



- MILANO -



Via Matteo Maria Boiardo 19 - ITALY - 20127 Milano - tel. +39 02 366 94 275

www.paninitostimilano.com

mail: info@paninitostimilano.com

PANINI CALDI

Panini al Prosciutto Cotto

01	COTTO ALTA QUALITA' - FONTINA - POMODORO - INSALATA ICEBERG - OLIO - ACETO BALSAMICO DI MODENA IN SALSA	€ 6,80
02	COTTO ALTA QUALITA' - CAPRINO AL BASILICO E PINOLI - POMODORO - INSALATA ICEBERG - OLIO - SALE	€ 6,80
03	COTTO ALTA QUALITA' - CAPRINO AL VINO BIANCO - SALSA ROSA - LIMONE - PEPE	€ 6,80
04	COTTO ALTA QUALITA' - CAPRINO PICCANTE - ZUCCHINE - MELANZANE GRIGLIATE - PETALI DI GRANA - OLIO - SALE	€ 6,80

Panini al Prosciutto Crudo

05	CRUDO DI PARMA - FONTINA - POMODORO - MELANZANE A FILETTI - PETALI DI GRANA	€ 7,60
06	CRUDO DI PARMA - CAPRINO AL BASILICO E PINOLI - POMODORO - RUCOLA - OLIO - SALE	€ 7,60
07	CRUDO DI PARMA - CAPRINO AL VINO BIANCO - INSALATA SONGINO - RONDELLE DI PERA - PETALI DI GRANA - MIELE	€ 7,60
08	CRUDO DI PARMA - BRIE FUSO - TONNO - POMODORI SECCHI - INSALATA SONGINO - OLIO TARTUFATO - SALE	€ 7,60

Panini alla Coppa Piacentina

09	COPPA PIACENTINA - CAPRINO AL BASILICO E PINOLI - TONNO - POMODORO - CHAMPIGNON	€ 7,60
10	COPPA PIACENTINA - CAPRINO ALLE CIPOLLE ROSSE - POMODORO - INSALATA SONGINO - OLIO - SALE	€ 7,60

Panini alla Mortadella con Pistacchio

11	MORTADELLA CON PISTACCHIO - CAPRINO AL VINO BIANCO - POMODORI SECCHI - PETALI DI GRANA	€ 6,80
12	MORTADELLA CON PISTACCHIO - CAPRINO PICCANTE - SCAMORZA - RUCOLA - OLIO - SALE	€ 6,80

Panini alla Pancetta

13	PANCETTA - CAPRINO AL VINO BIANCO - INSALATA ICEBERG - PATE' D'OLIVE	€ 6,80
14	PANCETTA - CAPRINO ALLO ZAFFERANO - CHAMPIGNON - POMODORI SECCHI - PETALI DI GRANA	€ 6,80

Panini al Salame Ungherese

15	SALAME UNGHERESE - BRIE FUSO - MELANZANE A FILETTI - CARCIOFI	€ 6,80
16	SALAME UNGHERESE - CAPRINO AL BASILICO E PINOLI - RUCOLA - PETALI DI GRANA	€ 6,80

Panini allo Speck

17	SPECK - ZOLA ALLO CHAMPAGNE - CHAMPIGNON - MELANZANE A FILETTI	€ 6,80
18	SPECK - BRIE FUSO - FUNGHI PORCINI - INSALATA ICEBERG - SALSA BOSCAIOLA	€ 6,80

Panini al Tacchino

19	ARROSTO DI TACCHINO - BRIE FUSO - POMODORO - INSALATA ICEBERG - SALSA ROSA - OLIO - SALE	€ 6,80
20	ARROSTO DI TACCHINO - CAPRINO AL VINO BIANCO E PICCANTE - RUCOLA - PETALI DI GRANA - LIMONE - OLIO - PEPE	€ 6,80

Panini Vegetariani

21	MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE - SCAMORZA - MOZZARELLA DI BUFALA - POMODORO - OLIO - SALE	€ 6,80
22	MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE - CAPRINO AL BASILICO E PINOLI - PATE' D'OLIVE - OLIO - SALE	€ 6,80
23	ZOLA ALLO CHAMPAGNE - CAPRINO ALLO ZAFFERANO - RUCOLA - INSALATA SONGINO - POMODORO - SALE - OLIO	€ 6,80



Big Panino

SCEGLI LA RICETTA CHE VUOI + PATATE AL FORNO E SALSA TARTARA

€ 13,20

PANINI GOURMET

Ogni nostra creazione è un piccolo capolavoro di sapori.
Il nostro pane è preparato a mano, con farine di qualità certificata.

