

LEGENDA SIMBOLI E ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze



Piccante



Raccomandazione dello chef



Senza glutine



Senza lattosio



Vegetariano



Lupini
e prodotti a base di lupini.



il prodotto potrebbe essere di origine surgelata - chiedere allo staff per informazioni



Cereali contenenti glutine

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio,
Malto destrine a base di grano, Sciroppi di glucosio a base di orzo,
Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



Crostacei

e prodotti a base di crostacei.



Molluschi

e prodotti a base di molluschi.



Uova

e prodotti a base di uova. Sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari.



Pesce

e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine e carotenoidi,
gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



Arachidi

e prodotti a base di arachidi.



Semi di sesamo

e prodotti a base di semi di sesamo.



Soia

e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, rtecoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivanti da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



Latte e lattosio

e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola, lattiolio. Sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato.



Frutta a guscio

mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola.



Sedano

e prodotti a base di sedano.



Senape

e prodotti a base di senape.



Anidride solforosa e solfiti

in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/l
espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come prposti pronti al consumo o
ricostituiti conformamente alle istruzioni del fabbricante.

Il Signor Panino

TI SEI TROVATO BENE?

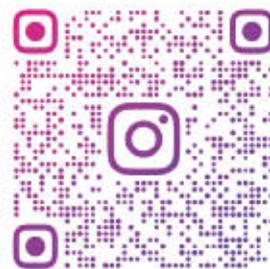
ALLORA CERCACI E METTI LIKE...

...ACCETTIAMO ANCHE CRITICHE E CONSIGLI!

MA SE METTI UNA BUONA RECENSIONE

TI OFFRIAMO UN CICHETTO!!!

TI ASPETTIAMO SUI NOSTRI SOCIAL!



@IL_SIGNOR_PANINO

BENVENUTI DA

Il Signor Panino

RISTO | PUB | CAFFETTERIA

Il Signor Panino nasce nel 2016 da un' invenzione dei fratelli Totaro. Una successiva gestione familiare lascia spazio, poco meno di un anno dopo, all'attuale curatore: Boano Sergio, un piccolo imprenditore che ha preso in mano le redini del locale ristrutturandone location, menù e concetto di ristorazione. La vasta gamma di panini, taglieri, bevande, cocktail e dolci sono caratterizzati dalla minuziosa scelta di materie prime: prodotti freschi, tipici Piemontesi e Pugliesi e generalmente del Sud Italia.

Alta qualità del prodotto, servizio e cortesia, sono la nostra specialità!

Grazie per la lettura e vi auguriamo un Signor Pasto e una piacevole permanenza!



PANINI PREMIUM

SPECIALITÀ PIEMONTESI

N°1 €8,50

Stracciatella, insalata gentilina, salsiccia tipo Bra cruda, olio extra vergine d'oliva Arco

N°2 €8,50

Caprino, marmellata di cipolle rosse, salsiccia tipo Bra cruda, olio extra vergine d'oliva Arco

N°3 €8,50

Fonduta Valdostana Aosta, salsiccia tipo Bra cruda, olio extra vergine d'oliva Arco

N°4 €8,50

Stracciatella, granella di pistacchio, mortadella IGP Bologna, olio extra vergine d'oliva Arco

N°5 €8,50

Roccolo Valtaleggio DOP, porchetta arrosto, peperoni misti al forno, olio extra vergine d'oliva

N°6 €8,50

Gorgonzola DOP, salsiccia tipo Bra cotta al forno, lardo fuso al forno, marmellata di cipolle

N°7 €8,50

Roccolo Valtaleggio DOP, porchetta arrosto, funghi misti sott'olio

Il Signor Panino

PANINI SPECIALI DI CARNE

GIULIO CESARE €7,00

Mozzarella fior di latte fatta a mano, pomodori freschi a fettine con Basilico essiccato, prosciutto cotto alta qualità Da Vinci, melanzane al forno, olio extra vergine d'oliva Arco

SHAKESPEARE €7,00

Gorgonzola DOP, rucola fresca, prosciutto cotto alta qualità Da Vinci, noci, olio extra vergine d'oliva Arco

