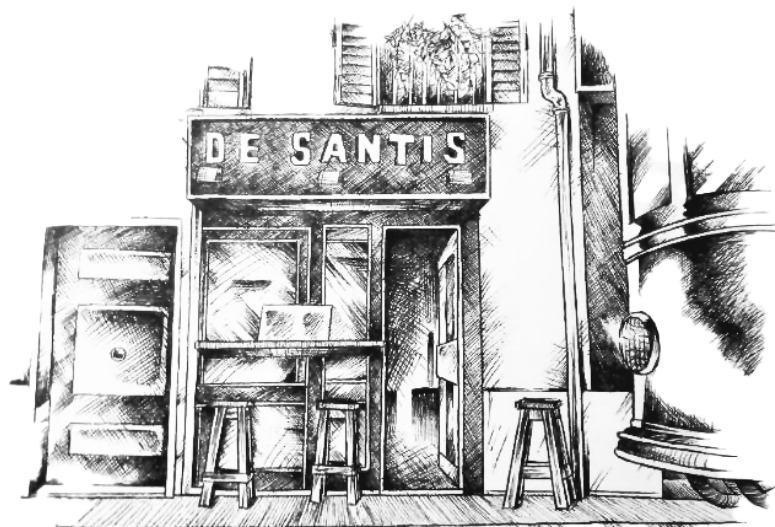
*Smoked Faroe Island salmon, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, lemon, black pepper*

**ANGEL**

**€ 12,50**

*Acciughe del Cantabrico, stracciatella, pomodoro verde, limone, pepe*

*Cantabrian anchovies, stracciatella cheese, green tomato, lemon, black pepper*



**TAGLIERE DI SALUMI****€ 16,00**

*Culatello di Zibello DOP, mortadella al pistacchio, salame Milano, pancetta arrotolata di San Patrignano*

*PDO Zibello's culatello, mortadella with pistachios, salame Milano, San Patrignano's bacon*

**TAGLIERE DI FORMAGGI CON CONFETTURE****€ 16,00**

*Gorgonzola DOP dolce, caprino di latte vaccino al basilico, mucchino semi stagionato di San Patrignano, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, Fontina DOP, confettura di fichi, confettura di peperoni*

*PDO Gorgonzola cheese, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, San Patrignano's semi-cured mucchino cheese, flakes of PDO Parmigiano Reggiano cheese, PDO Fontina cheese, fig jam, pepper jam*

**TAGLIERE MISTO****€ 16,00**

*Prosciutto crudo di Parma DOP, salame Milano, mortadella con pistacchio, mucchino semi stagionato di San Patrignano, caprino di latte vaccino al basilico, carciofini sott'olio*

*PDO Parma ham, salame Milano, mortadella with pistachios, San Patrignano's semi-cured mucchino cheese, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, artichokes in olive oil*

**COUNTRY****€ 19,50**

*Cuore di lattuga, petto di pollo cotto a bassa temperatura\*, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, pomodoro datterino, mandorle tostate, citronette*

*Lettuce, slow cooked chicken breast\*, flakes of PDO Parmigiano Reggiano cheese, datterino tomato, roasted almonds, lemon vinaigrette*

**LEON****€ 19,50**

*Cuore di lattuga, filetti di tonno, mozzarella fior di latte, pomodori secchi, olive taggiasche, citronette*

*Lettuce, tuna fillet, mozzarella, sun-dried tomatoes, taggiasca olives, lemon vinaigrette*

**DAFNE****€ 16,50**

*Cuore di lattuga, mozzarella fior di latte, pomodoro datterino, olive taggiasche, citronette (vegetariana)*

*Lettuce, mozzarella, datterino tomato, taggiasca olives, lemon vinaigrette (vegetarian)*



**DOLCI****WATSON****€ 16,50**

*Cuore di lattuga, finocchi, pomodori secchi, hummus al curry\*,  
mandorle tostate, citronette (vegana)*

