



Tiny Kitchen, Real Food, with Passion.

Piccola Cucina, Cibo Vero, con Passione.



ANTIPASTI / STARTERS

GRAN TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI €29

PICCOLO TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI €16

Crudo San Daniele del Friuli, Speck Alto Adige, Capocollo Toscano, Asiago DOP, Burratina di Puglia, Grana Padano DOP, Miele -7

Special Board of Cold Cuts With Raw San Daniele Ham, Smoked Speck Alto Adige, Tuscany Capocollo, Selection of Italian Cheese, Honey

Gluten Free¹ on demand

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI €18

Marmellata, Pomodorini Confit, Noci, Miele

Jam, Confit Cherry Tomatoes, Nuts, Honey

Vegetariano | Vegetarian - 7.8

PARMIGIANA IN TERRINA €16

Melanzane, Nostro Sugo Fresco di Pomodoro e Crema di Parmiggiano Reggiano-7,9

Eggplant Pie in Terrine with Special Fresh Tomato Sauce and Parmiggiano Cheese

Vegetariano | Vegetarian - Gluten Free

BRUSCHETTE MIX D'ESTATE €16

Pomodorini, Stracciatella, Origano di Calabria -1.7 - **Vegano Su Richiesta**

Salmone Marinato Al Caffè, Crema Alla Greca, Aneto, Pistacchio 1.4.7.8

*Cherry Tomatoes, Stracciatella Cheese and Oregano - **Vegan On Demand***

Coffee Marinated Salmon, Greek Cream, Dill, Pistachio

ZUCCHINE CAPESANTE* E GAMBERONI* SCOTTATI €18

Crema di Zucchine e Erbe -2.7.14

*Seared Prawns and Scallops, Cream of Courgettes and Herbs **Gluten Free¹***

A'PUMMAROLA E BURRATA €15

Nostro Sugo Fresco di Pomodoro, Burratina affumicata, Olio al Basilico e Crudo

Crocante -7.9

Our Special Fresh Tomato Sauce, Smoked Burrata Cheese, Basil Olive Oil, Crispy Raw Ham

Vegetariano su Richiesta | Vegetarian on Demand - Gluten Free

FUNGHI TRIFOLATI E PANE BRUSCHETTATO €16

Mix di Funghi al Burro, Prezzemolo, Crema al Formaggio e Coulis di Fragole e Pomodoro, sale Maldon

Butter Mushroom Mix, Parsley, Cream Cheese, Strawberry Coulis, Tomato, Maldon Salt

Vegetariano | Vegetarian - Vegan su Richiesta | Vegan on Demand - 1.7

HUMMUS DI CECI AL LIMONE €13

Crema di Cerci e Tahine, Crostini, Carote, Peperoni Cruschi e Ristretto Piccante di Peperoncino e Mele -1.11

Chickpea, Lemon and Tahini Cream , Crostini, Carrots and Spicy Chili Pepper and Apple Reduction

Vegano | Vegan - Gluten Free¹ on Demand

INSALATA €10

LATTUGA, POMODORO, FINOCCHIO, OLIVE, ARANCE, MENTA, PIMIENTO

Lettuce, Tomatoes, Fennel, Olives, Orange, Mint, Jamaican pepper

PRIMI / FIRST COURSES

SPAGHETTI ALLA GRICIA €19

Crema di Cuore di Pecorino Romano DOP, Pepe Nero, Guanciale Croccante -1.7
Traditional Recipe with Pecorino Romano Cheese, Black Pepper, Crispy Guanciale (italian pork cheek bacon)

TAGLIOLINI CON GAMBERONI*, MENTA E LIME €19

Pomodorini, Sugo Fresco di Pomodoro -1.2.3.6.9
Tagliolini With Shrimp, Cherry Tomatoes and our Special Tomato Sauce, Mint & Lime

LASAGNA €18

Ragú alla Bolognese, Burrata e Grana Padano DOP -1.3.7.9
With Traditional Bolognese Ragout

CASONCELLI RIPIENI ALLA BERGAMASCA BURRO SALVIA E LIMONE €18

Beef Filled Pasta with Butter, Sage and Sicilian Lemon -1.3.7.8.9

PASTA AL POMODORO €15

Nostro Sugo Fresco di Pomodoro, Olio al Basilico e Mozzarelline -1.3.7.9
Our Special Fresh Tomato Sauce, Basil Flavored Olive Oil and Mozzarella Cheese
Vegano | Vegan on Demand

SECONDI / SECOND COURSES

L'ORIGINALE PICANHA DI VITELLO PANIGACCI 200 GR €27

Nel suo Fondo Bruno, Patate al Forno -9
*Our Original Veal Picanha, Demi Glacé, Baked Potatoes **Gluten Free**¹*