LUCREZIA BORGIA €7,00

Robiola, speck Alto Adige IGP, pomodori freschi a fettine con basilico essiccato, insalata gentilina fresca, olio extra vergine d'oliva Arco

ALESSANDRO V €7,00

Pecorino stagionato in grotta 3 mesi, spianata calabra, broccoletti bolliti, olio extra vergine d'oliva Arco

ELISABETTA I €7,00

Fontina DOP dolce Aosta, prosciutto crudo Vecchia Cascina, zucchine al forno, olio extra vergine d'oliva Arco

MILANESE €7,00

Pecorino stagionato in grotta 3 mesi, Salame Milano, olio extra Vergine d'oliva Arco

L'ESAGERATO €7,00

Lardo di suino, pomodori freschi a fettine con basilico essiccato, paté d'olive nere, peperoncino essiccato, olio extra vergine d'oliva Arco

LEONARDO DA VINCI €8,00

Grana Padano DOP stagionatura 12 mesi, bresaola della Valtellina IGP, rucola fresca, pomodori freschi a fettine con Basilico essiccato, olio extra vergine d'oliva Arco

IL PIEMONTESE €8,00

Grana Padano DOP stagionatura 24 mesi, salsiccia tipo Bra (cruda), rucola fresca, olio extra vergine d'oliva Arco

Per ogni aggiunta di ingrediente supplemento di 1€



PANINI SPECIALI DI PESCE

NICOLÒ MACCHIAVELLI €7,00

Acciughe, pomodori secchi, peperoni misti al forno

FILIPPO II €7,00

Robiola, acciughe, salsa verde

SISTO VI €7,00

Tonno olio d'oliva Capri, pomodori freschi a fettine con basilico essicato, insalata gentilina fresca, paté d'olive nere

CARLO €8,00

Robiola, salmone affumicato Scozzese o Norvegese (in base alla disponibilità), insalata gentilina fresca, avocado, olio extra vergine d'oliva Arco

PANINI VEGETARIANI E VEGANI

SEMPLICITÀ €6,00

Mozzarella fior di latte fatta a mano, pomodori freschi a fettine con basilico essicato, olio extra vergine d'oliva Arco

EINSTEIN IL VEGANO €7,00

Farinata di ceci, pomodori freschi a fettine con basilico essicato, melanzane al forno, olio extra vergine d'oliva Arco

RAFFAELLO €7,00

Stracchino, pomodori freschi a fettine con basilico essicato, melanzane al forno, olio extra vergine d'oliva Arco

ERASMO DA ROTTERDAM €7,00

Pecorino stagionato in grotta 3 mesi, pomodori freschi a fettine con basilico essicato, melanzane al forno, olio extra vergine d'oliva Arco

MATTIA CORVINO €7,00

Scamorza affumicata, broccoletti bolliti, paté d'olive nere, olio extra vergine d'oliva Arco

Il Signor Panino



PANINI CLASSICI

U SALAME €5,50

Salame Milano, olio extra Vergine d'oliva Arco

LA MORTAZZA €5,50

Mortadella IGP Bologna, olio extra vergine d'oliva Arco

DA AOSTA €6,50

Fontina DOP dolce Aosta, prosciutto cotto alta qualità da Vinci, olio extra vergine d'oliva Arco

GRANDE CLASSICO €6,00

Mozzarella fior di latte fatta a mano, prosciutto cotto alta qualità Da Vinci, olio extra vergine d'oliva Arco

AFFUMICATO €6,00

Scamorza affumicata, prosciutto crudo Vecchia Cascina, olio extra vergine d'oliva Arco

ALTO ADIGE €6,00

Brie francese, speck Alto Adige IGP, olio extra vergine d'oliva

I NOSTRI TAGLIERI PIEMONTESI

Il Signor Panino

I nostri taglieri vengono **creati accuratamente in ogni minimo dettaglio**, dalla preparazione del prodotto all'impattamento. Potete scegliere tra il **tagliere classico, vegetariano o vegano**, tutti composti con prodotti di qualità, scelti con cura dai migliori fornitori.

Specificare allo staff al momento dell'ordine la tipologia di tagliere gradito.