Panini al Culatello di Zibello, salato a mano, stagionato 12 mesi *Zibello, hand-salted, aged 12 months*

101	CULATELLO DI ZIBELLO - BRIE FUSO - RONDELLE DI PERA - LIMONE - PEPE	€ 9,80
102	CULATELLO DI ZIBELLO - CAPRINO AL VINO BIANCO - POMODORO - ORIGANO - OLIO	€ 9,80
103	CULATELLO DI ZIBELLO - ZOLA ALLO CHAMPAGNE - ZUCCHINE - MELANZANE GRIGLIATE - PETALI DI GRANA - OLIO	€ 9,80

Panini al Roast-Beef di bovino arrostito all'inglese *English roast-beef*

104	ROAST BEEF ALL'INGLESE - FONTINA - POMODORO - INSALATA ICEBERG - SALSA TARTARA - OLIO - SALE	€ 8,20
105	ROAST BEEF ALL'INGLESE - CAPRINO AL VINO BIANCO - POMODORO - RUCOLA - TABASCO - ORIGANO - MAIONESE	€ 8,20

Panini al Salmone Norvegese affumicato *Norwegian smoked salmon*

106	CARPACCIO DI SALMONE - GAMBERETTI - SURINI - INSALATA SONGINO - SALSA ROSA - LIMONE - PEPE	€ 8,20
107	CARPACCIO DI SALMONE - CAPRINO AL VINO BIANCO - ERBA CIPOLLINA - VODKA - LIMONE - PEPE	€ 8,20
108	CARPACCIO DI SALMONE - CAPRINO AL BASILICO E PINOLI - RUCOLA - LIMONE - PEPE	€ 8,20

Panini al Pastrami di manzo fatto riposare in salamoia e cotto al vapore *Beef pastrami left to rest in brine and steamed*

109	PASTRAMI DI MANZO - BRIE FUSO - POMODORO - RUCOLA - OLIO - SALE	€ 8,20
110	PASTRAMI DI MANZO - SCAMORZA - ZUCCHINE GRIGLIATE - CRAUTI - OLIO - SALE	€ 8,20

Panini al Carpaccio di Tonno Rosso gourmet *gourmet Bluefin Tuna carpaccio*

111	CARPACCIO DI TONNO - CAPRINO AL VINO BIANCO - RUCOLA - LIMONE - PEPE	€ 9,80
112	CARPACCIO DI TONNO - CAPRINO PICCANTE - ZUCCHINE GRIGLIATE - PETALI DI GRANA - LIMONE - OLIO - SALE	€ 9,80

Panini al Prosciutto Praga è una varietà di prosciutto cotto affumicato originario di Praga *is a variety of smoked cooked ham originating in Prague and Bohemia*

113	PRAGA - CAPRINO AL VINO BIANCO - GAMBERETTI - SALSA ROSA - LIMONE - PEPE	€ 8,20
114	PRAGA - CAPRINO AL BASILICO E PINOLI - ZOLA ALLO CHAMPAGNE - RUCOLA - PETALI DI GRANA - OLIO	€ 8,20

Panini alla Bresaola della Valtellina IGP, ritagliata dalla punta d'anca *Valtellina IGP, cropped from the tip of the hip*

115	BRESAOLA DELLA VALTELLINA - CAPRINO AL VINO BIANCO - RUCOLA - LIMONE - PEPE	€ 8,20
116	BRESAOLA DELLA VALTELLINA - BRIE FUSO - PATE' D'OLIVE	€ 8,20
117	BRESAOLA DELLA VALTELLINA - CAPRINO PICCANTE - RUCOLA - PETALI DI GRANA - LIMONE - PEPE	€ 8,20



da 30 cm/500 gr

Big Panino Gourmet

SCEGLI LA RICETTA CHE VUOI + PATATE AL FORNO E SALSA TARTARA € 17,20

“ Si avvisa la gentile clientela che, in conformità a quanto disposto dal Reg.(CE) 1169/2011, alcuni degli alimenti presenti nel menù contengono prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze”.