POLLO DELLO CHEF €20

Sovraccoscia Disossata (Vecchia Ricetta di Famiglia), Insalata e Pomodorini -9
*Chef's Old Family Recipe Chicken with Salad and Vegetables **Gluten Free**¹*

HOMEMADE BURGER €18

Guanciale Croccante, Pomodorini, insalata e Asiago DOP + Patatine Fritte -1.3.7
Crispy bacon, cherry tomatoes, salad and Asiago DOP + French fries

GUANCIALINO IN UMIDO €25

Guancia di Manzo nella sua Salsa, Crema di Patate allo Zafferano, Riduzione di Valpolicella ai Frutti di Bosco -7.9
*Cheek Beef With Your Reduction Sauce, Blueberries and Saffron Potato Cream, Reduction of Valpolicella wine and Berries **Gluten Free**¹*

ROAST BEEF E POMODORO €23

Insalata, Scaglie di Grana, Fondo Bruno Panigacci -7.9 **Gluten Free**¹
Roast Beef, Tomatoes, Salad, Grana flakes, Demi Glace Panigacci

POLPO* CROCCANTE €24

Crema Spinaci, Verdurine e Olio Aromatizzato Prezzemolo e Menta -9.14 **Gluten Free**¹
Octopus, Spinach Cream, Blanched Vegetables, Mint and Parsley Olive Oil

BACCALÀ AL FORNO €26

Cipolle in Agrodolce, Olive, Patate e Verdure -4
*Baked Cod, Bittersweet Onions, Olives a Vegetables **Gluten Free**¹*

DOLCI / DESSERTS

FATTI DA NOI CON PASSIONE - MADE BY US WITH PASSION

TIRAMISÙ AL MASCARPONE €8 -1.3.7

PANNA COTTA AL GUSTO €7 - Gluten Free

TORTINO PANIGACCI €11 -1.3.7.8

Nostra ricetta originale di Frolla al Cioccolato e Arance e Mousse al Passion Fruit
Our Original Recipe of Chocolate and Orange Sablè Pastry and Passion Fruit Mousse

COPERTO / COUVERT € 4,00

DEGUSTAZIONE PANE E FOCACCIA FATTI IN CASA
CON BURRO AROMATIZZATO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TOSCANO,
TESTING BREAD AND HOMEMADE FOCACCIA
WITH TUSCANY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, FLAVOURED BUTTER

STUZZICHERIE / APPETIZERS

possono contenere tracce di tutti gli allergeni [da 1 a 14]

PATATE PANIGACCI* Piccole €6 | Maxi €10

*PANIGACCI POTATOES**

MOZZARELLINE IMPANATE* Piccole €10 | Maxi €15

*BREADED MOZZARELLAS**

Gluten Free¹

Piatti Gluten Free Preparati in Ambiente NON Controllato

Gluten Free Dishes Prepared in a NON-controlled Environment

***Materie prime** – Alcuni prodotti freschi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.i

***Raw materials** – Some fresh products are subjected to rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.i

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11:

Allergens – The customer is requested to inform the dining room staff of the need to consume foods free of certain allergenic substances before ordering. During preparations in the kitchen, cross-contaminations cannot be excluded, therefore our dishes may contain the following allergenic substances pursuant to EU Reg. 1169/11:

1 / Cereali che contengono glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, con alcune eccezioni.
Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains and derivative products, with some exceptions.

2 / Crostacei e prodotti a base di crostacei. *Shellfish and shellfish products.*

3 / Uova e prodotti a base di uova. *Eggs and egg products.*

4 / Pesce e prodotti a base di pesce. *Fish and fish-based products.*

5 / Arachidi e prodotti a base di arachidi. *Peanuts and peanut products.*

6 / Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni. *Soy and soy products with some exceptions.*

7 / Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio). *Milk and milk-based products (including lactose).*

8 / Frutta a guscio (mandorle, nocciole e noci sono le più comuni). *Nuts (almonds, hazelnuts and walnuts are the most common).*

9 / Sedano e prodotti a base di sedano. *Celery and celery products.*

10 / Senape e prodotti a base di senape. *Mustard and mustard-based products.*

11 / Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. *Sesame seeds and sesame seed products.*

12 / Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg. per chilo o per litro. *Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg. per kilo or per litre.*

13 / Lupini e prodotti a base di lupini. *Lupins and lupin-based products.*

14 / Molluschi e prodotti a base di molluschi. *Shellfish and shellfish products.*



SHARE YOUR PHOTOS

INSTAGRAM @panigaccimilanobistrot

FACEBOOK panigacci milano bistrot

WHATSAPP +39 3394194333