Ogni portata verrà accompagnata da un cestello di pane caldo al forno condito con olio extra vergine d'oliva Arco, sale fino marino, e basilico essiccato

PIAZZA CARIGNANO €11,00

tagliere piccolo
Classico / Vegetariano / Vegano

Classico

Cotto alta qualità, mortadella IGP Bologna, salame Milano, spianata Calabria, toma del Canavese Piemonte, scamorza affumicata, farinata di ceci, pizza mista, olive verdi, miele d'accompagnamento per i formaggi

Vegetariano

Melanzane al forno, zucchine al forno, toma del Canavese Piemonte, scamorza affumicata, farinata di ceci, pizza mista, olive verdi, miele d'accompagnamento per i formaggi

Vegano

Melanzane al forno, zucchine al forno, peperoni misti al forno, farinata di ceci, pizza mista, olive verdi

PIAZZA CASTELLO €14,00

tagliere medio
Classico / Vegetariano / Vegano

Classico

Cotto alta qualità, mortadella IGP Bologna, Salame Milano, spianata Calabria, speck Alto Adige IGP, toma del Canavese Piemonte, Grana Padano DOP stagionatura 24 mesi, scamorza affumicata, farinata di ceci, pizza mista, olive verdi, arachidi salate, miele d'accompagnamento per i formaggi

Vegetariano

Melanzane al forno, zucchine al forno, peperoni misti al forno, toma del Canavese Piemonte, Grana Padano DOP stagionatura 24 mesi, scamorza affumicata, farinata di ceci, pizza mista, olive verdi, arachidi salate, miele d'accompagnamento per i formaggi

Vegano

Melanzane al forno, zucchine al forno, peperoni misti al forno, broccoletti bolliti, farinata di ceci, pizza mista, olive verdi, arachidi salate

Tutti i prodotti sono proposti in base alla disponibilità, al contrario, verranno sostituiti da altri salumi e formaggi



PIATTI FREDDI

PIAZZA VITTORIO

€17,00

tagliere grande

Classico / Vegetariano / Vegano

Classico

Cotto alta qualità, mortadella IGP Bologna, salame Milano, spianata Calabria, speck IPG Alto Adige, toma del Canavese Piemonte, Grana Padano DOP stagionatura 24 mesi, scamorza affumicata, pecorino stagionato in grotta 3 mesi, farinata di ceci, pizza mista, olive verdi, Pomodori secchi sott'olio, arachidi salate, miele d'accompagnamento per i formaggi

Vegetariano

Melanzane al forno, zucchine al forno, peperoni misti al forno, broccoli bolliti, toma del Canavese Piemonte, Grana Padano DOP stagionatura 24 mesi, pecorino Stagionato in grotta 3 mesi, scamorza affumicata, farinata di ceci, pizza mista, pomodori secchi sott'olio, olive verdi, arachidi salate, miele d'accompagnamento per i formaggi

Vegano

Melanzane al forno, zucchine al forno, peperoni misti al forno, broccoli bolliti, insalata gentilina, pomodori freschi a fette, farinata di ceci, pizza mista, pomodori secchi sott'olio, olive verdi, arachidi salate

Tutti i prodotti sono proposti in base alla disponibilità, al contrario, verranno sostituiti da altri salumi e formaggi

Di carne, vegetariani e su richiesta anche vegani.

Ogni portata verrà accompagnata da un cestello di pane caldo al forno condito con olio extra vergine d'oliva Arco, sale fino marino, e basilico essicato

DA VINCI

€8,00

Prosciutto cotto alta qualità da Vinci, Mozzarella fior di latte fatta a mano, insalata gentilina fresca

BOLOGNA

€8,00

Mortadella IGP Bologna, stracciatella con granella di pistacchio, taralli misti

VALTELLINA

€9,00

Bresaola della Valtellina IGP, Grana Padano DOP stagionatura 24 mesi, pomodori freschi tagliati a fette, rucola fresca

ORTOLANO

€8,00

3 verdure al forno con 3 formaggi stagionati o freschi a scelta d'accompagnamento con il miele