TOAST GOURMET

Scegli quello che preferisci verrà preparato al momento dai nostri Maestri del Toast.

Toast al Roast-Beef di bovino arrostito all'inglese *English roast-beef*

121	ROAST BEEF ALL'INGLESE - FONTINA - POMODORO - INSALATA ICEBERG - MAIONESE - OLIO - SALE	€ 8,20
122	ROAST BEEF ALL'INGLESE - BRIE FUSO - POMODORO - TABASCO - SALSA TARTARA - OLIO - SALE	€ 8,20
123	ROAST BEEF ALL'INGLESE - BRIE FUSO - INSALATA ICEBERG - SALSA TARTARA - OLIO - SALE	€ 8,20
124	ROAST BEEF ALL'INGLESE - SCAMORZA - POMODORO - RUCOLA - SENAPE - OLIO - SALE	€ 8,20

Toast al Salmone Norvegese affumicato *Norwegian smoked salmon*

125	CARPACCIO DI SALMONE - GAMBERETTI - CAPRINO AL VINO BIANCO - GOCCE DI LIMONE	€ 8,20
126	CARPACCIO DI SALMONE E DI FINOCCHIO - GOCCE DI LIMONE - OLIO	€ 8,20
127	CARPACCIO DI SALMONE - SURINI - SALSA ROSA - CARPACCIO DI FINOCCHI - GOCCE DI LIMONE	€ 8,20

Toast al Pastrami di manzo fatto riposare in salamoia e cotto al vapore *Beef pastrami left to rest in brine and steamed*

128	PASTRAMI DI MANZO - SCAMORZA - POMODORO - INSALATA ICEBERG - MAIONESE - OLIO - SALE	€ 8,20
129	PASTRAMI DI MANZO - BRIE FUSO - POMODORO - RUCOLA - SALSA TARTARA - OLIO - SALE	€ 8,20

Toast al Carpaccio di Tonno Rosso gourmet *gourmet Bluefin Tuna carpaccio*

130	CARPACCIO DI TONNO - CAPRINO AL VINO BIANCO - CARPACCIO DI FINOCCHI - LIMONE - PEPE	€ 9,80
131	CARPACCIO DI TONNO - BRIE FUSO - ZUCCHINE GRIGLIATE - PETALI DI GRANA - OLIO - SALE	€ 9,80

Toast Vegani

132	TOFU - ZUCCHINE GRIGLIATE - POMODORO - INSALATA ICEBERG - CARPACCIO DI FINOCCHI - CARCIOFI - OLIO - LIME	€ 7,30
133	TOFU - ZUCCHINE GRIGLIATE - POMODORI SECCHI - INSALATA ICEBERG - PATE' DI OLIVE - OLIO	€ 7,30
134	TOFU - MELANZANE SOTT'OLIO - FUNGHI - POMODORO - INSALATA ICEBERG - SALE	€ 7,30



Toast Tower Gourmet SCEGLI LA RICETTA CHE VUOI + PATATE AL FORNO E SALSA TARTARA € 17,20

*	ABBINA IL TUO PANINO O TOAST CON DELLE BUONE PATATE AL FORNO CON SALSA TARTARA	€ 3,80
*	AGGIUNTA INGREDIENTE	+ € 1,00
*	PROVALI TUTTI CON IL NOSTRO PANE DEL GIORNO: INTEGRALE O SENZA GLUTINE	+ € 1,00

TOAST ARTIGIANALI

Toast al Prosciutto Cotto

01	COTTO ALTA QUALITA' - FONTINA	€ 6,50
02	COTTO ALTA QUALITA' - FONTINA - POMODORO - ORIGANO - SALE	€ 6,80
03	COTTO ALTA QUALITA' - BRIE FUSO - TONNO - INSALATA ICEBERG - MAIONESE	€ 6,80

Toast alla Pancetta

04	PANCETTA - BRIE FUSO - POMODORO - PATE' D'OLIVE - SALE	€ 6,80
05	PANCETTA - FONTINA - PATE' D'OLIVE - INSALATA ICEBERG - POMODORI SECCHI	€ 6,80

