

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 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!

Testo di Lina Sotis

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

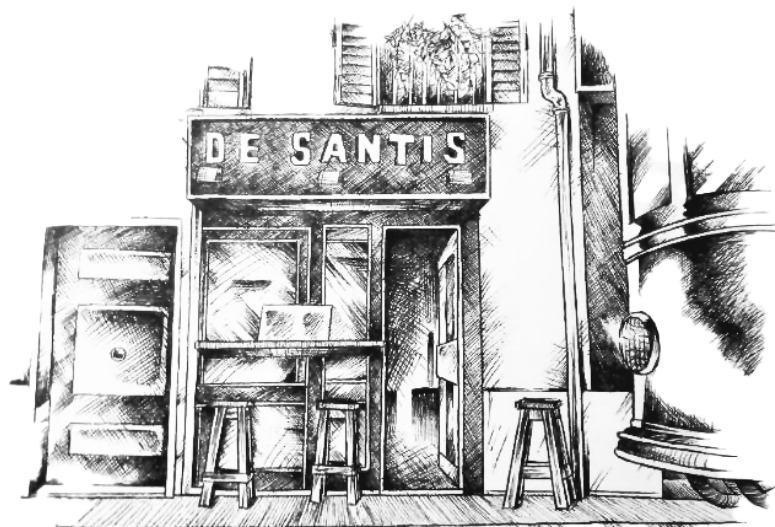
Smoked Faroe Island salmon, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, lemon, black pepper

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)

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)*

ANDRIA**€ 18,00**

*Burrata, acciughe del Cantabrico, pomodoro datterino, spinacino,
basilico, olio EVO*

*Burrata cheese, Cantabrian anchovies, datterino tomato, spinach
salad, fresh basil, extra virgin olive oil*

RIVER**€ 19,50**

*Salmon affumicato delle Isole Faroe, spinacino, finocchi, pomodoro
datterino, rapanelli, avocado, citronette*

*Smoked Faroe Island salmon, spinach salad, fennels, datterino
tomato, radishes, avocado, lemon vinaigrette*

PARMA**€ 17,00**

*Prosciutto crudo di Parma DOP, burrata, pomodoro datterino,
spinacino*

PDO Parma ham, burrata cheese, datterino tomato, spinach salad

CAMILLO**€ 17,00**

Roast-beef, rucola, pomodoro datterino, hummus al curry, frutto del
cappero, citronette*

*Roast-beef, rocket salad, datterino tomato, curried chickpea
hummus*, caper fruit, lemon vinaigrette*

VALTELLINA**€ 18,00**

*Bresaola punta d'anca, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP,
polpa di arancia, olive taggiasche, citronette*

*Bresaola, rocket salad, flakes of PDO Parmigiano Reggiano cheese,
orange pulp, taggiasca olives, lemon vinaigrette*

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

**COUS COUS ALLA MEDITERRANEA CON TATAKI DI POLLO
MARINATO****€ 22,00**

Cous cous, petto di pollo cotto a bassa temperatura*, curcuma, pomodori ciliegini, erba cipollina, ceci, fagioli borlotti, marinata per tataki, germogli di basilico, olio EVO, limone, sale, pepe*

Cous cous, slow cooked chicken breast*, turmeric, cherry tomatoes, chives, chickpeas, borlotti beans, tataki marinade, basil sprouts, extra virgin olive oil, lemon, salt, pepper*

FILETTO DI BACCALÀ CON OLIVE, PATATE E PESTO LIGURE € 20,00

Baccalà, patate*, pesto alla genovese, olive taggiasche, pomodori ramati, olio EVO, prezzemolo, sale, pepe*

Cod, potatoes*, genovese pesto, taggiasca olives, copper tomatoes, extra virgin olive oil, parsley, salt, pepper*

**MILLE FOGLIE ALLE VERDURE CON CREMA DI POMODORO E
SESAMO****€ 16,00**

Lasagna alle verdure, pasta sfoglia*, sesamo, tuorlo d'uovo pastorizzato, salsa al pomodoro, basilico, olio EVO*

Vegetables lasagna, puff pastry*, sesame, pasteurized egg yolk, tomato sauce, basil, extra virgin olive oil*

DOLCI

TRIS DI CIOCCOLATI* € 8,00**PISTACCHIO CON GELÈE DI LAMPONI*** € 8,00**CHEESECAKE AL MANGO*** € 8,00**TIRAMISÙ*** € 9,00**CROSTATA ALL'ALBICOCCA** € 7,50**TORTA DI CAROTE E NOCI*** € 7,50**TARTELLETTA* CON CREMA PASTICCERA*
E FRUTTI DI BOSCO** € 8,00**YUZU TART*** € 8,00**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

MACEDONIA DI FRUTTA € 6,00

BOLLICINE	AL CALICE	BOTTIGLIA
Blanc de Noir “Moratti” <i>Metodo Classico Cuvée 'More Brut</i>	€ 10,00	€ 40,00
Rosè “Moratti” <i>Metodo Classico Brut</i>	€ 10,00	€ 40,00
DOLCE		
Moscato d’ Asti DOCG <i>Biancospino 2023 - La Spinetta</i>	€ 7,50	€ 30,00
BIANCHI	AL CALICE	BOTTIGLIA
Vermentino di Sardegna “Unda” <i>Bentu Luna</i>	€ 7,50	€ 30,00
Sauvignon “Ronco Calaj” <i>Russolo</i>	€ 8,00	€ 35,00
Chardonnay “Merus” <i>Tiefenbrunner</i>	€ 8,00	€ 35,00
Bourgogne Blanc “Cuvée Saint Vincent” <i>Vincent Girardin</i>	€ 16,00	€ 80,00
ROSSI	AL CALICE	BOTTIGLIA
Nebbiolo “Per Papà” <i>Castello di Cigognola</i>	€ 8,00	€ 35,00
Pinot Nero “Castello di Cigognola” <i>Castello di Cigognola</i>	€ 9,00	€ 40,00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot “Anfillo” <i>Bolgheri - Guado al Melo</i>	€ 9,00	€ 40,00
Bordeaux - Saint-Émilion Grand Cru <i>Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac</i>	€ 20,00	€ 120,00
Barolo “Perarmando” <i>Parusso</i>	€ 20,00	€ 120,00

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

CAFFETTERIA

Caffè espresso o deca	€ 3,00
Cappuccino	€ 4,00
Cappuccino decaffeinato	€ 4,00
Caffè americano	€ 4,00
Latte macchiato	€ 5,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Orzo tazza piccola	€ 3,00
Orzo tazza grande	€ 4,00
Ginseng tazza piccola	€ 3,00
Ginseng tazza grande	€ 4,00
Cioccolata calda	€ 6,00

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>	
<hr/>	
BIRRE	
<hr/>	
Bionda "De Santis"	€ 7,50
Ipa "De Santis"	€ 7,50
Rossa "De Santis"	€ 7,50