DOLCI E DESSERT

- * **CHEESCAKE ALLE FRAGOLE** €6,00
(gluten free)
- * **CANNOLO SICILIANO CLASSICO** €5,00
Cialda croccante con ricotta di pecora Siciliana di Carini (Palermo)
- * **CANNOLO SICILIANO CLASSICO CON NUTELLA** €5,50
Cialda croccante con ricotta di pecora Siciliana di Carini (Palermo) più farcitura di Nutella all'interno
- * **CANNOLO SICILIANO CLASSICO CON CREMA DI PISTACCHIO** €6,00
Cialda croccante con ricotta di pecora Siciliana di Carini (Palermo) più farcitura di crema di pistacchio
- * **SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO CLASSICO** €6,00
Soufflé con cuore caldo al cioccolato
- * **SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO BIANCO** €6,00
Soufflé con cuore caldo al cioccolato bianco
- * **SOUFFLÉ AL PISTACCHIO** €6,00
Soufflé con cuore caldo al pistacchio
- * **AGRUMI DI SICILIA** €6,00
Crema semifredda al mandarino tardivo di Ciaculli e ai limoni Siciliani, con un cuore agli agrumi, su una base di pan di spagna
- * **SEMIFREDDO AL CAFFÈ** €6,00
Decorato con granella di pan di spagna al cacao
- * **SORBETTO AL LIMONE** €3,50
Corretto alcolico €4,00
- * **GELATO (3 gusti) con aggiunta panna** €3,50
€4,00
Ciocolato, nocciola, crema, limone, fragola, pistacchio, thé verde.
- PANE E NUTELLA** €5,00
Pane scaldato in forno con aggiunta successiva di Nutella e gocce di cioccolato al latte
- PANE E PISTACCHIO** €6,00
Pane scaldato in forno con aggiunta successiva di crema al pistacchio e granella di pistacchio



ANTIPASTI

- FARINATA AL TRANCIO** €3,00
- TRANCIO PIZZA ROSSA** €4,00
- TRANCIO PIZZA MARGHERITA** €4,00
- INSALATONA MISTA** €8,00
(massimo 4 ingredienti, +1€ per ogni ingrediente aggiunto)
- PIADINA a partire da** €6,00
- TOAST a partire da** €6,00
- PATATINE SNACK CLASSICHE** €2,00



BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua Naturale 0,5 lt	€1,50
Acqua Naturale 1 lt	€3,00
Acqua Gasata 0,5 lt	€1,50
Acqua Gasata 1 lt	€3,00
Coca Cola in vetro 33 cl	€3,00
Coca Zero in vetro 33 cl	€3,00
Fanta in vetro 33 cl	€3,00
Sprite in vetro 33 cl	€3,00
Estathé pesca lattina 33 cl	€3,00
Estathé limone lattina 33 cl	€3,00
Chinò San Pellegrino lattina 33 cl	€3,00
Red Bull lattina 25 cl	€3,00
Crodino vetro 10 cl	€2,50
Schweppes tonica vetro 18 cl	€2,50
Succhi di frutta in vetro 20 cl	€2,50
<i>Ace, ananas, mirtillo, arancia classica, arancia rossa, pesca</i>	

BIRRE IN BOTTIGLIA

Menabrea bionda 33 cl	€4,00
Ichnusa classica 33 cl	€4,00
Corona 33 cl	€4,00
Cere's 33 cl	€4,00
Lefte Rossa 33 cl	€4,50
Lefte Ambrata 33 cl	€4,50
Messina Cristalli di sale 50 cl	€4,50