Toast al Salame

06	SALAME MILANO - SCAMORZA - PATE' D'OLIVE - INSALATA ICEBERG - OLIO	€ 6,80
07	SALAME MILANO - FONTINA - PATE' D'OLIVE - POMODORI SECCHI	€ 6,80

Toast al Tacchino

08	ARROSTO DI TACCHINO - BRIE FUSO - INSALATA ICEBERG - MAIONESE	€ 6,80
09	ARROSTO DI TACCHINO - FONTINA - ZUCCHINE GRIGLIATE - POMODORO - SALSA ROSA - SALE	€ 6,80

Toast al Prosciutto Crudo

10	CRUDO DI PARMA - FONTINA - POMODORO - ORIGANO - SALSA ROSA - SALE	€ 7,60
11	CRUDO DI PARMA - BRIE FUSO - RUCOLA - MARMELLATA DI PERE SENAPATA - LIMONE - PEPE	€ 7,60

Toast allo Speck

12	SPECK - SCAMORZA - ZUCCHINE - SALSA ROSA - PREZZEMOLO - SALE	€ 6,80
13	SPECK - SCAMORZA - SALSA BOSCAIOLA	€ 6,80

Toast al Vegetariani

14	BRIE FUSO - POMODORI - INSALATA ICEBERG - ORIGANO - MAIONESE - OLIO - SALE	€ 6,80
15	BRIE FUSO - SCAMORZA - ZUCCHINE GRIGLIATE - INSALATA SONGINO	€ 6,80
16	CAPRINO AL BASILICO E PINOLI - ZUCCHINE GRIGLIATE - INSALATA ICEBERG - POMODORI SECCHI	€ 6,80
17	FONTINA - ZUCCHINE GRIGLIATE - POMODORO - PATE' DI OLIVE - SALE	€ 6,80
18	FONTINA - MELANZANE - ZUCCHINE GRIGLIATE - OLIO - SALE	€ 6,80



Toast Tower Artigianali

SCEGLI LA RICETTA CHE VUOI + PATATE AL FORNO E SALSA TARTARA

€ 13,20

Toast Dolci

01	MARMELLATA DI FRUTTA BIO (ALBICOCCA o LAMPONE o FICHI o PERE) / MIELE BIO E MANDORLE	€ 5,00
----	--	--------

Toast Bimbo

01	COTTO ALTA QUALITA' + FONTINA oppure CON PATE' DI OLIVE oppure CON FARCITOAST	€ 5,00
----	---	--------

*	ABBINA IL TUO PANINO O TOAST CON DELLE BUONE PATATE AL FORNO CON SALSA TARTARA	€ 3,80
*	AGGIUNTA INGREDIENTE	+ € 1,00
*	PROVALI TUTTI CON IL NOSTRO PANE DEL GIORNO: INTEGRALE O SENZA GLUTINE	+ € 1,00

Piatti serviti con pane artigianale caldo

01	ROAST BEEF ALL'INGLESE servito con salsa tartara, patate al forno e pomodorini	€ 14,00
02	CULATELLO DI ZIBELLO SALATO A MANO STAGIONATO 12 MESI servito con brie, pere, limone e pepe	€ 16,00
03	CARPACCIO DI SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO servito con erba cipollina, caprino al vino bianco e rucola	€ 14,00
04	FESA DI TACCHINO LACCATA AL MIELE servito con misticanza con gherigli di noci e pecorino pepato	€ 14,00
05	BRESAOLA PUNTA D'ANCA servito con caprino al basilico e pinoli, rucola e petali di grana	€ 14,00
06	CRUDO DI PARMA servito con mozzarelline di bufala, insalata songino e pomodorini	€ 14,00
07	CARPACCIO DI TONNO servito con olive taggiasche, insalata iceberg, pomodorini e carciofini sott'olio	€ 16,00
08	PASTRAMI DI MANZO servito con salsa verde e salsa tartara con patate al forno e pomodorini	€ 14,00

