

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, vogliosamente ripetibile.

C'era una volta una piccola panineria 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 mistura 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

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

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, lettuce, 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, lettuce, 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

Salmone affumicato delle Isole Faroe, stracciatella, pera, limone, pepe

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

FIORDO

€ 14,00

Salmone 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

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

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

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

BOLLICINE**AL CALICE****BOTTIGLIA***Blanc de Noir "Moratti"**Metodo Classico Cuvée 'More Brut*

€ 10,00

€ 40,00

*Rosè "Moratti"**Metodo Classico Brut*

€ 10,00

€ 40,00

*Champagne Mandois
Brut Zero - Pierry France*375ml
€ 40,00

€ 70,00

*Champagne Moët & Chandon*200 ml
€ 20,00**DOLCE***Moscato d' Asti DOCG
Biancospino 2023 - La Spinetta*

€ 30,00

BIANCHI**AL CALICE****BOTTIGLIA***Vermentino di Sardegna 2021
Pala*

€ 7,50

€ 30,00

*Verdicchio dei Castelli di Jesi
Superiore "Tralivio" 2020 - Sartarelli*

€ 8,00

€ 35,00

*Bourgogne Blanc "Cuvée Saint Vincent"
Vincent Girardin*

€ 16,00

€ 80,00

ROSSI**AL CALICE****BOTTIGLIA***Rosso di Montalcino DOC
Biologico 2020 - La Rasina*

€ 8,00

€ 35,00

*Nebbiolo Langhe 2020
Marco Porello*

€ 8,00

€ 35,00

*Barolo DOCG Garretti 2019
La Spinetta*

€ 25,00

€ 130,00

BEVERAGE

Acqua nat o gas 250 ml	€ 2,00
Coca Cola, Coca zero	€ 5,00
Limonata, Aranciata	€ 5,00
Chinotto, Gazzosa	€ 5,00
Acqua tonica	€ 5,00
Nettare di <i>Albicocca, Mirtillo, Pesca, Ananas</i>	€ 7,00
Estratto di <i>limone, mela e menta</i>	€ 7,00
Estratto di <i>mango, mela, arancia</i>	€ 7,00
Estratto di <i>melagrana, mela e limone</i>	€ 7,00
Estratto di <i>zenzero e mela</i>	€ 7,00
Caffè espresso	€ 2,00

BIRRE

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

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>	