Il Signor Panino

I NOSTRI SPRITZ E COCKTAIL

Aperol spritz	€5,00
<i>Aperol, prosecco extra dry Victoria, top di soda, fetta d'arancia</i>	
Campari spritz	€5,00
<i>Campari, prosecco extra dry Victoria, top di soda, fetta d'arancia</i>	
Passion spritz	€6,00
<i>Passoa ai frutti della passione, prosecco extra dry Victoria, top di soda, fetta di arancia</i>	
Violet spritz	€6,00
<i>Rosolio di viole, Prosecco extra dry Victoria, fetta di limone</i>	
Sambuco spritz	€6,00
<i>Fiori di sambuco, Prosecco extra dry Victoria, fetta di limone</i>	
Limoncello spritz	€6,00
<i>Limoncello del Mediterraneo, top di soda, fetta di limone</i>	
Mirto spritz	€6,00
<i>Mirto Monte Arcosu (Sardegna), top di soda, fetta d'arancia</i>	
Americano	€6,00
<i>Campari, Vermuth Rosso, top di soda, fetta d'arancia</i>	
Negroni	€6,00
<i>Campari, gin, vermuth rosso, top di soda, fetta d'arancia</i>	
Negroni sbagliato	€6,00
<i>Campari, prosecco extra dry Victoria, Vermuth Rosso, top di soda, fetta d'arancia</i>	



VINI DELLA CASA

Il Signor Panino

Rosso: Barbera Piemonte DOCG

Calice	€3,00
1/4 lt	€4,00
1/2 lt	€7,00
1 lt	€13,00

Prosecco: Extra dry Victoria

Calice	€3,00
1/4 lt	€4,00
1/2 lt	€7,00
1 lt	€13,00

Bianco fermo: Cortese Piemonte DOCG

Calice	€3,00
1/4 lt	€4,00
1/2 lt	€7,00
1 lt	€13,00

Bianco frizzante: Cuvee secco

Calice	€3,00
1/4 lt	€4,00
1/2 lt	€7,00
1 lt	€13,00

AMARI

San Simone	€4,00
Montenegro	€4,00
Disaronno	€4,00
Branca Menta	€4,00
Unicum	€4,00
Vecchia Romagna	€4,00
Sambuca Molinari	€4,00
Jegermeister servito ghiacciato	€4,00
Amaro del capo servito ghiacciato	€4,00
Tequila Espinado	€4,00



VINI IN BOTTIGLIA

Rossi:

Langhe Nebbiolo DOC Casa Ghione (Piemonte)	€18,00
Barbera d'Asti DOCG Casa Ghione (Piemonte)	€16,00
Nero D'Avola DOC Casa Nobili di Trinacria (Sicilia)	€16,00

Rosato:

Rosato frizzante Casa Col Mesian	€16,00
----------------------------------	--------

Bianchi:

Langhe Arneis DOC Cascina Torniero (Piemonte)	€16,00
Falanghina del Sannio DOC Casa Ducato Sannita (Campania)	€18,00
Traminer Aromatico Casa Matteo Braindiot (Trentino)	€18,00
Gavi DOC Casa Arione (Piemonte)	€18,00
Chardonnay frizzante casa Col Mesian (Veneto)	€16,00

Prosecchi:

Victoria Millesimato extra dry Casa Blanc de Blancs	€16,00
Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore extra dry Casa Coller	€20,00

GRAPPE E WHISKY

Granger Genepy della Val di Susa	€4,00
Whisky Scozzese Richard & Sons	€4,00
Grappa Barricata gialla	€4,00
Grappa Bianca morbida	€4,00
Shottino	€2,50

LIQUORI

Baileys	€4,00
Mirto Monte Arcosu Sardegna <i>servito ghiacciato</i>	€4,00
Limoncello	€4,00
Liquore al Pistacchio	€4,00
Liquore al Melone	€4,00
Liquore Calabrese alla liquirizia	€4,00
Bicerin Torinese al Giandugliotto	€4,00
Liquore alla Violetta	€4,00
Vodka Keglevich Polonia	€4,00

CAFFETTERIA

Caffè Espresso	€1,50
Caffè corretto alcolico	€2,00
Cappuccino	€1,80
Ginseng <i>tazza piccola</i>	€1,50
Ginseng <i>tazza grande</i>	€1,80
Orzo <i>tazza piccola</i>	€1,50
Orzo <i>tazza grande</i>	€1,80
Marocchino	€2,00
Caffè shakerato	€3,50
Caffè shakerato corretto	€4,00
Thé caldo Inglese Whittington con teiera	€3,50
<i>12 infusi disponibili, richiedi il menù dedicato allo staff</i>	
Cioccolata calda con aggiunta panna	€4,00
<i>Bianca, fondente, al latte</i>	€4,50
SERVIZIO E COPERTO	€2,00