Insalate servite con pane artigianale caldo

01	INSALATA ICEBERG - RUCOLA - FONTINA A CUBETTI - OLIVE TAGGIASCHE - POMODORINI - CAPPERI - MAIS	€ 9,00
02	SONGINO - INSALATA ICEBERG - TONNO - GAMBERETTI - CAROTE JULIENNE - CARPACCIO DI FINOCCHI - OLIVE VERDI	€ 9,00
03	INSALATA ICEBERG - FONTINA A CUBETTI - ZUCCHINE GRIGLIATE - POMODORI SECCHI - ACETO IN GLASSA BALSAMICO	€ 9,00
04	RUCOLA - INSALATA ICEBERG - GHERIGLI DI NOCI - SCAMORZA A CUBETTI - PERA - MELA - PETALI DI GRANA	€ 9,00
05	INSALATA ICEBERG - FETA A CUBETTI - POMODORINI - TONNO - MAIS - CAROTE JULIENNE - PETALI DI GRANA	€ 9,00
06	INSALATA ICEBERG - CAROTE JULIENNE - ZUCCHINE GRIGLIATE - MOZZARELLINE DI BUFALA - OLIVE VERDI	€ 9,00
07	SONGINO - RUCOLA - GAMBERETTI - CARCIOFI - RONDELLE DI CIPOLLE DI TROPEA - POMODORINI - MAIS - GRANA	€ 9,00
08	INSALATA ICEBERG - RUCOLA - GAMBERETTI - SURIMI - SALMONE AFFUMICATO - ZUCCHINE GRIGLIATE - GRANA	€ 10,00

Taglieri serviti con pane artigianale caldo

01	TAGLIERE TOSTO - MIX DI SALUMI - per una persona	€ 15,00
02	TAGLIERE BIG TOSTO - MIX DI SALUMI E DI FORMAGGI - per una persona	€ 23,00
03	TAGLIERE DI FORMAGGI - MIX DI FORMAGGI CON VARIE MARMELLATE - per una persona	€ 10,00
04	BRUSCHETTA CLASSICA - POMODORINI - ORIGANO - OLIO - SALE - 6 pezzi per una persona	€ 6,00

Dessert e delizie

01	BICCHIERE DI ZUPPA INGLESE con base di pan di spagna bagnato con alchemes ricoperto con crema chantilly	€ 4,80
02	BICCHIERE DI TIRAMISU' con pan di spagna bagnato al caffè, uno strato di crema mascarpone con polvere di cacao	€ 4,80
03	BICCHIERE DI CHEESECAKE con pan di spagna e salsa alla fragola o al pistacchio al cioccolato o alla crema	€ 4,80
04	BICCHIERE DI PROFITEROLES con 4 mini bigné farciti con panna e ricoperti di crema al cacao	€ 4,80
05	BICCHIERE DI SOUFFLE' al cioccolato	€ 4,80

**APERITIVO
COMPRESO DI DRINK
CON
DEGUSTAZIONE
di Toast o Panini**

10 EURO

ORGANIZZA LA TUA FESTA DA NOI



www.facebook.com/paninitostimilano



www.instagram.com/paninitosti

Telefono +39 02 366 94 275

ORDINA D'ASPORTO
il tuo panino o toast preferito!
La cucina è sempre aperta

Servizio/Coperto €. 1,00

SIAMO APERTI
dal Lunedì al Venerdì 7.00/23.00
il Sabato 9.00/23.00 e la Domenica 9.00/18.00



I nostri vini bianchi

LUGANA DOC	€ 25,00	€ 6,00
MOI CHARDONNAY PUGGIA IGP	€ 20,00	€ 5,00
FALANGHINA SANNIO DOP	€ 20,00	€ 5,00

I nostri proseccchi e vini bianchi frizzanti

PERL ANIMA MILLESIMATO (Extra Dry)	€ 28,00	€ 5,00
COL SANDAGO (Cuvée Brut)	€ 28,00	€ 5,00
VALFONDA CHARDONNAY IGP (vino frizzante)	€ 20,00	€ 5,00



I nostri vini rossi

PRIMITIVO DEL SALENTO IGP	€ 25,00	€ 6,00
BARDOLINO DOC	€ 20,00	€ 5,00
VALPOLLICELLA CLASSICO DOC	€ 20,00	€ 5,00
CHIANTI DOCG	€ 20,00	€ 5,00



I nostri vini rosati

ROSATO DEL SALENTO IGP	€ 25,00	€ 6,00
BOVALE ROSE IGT (Isola dei Nuraghi)	€ 25,00	€ 6,00



