



CARTA DEI PANINI



#1	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
#2	Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, squacquerone, scaglie di Parmigiano Reggiano Vaccherosse, pesto di rucola € 8.5	#17	Mortadella IGP, senape in grani, brie fuso € 7
#3	Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, perle di melone, menta, ricotta di pecora € 8.5	#18	Mortadella IGP, filetti di peperone dolce di Carmagnola, cetriolini, salsa verde € 7
#4	Prosciutto di cervo, brie fuso, funghi, salsa verde € 16	#19	Roast beef, aceto balsamico tradizionale, pesto di rucola, scaglie di Parmigiano, pomodoro € 9
#5	Prosciutto di cervo, mele Smith, pomodoro, scaglie di Parmigiano, pesto di rucola € 16	#20	Roast beef, paprica, zucchine piastrate, caprino al basilico € 9
#6	Culatello cotto, caprino, limone, pepe € 8	#21	Acciughe del Cantabrico, stracciatella, salsa rosso verde € 9.5
#7	Culatello cotto, carciofini, salsa verde € 8.5	#22	Sgombro del Cantabrico, mousse di borlotti, salsa miso, anelli di cipollotto dolce € 9.5
#8	Prosciutto cotto Gran Delicato, cheddar, cetriolini, senape € 7.5	#23	Salmone Selvaggio Norvegese, cetriolini, creme fraîche allo zenzero e aneto € 13
#9	Prosciutto cotto Gran Delicato, squacquerone, funghi, pesto di rucola € 7.5	#24	Salmone Selvaggio Norvegese, burro alle erbe, cetriolini, misticanza di stagione € 13
#10	Prosciutto cotto Gran Delicato, pomodoro, tonno, maionese speziata € 9	#25	Melanzane a filetti, scaglie di Parmigiano, pesto, peperoni dolci € 6.5
#11	Coppa piacentina, ricotta vaccina, giardiniera di verdure, salsa verde € 7.5	#26	Zucchine piastrate, carciofini, caprino al basilico, origano fresco € 6.5
#12	Coppa piacentina, brie fuso, funghi € 7.5		
#13	Speck artigianale dell'Alto Adige, mele, rucola, ricotta vaccina € 7.5		AVOCADO TOAST con gamberi e Pico de Gallo € 9
#14	Speck artigianale dell'Alto Adige, brie, funghi € 7.5		TOAST CLASSICO con Prosciutto cotto Gran Delicato e cheddar € 6.5
#15	Bresaola della Valtellina, misticanza di stagione con fiori, aceto balsamico, olio, scaglie di Parmigiano € 8.5		TOAST GOURMAND con Culatello cotto, brie, carciofi, pomodoro e maionese speziata € 9

I MENÙ DEGUSTAZIONE DI GOURMAND



01



Bruschetta calda con prosciutto
di cervo e caprino al basilico

Tartare di scottona con acciuga,
capperi, senape, burro alle erbe
servita con misticanza e pomdorini

Piccola pasticceria

Caffè espresso
con cioccolatini Gourmand

02



Mìni caprese
con insalatina di finocchi e arance

Roast-Beef
con misticanza, zucchine piastrate
e scaglie di parmigiano

Piccola pasticceria

Caffè espresso
con cioccolatini Gourmand

03



Bruschetta calda
con acciughe del Cantabrico,
stracciatella, burro alle erbe

Sgombro del Cantabrico
con misticanza, mousse di borlotti,
salsa di miso e anelli di cipollotto dolce

Piccola pasticceria

Caffè espresso
con cioccolatini Gourmand

04



Toast
con gamberi e avocado

Salmon selvaggio norvegese
con burro e crostini caldi

Piccola pasticceria

Caffè espresso
con cioccolatini Gourmand



35 €



comprensivo di
n.1 calice di vino o n.1 bibita a scelta
n.1 bottiglia di acqua 33cl

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 di Scottona Piemontese,
misticanza, pomodori,
Parmigiano Reggiano

18 €

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

18 €

Il nostro manzo tonnato
con tonnata gastronomica,
frutti del capperi e cetriolini

18 €

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi,
burrata Gioia del Colle,
pomodorini pachino

18 €

Carne salada, avocado, carciofini
e scaglie di Parmigiano Reggiano

PANINI

8 €

Salame nostrano, carciofini,
maionese speziata

10 €

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

13 €

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

10 €

Il nostro manzo tonnato
con tonnata gastronomica
e cetriolini

12 €

Carne salada,
rucola, carciofini
e Parmigiano Reggiano

Gourmand

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

Join us on instagram | facebook
@Gourmand_Milano



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



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



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](#)