

Sfizio

RESTAURANT

BENVENUTI A SFIZIO
WELCOME TO SFIZIO

Sapori lombardi, ingredienti a chilometro Italia e tanta passione. Questa è la ricetta per piatti che esaltano la tradizione e la freschezza locale, offrendo un'esperienza autentica, stagionale e sostenibile.

*Flavors from Lombardy region, ingredients sourced from
Italy with a lot of passion. This is the recipe
for dishes that enhance tradition and local freshness,
offering an authentic experience, seasonal and sustainable.*

Antipasti *Starters*

Battuta di Fassona "La Granda"
scaglie di tartufo nero
e pecorino


*Battuta di Fassona "La Granda"
scaglie di tartufo nero and ewe's
cheese (7,10,12)*

25

Salmonе norvegese affumicato
insalatina e citronette al lime

*Norwegian smoked salmon
with baby salad and lime sauce (1,4,7)*

20

 Composizione di caviale
di melanzane confit, bouquet di
verdure primaverili, germogli e fiori

*Confit eggplant caviar,
bouquet of spring vegetables,
sprouts and flowers (9)*

17

 Caprese di Mozzarella
di bufala con tris di datterini

*Buffalo mozzarella cheese with
three kind of dates tomatoes (1,7,9)*

16


Primi Piatti *First Courses*

Il classico risotto alla milanese
con pistilli di zafferano *Classic Milanese style risotto
with saffron pistils (7,9,12)*


22

Fettuccine al ragù d'agnello,
porcini e tartufo nero *Fettuccine pasta with lamb
ragout, porcini mushrooms
and black truffle (1,9)*

26

 Spaghetti di Gragnano
ai tre pomodori
con basilico fresco *Spaghetti from Gragnano
with three tomatoes sauce
and fresh basil (1,9)*

19

 Ravioli ripieni di formaggio,
spinaci e bieta con crema
di parmigiano, burro e salvia *Stuffed ravioli with cheese,
spinach, parmesan cheese cream,
butter and chard (1,3,6,7,9)*

20

Secondi Piatti Main Courses

Branzino alla griglia con crema
di broccoli e porcini *Sea bass with broccoli cream
and porcini mushrooms (2,4,9,12)*

30

Salmone Norvegese
al forno con spinaci saltati *Baked Norwegian salmon
with sautéed spinach (1,2,4)*

28

Galletto alla diavola
con patate e porro *Baked spicy Cockerel
with potatoes and leek (6,7,9)*

29

Filetto di manzo alla griglia
con verdure di stagione saltate *Grilled beef fillet with
sautéed season vegetables (7)*

35

Dolci *Desserts*

Cheesecake con frutti
di bosco e salsa di fragole *Cheesecake with wild berries
and strawberries sauce (1,3,5,6,7,8,11)*

12

Lingotto di cioccolato
con gelato al caramello salato *Chocolate ingot with savory
caramel ice-cream (1,3,5,6,7,8,11)*

12

Il nostro sempre amato tiramisù *Our always loved tiramisù (1,3,5,6,7,8,11)*

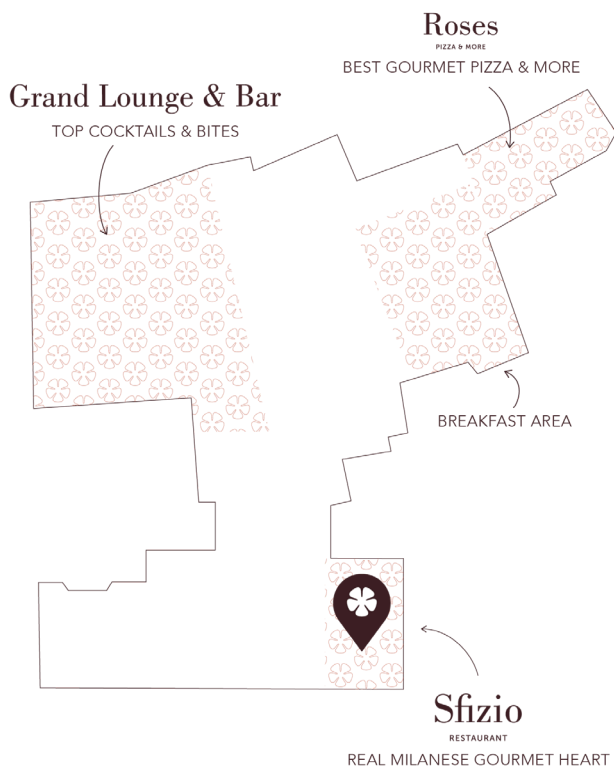
12

 Mosaico di frutta fresca
assortita di stagione *Fresh assorted seasonal
fruit mosaic*

12

Gelato della casa *Home made Ice cream (3,7)*

12



Gluten-free



Vegetarian



Vegan

COPERTO COVER CHARGE 5



Richiedi la Tabella degli allergeni al personale
oppure scansiona il QR Code
*Ask for the Allergen Table to our staff
or scan the QR Code*