I nostri drink

Spritz / Aperol / Campari / Select / Cynar / Ugo	€ 8,00
Negroni / Americano / Sbagliato	€ 8,00
Milano - Torino	€ 8,00
Long Island Ice Tea	€ 8,00
Martini Cocktail	€ 8,00
Margarita	€ 8,00
ScrewDriver	€ 8,00
Moscow Mule	€ 8,00
Cosmopolitan	€ 8,00
Moito	€ 8,00
Caipiroska / Caipirinha / Caipirissima / Caipirai (con Lime o Fragola o Maracuja)	€ 8,00
Gin Tonic o Lemon (Gordon)	€ 8,00
Wodka Tonic o Lemon (Smirnoff)	€ 8,00
Cubalibre (Pampero Rum Especial)	€ 8,00
Coca Wisky (Jack Daniel's)	€ 8,00



I nostri drink analcolici

FLORIDA - Succo di Pompelmo - Succo d'Arancia - Seltz	€ 8,00
GARDEN - Succo d'Arancia - Succo di Pesca - Lime	€ 8,00
SENSATION - Succo d'Ananas - Succo d'Arancia - Fragola	€ 8,00



Supplemento con Gin - Wodka - Whisky - Rum Particolari € 2,00



La nostra caffetteria

CAFFE' ESPRESSO - MACCHIATO	€ 1,00
CAFFE' ORZO - GINGSENG - DECAFFEINATO - AMERICANO	€ 1,40 / 1,60
CAPPUCCINO - MAROCCHINO - NUTELLINO - CAPPUCCINO DI SOIA	€ 1,40 / 1,70
CAFFE' SHAKERATO / + BAILEY'S	€ 4,00 / 4,50
CAFFE' CORRETTO	€ 1,50
SELEZIONE DI TE' - INFUSI - CAMOMILLA	€ 3,00
SPREMITA DI ARANCIA - SPREMITA DI POMPELMO	€ 4,50
CIOCCOLATA Classica - Fondente - Bianca / con Panna	€ 4,00 / 5,50



I nostri dolci

CROISSANT - Vuoto / Farcito	€ 1,40 / 1,70
BICCHIERINO di Pasticceria	€ 1,30 / 1,50
MAFFIN di Pasticceria - PASTEFROLLE / PANCAKE	€ 2,50
FETTA DI TORTA ARTIGIANALE	€ 4,50
BISCOTTI SECCHI di Pasticceria	€ 1,50
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA di Stagione	€ 4,00



Le nostre bibite analcoliche ed alcoliche

ACQUA (50 cl)	€ 1,20
BIBITE (33 cl) Coca Cola - Coca Zero	€ 3,50
BIBITE (30 cl) Chinotto Lurisia - Gazzosa Lurisia - Cedrata Tassoni	€ 3,50
RED BULL (25 cl)	€ 3,50
ESTATHE' ICE TEA (33 cl) Limone - Pesca - Aranciata Amara	€ 3,00
SUCCHI DI FRUTTA (20 cl) Arancia, Pesca, Pera, Pompelmo, Ananas, Pomodoro, Ace, Albicocca, Mirtillo	€ 3,00
CRODINO - SAN BITTER - CAMPARI SODA	€ 4,00
BIRRE CHIARE - Piccola (33 cl)	€ 3,50
BIRRE CHIARE - Media (50 cl)	€ 6,00
BIRRE IN BOTTIGLIA (33 cl) Ceres Strong Ale (7.7%) - Tennent's Super (9%) - Corona (4.6%)	€ 4,00
BIRRE Agricole Artigianali	€ 6,00



I nostri liquori

Montenegro - Sambuca - Amaro del Capo - Mirto - Limoncello	€ 4,00
Braulio - Averna - Brancamenta - Jägermeister - Bailey's	€ 4,00
Jameson Irish Whisky - Four Roses Bourbon - Jack Daniel's - Glen Grant - Civas	€ 5,00
WHISKY Torbati - Invecchiati - Single Malt	€ 7,00
GRAPPA Prosecco - Moscato - Barrique - Bianca	€ 3,50
LIQUORI INTERNAZIONALI Vodka Stolichnaya - Vodka Moskovskaya - Tequila Cuervo Blanco - Tequila Cuervo Gold	€ 4,00
LIQUORI INTERNAZIONALI Pampero Especial - Pampero Anniversario - Havana 7	€ 4,00
CHUPITI - SHOT	€ 3,00