*Lettuce, fennels, sun-dried tomatoes, curried chickpea hummus\*,  
roasted almonds, lemon vinaigrette (vegan)*

**CHEESECAKE AL MANGO\*****€ 8,00****TIRAMISÙ\*****€ 9,00****ALBERTO**

*Tartina con crema di nocciole, pera, cannella e sambuca*

*Bread tart with hazelnut cream, pear, cinnamon and sambuc*

**€ 6,00****GUSTOSO**

*Tartina con crema di nocciole*

*Bread tart with hazelnut cream*

**€ 5,00**

*Gentile cliente, se hai allergie o intolleranze alimentari comunicalo al personale prima dell'ordinazione.*

*Il libro ingredienti aggiornato è disponibile per la consultazione*

*Dear customer, if you have food allergies or intolerances, let the staff know before ordering.*

*The updated ingredient book is available for consultation*

*(\*)prodotto congelato all'origine (\*)frozen product at origin*

*In casi eccezionali, per la preparazione dei nostri panini  
può essere utilizzato pane congelato all'origine*

*In exceptional cases, for the preparation of our sandwiches originally frozen bread can be used*

**BOLLICINE****AL CALICE****BOTTIGLIA**

---

Blanc de Noir “Moratti”  
*Metodo Classico Cuvée 'More Brut*

€ 10,00

€ 40,00

---

Champagne Mandois  
*Brut Zero - Pierry France*

375ml  
€ 40,00€ 70,00

---

Champagne Moët & Chandon

200 ml  
€ 20,00

---

**BIANCHI****AL CALICE****BOTTIGLIA**

---

Vermentino di Sardegna 2021  
*Pala*

€ 7,50

€ 30,00

---

**ROSSI****AL CALICE****BOTTIGLIA**

---

Nebbiolo Langhe 2020  
*Marco Porello*

€ 8,00

€ 35,00

## BEVERAGE

---

Acqua nat o gas 500 ml	€ 3,00
Coca Cola, Coca zero	€ 5,00
Limonata, Aranciata	€ 5,00
Chinotto, Gazzosa	€ 5,00
Acqua tonica	€ 5,00
Spremuta di arancia	€ 7,00
Spremuta di pompelmo	€ 7,00
Nettare di Albicocca, Mirtillo, Pesca, Ananas	€ 7,00
Estratto di limone, mela e menta	€ 7,00
Estratto di mango, mela, arancia	€ 7,00
Estratto di melagrana, mela e limone	€ 7,00
Estratto di zenzero e mela	€ 7,00
Tè nero Darjeeling freddo	€ 7,00
Tè Earl Grey	€ 6,00
Tè bianco Passion de fleurs	€ 6,00
Tè verde Giapponese Sencha Fukuyu	€ 6,00
Tè English Breakfast	€ 6,00
Infuso di frutta	€ 6,00
Caffè espresso	€ 2,00
Cappuccino	€ 3,50

---

## BIRRE

---

Bionda “De Santis”	€ 7,50
Ipa “De Santis”	€ 7,50
Rossa “De Santis”	€ 7,50

Per un'esperienza enologica  
unica, chiedi al nostro staff di  
mostrarti la selezione di vini  
esclusivi nella nostra cantinetta.

## DRINK

---

SPRITZ	€ 8,00
<i>Aperol o Aperitivo del professore, Spumante, Soda</i>	
NEGRONI	€ 8,00
<i>Gin De Santis London Dry, Bitter Fusetti, Vermouth Cocchi</i>	
AMERICANO	€ 8,00
<i>Bitter Fusetti, Vermouth Cocchi, Soda</i>	
GIN TONIC	€ 8,00
<i>Gin De Santis London Dry, Tonica bio, lime</i>	
GIN TONIC PREMIUM	€ 10,00
<i>Gin De Santis XO, Tonica bio, lime</i>	

FUSETTONE	€ 8,00
<i>Bitter Fusetti, Tonica Pink Grapefruit</i>	