



CARTA DEI PANINI



€		€	
8.5	#01 Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, caprino al basilico, pomodoro, carciofi sott'olio	8.5	#16 Bresaola della Valtellina, casera filante, carciofini, salsa verde
8.5	#02 Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, squacquerone, scaglie di Parmigiano Reggiano Vaccherosse, pesto di rucola	7	#17 Mortadella IGP, senape in grani, brie fuso
8.5	#03 Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, perle di melone, menta, ricotta di pecora	7	#18 Mortadella IGP, filetti di peperone dolce di Carmagnola, cetriolini, salsa verde
13	#04 Prosciutto di cervo, brie fuso, funghi, salsa verde	9	#19 Roast beef, aceto balsamico tradizionale, pesto di rucola, scaglie di Parmigiano, pomodoro
13	#05 Prosciutto di cervo, mele Smith, pomodoro, scaglie di Parmigiano, pesto di rucola	9	#20 Roast beef, paprica, zucchine piastrate, caprino al basilico
8	#06 Culatello cotto, caprino, limone, pepe	9.5	#21 Acciughe del Cantabrico, stracciatella, salsa rosso verde
8.5	#07 Culatello cotto, carciofini, salsa verde	9.5	#22 Sgombro del Cantabrico, mousse di borlotti, salsa miso, anelli di cipollotto dolce
7.5	#08 Prosciutto cotto Gran Delicato, cheddar, cetriolini, senape	13	#23 Salmone Selvaggio Norvegese, cetriolini, creme fraîche allo zenzero e aneto
7.5	#09 Prosciutto cotto Gran Delicato, squacquerone, funghi, pesto di rucola	13	#24 Salmone Selvaggio Norvegese, burro alle erbe, cetriolini, misticanza di stagione
9	#10 Prosciutto cotto Gran Delicato, pomodoro, tonno, maionese speziata	6	#25 Melanzane a filetti, scaglie di Parmigiano, pesto, peperoni dolci
7.5	#11 Coppa piacentina, ricotta vaccina, giardiniera di verdure, salsa verde	6	#26 Zucchine piastrate, carciofini, caprino al basilico, origano fresco
7.5	#12 Coppa piacentina, brie fuso, funghi		
7.5	#13 Speck artigianale dell'Alto Adige, mele, rucola, ricotta vaccina	8	AVOCADO TOAST con gamberi e Pico de Gallo
7.5	#14 Speck artigianale dell'Alto Adige, brie, funghi	6	TOAST CLASSICO con Prosciutto cotto Gran Delicato e cheddar
8.5	#15 Bresaola della Valtellina, misticanza di stagione con fiori, aceto balsamico, olio, scaglie di Parmigiano	8	TOAST GOURMAND con Culatello cotto, brie, carciofi, pomodoro e maionese speziata

LA SELEZIONE DI GOURMAND

PIATTI

15 €

Insalata con tonno delle isole Azzore,
mele Granny Smith, pomodoro,
nodini di mozzarella, zucchine piastrate,
uova sode, misticanza di stagione

18 €

Roast-beef, misticanza,
pomodori, Parmigiano Reggiano

18 €

Tartare di Scottona
condita con acciughe, capperi, senape,
pepe, erba cipollina, burro alle erbe.
Servita con misticanza e pomodori.

PANINI

8 €

Salame, carciofini,
maionese speziata

10 €

Arrosto di tacchino,
misticanza di stagione, pomodori,
maionese speziata

13 €

Tartare di Scottona
condita con acciughe, capperi, senape,
pepe, erba cipollina, burro alle erbe

*

Per i prodotti non elencati e qualsiasi
esigenza in caso di intolleranze
o allergie vi preghiamo di rivolgervi
al nostro personale in servizio.

Gourmand

MILANO, C.so Magenta 87
+39 02 48006702
info@gourmand-milano.it

Join us on instagram | facebook
@Gourmand_Milano

€ DRINKS

2	Acqua gasata 33cl
2	Acqua naturale 33cl
3.5	Bibite analcoliche
1,5	Espresso / Deca / Orzo / Ginseng
7	Birra artigianale italiana 33cl
al calice	
8	Spumante "Franciacorta"
6	Prosecco di Valdobbiadene
6	Vino rosso / bianco fermo