

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.*



Chef Experience

Percorso sensoriale dello Chef

Menù a 4 portate a cura dello
Chef (min. per 2 persone)

90
a persona

Sensory journey by our Chef

*Chef's choice of four courses
(min. for 2 persons)*

90
per person

MILANO NEL CUORE

La milanesità è il tratto distintivo della mia cucina,
in ogni mio piatto metto sempre un pizzico di Milano,
un po' di Italia e tanta passione

*Milanese-ness is the distinctive feature of my cuisine; in every dish, I always add a
pinch of Milan, a bit of Italy, and a lot of passion.*



Piatti della *Traditional* tradizione *dishes*



RISOTTO RISERVA SAN
MASSIMO ALLA MILANESE
pistilli di zafferano

SAN MASSIMO RESERVE RICE (7)
RISOTTO MILANESE STYLE
saffron pistils

22

COSTOLETTA ALLA MILANESE
rucola, pomodorini

VEAL MILANESE (1,3)
arugola salad, cherry tomatoes

36

IL NOSTRO SEMPRE AMATO TIRAMISÙ
savoardi, mascarpone, caffè, cacao

OUR ALWAYS LOVED TIRAMISÙ (1,3,5,6,7,8,11)
savoardi biscuits, mascarpone cheese, coffee, cocoa

12

THE WINNER



Premiato dalla trasmissione televisiva Foodish come
"il miglior Club Sandwich di Milano"

Awarded by the television show Foodish as "the best Club Sandwich in Milan"

Club Sandwich

Pane bianco, lattuga, pomodoro, maionese,
bacon, uovo, pollo e patatine fritte*

*White bread, lettuce, tomato, mayonnaise,
bacon, egg, chicken and French fries* (1,3,7)*

Antipasti Starters

 **BATTUTA DI MANZO 'LA GRANDA'**
fonduta di pecorino toscano, mostarda cremonese,
cipolla rossa di Tropea in agrodolce

22

'LA GRANDA' BEEF TARTARE (6,7,10,12)
tuscany ewe's cheese fondue,
Cremona fruit mustard, sweet&sour Tropea's onion

 ****CARPACCIO DI MORMORA DEL TIRRENO**
asparagi croccanti, mango, liquirizia

20

****TYRRHENIAN STRIPED SEABREAM CARPACCIO** (4,7)
crunchy asparagus, mango, licorice

  **ASPARAGI BIANCHI DI BASSANO**
in doppia consistenza, uovo 64°,
caviale di salmone, acetosella "Cultifutura"

21

BASSANO WITHE ASPARAGUS (3,4,7)
in two consistency, egg 64°, salmon caviar,
"Cultifutura" sorrel

 **CREMA DI SEDANO RAPA**
uovo croccante, salicornia

18

CELERIAC CREAM (1,3)
crunchy frieg egg, glasswort

 **CAPELANTE SCOTTATE**
crema di patate della Sila allo zafferano, bietoline

19

SEARED SCALLOPS (4,7)
cream of Sila potatoes with saffron, Swiss chard

Primi Piatti *First Courses*

LINGUINE TRAFILATE AL BRONZO
crema di cicoria di Galatina, gamberi rosa di
Sciaccia, croccante di pane al pecorino

25

BRONZE-DRAWN LINGUINE (1,2,4,7,14)
*Galatina chicory cream, Sciaccia pink prawns,
crispy ewe's cheese bread*

RAVIOLI DI PASTA FRESCA RIPENA DI CERNIA
e mascarpone, bisque di canocchie, agretti,
polvere di pomodoro, basilico "Cultifutura"

19

FRESH PASTA RAVIOLI FILLED WITH GROUPEL (1,2,3,4,6,7)
*and mascarpone, mantis shrimp bisque,
Monk's beard, tomato powder, "Cultifutura" basil*

 MALTAGLIATI TRAFILATI AL BRONZO
fave, cicoria, tarallo sbriciolato

17

BRONZE-DRAWN MALTAGLIATI PASTA (1,3,6,7,8)
broad beans, chicory, crumbled tarallo

 RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO
stravecchio di Malga, crudo di scampi**,
lamponi, carciofi

25

SAN MASSIMO RESERVE RISOTTO (1,2,4,7)
*aged alpine hut cheese, raw langoustines**,
raspberries, artichokes*

MEZZO PACCHERO
ragù di coniglio, asparagi, polvere di pomodoro

18

MEZZO PACCHERO PASTA (1,6,9)
rabbit ragù, asparagus, tomato powder

Secondi Piatti *Main Courses*

FILETTO DI TONNO ROSSO** SCOTTATO
asparagi selvatici, yogurt, cetriolo,
cipolla rossa croccante

32

*SEARED BLUEFIN TUNA FILLET** (1,4,7)*
wild asparagus, yogurt, cucumber,
crispy red onion

 TRANCIO DI RANA PESCATRICE** AL VAPORE
crema di peperoni gialli, agretti,
polvere di olive taggiasche

30

*STEAMED MONKFISH** STEAK (4,7)*
yellow pepper cream, Monk's beard,
Taggiasca olive powder

 FILETTO DI MANZO
crema di piselli alla menta, carciofi al lampone

34

BEEF FILLET
mint pea cream, raspberry artichokes

 ORTO DI STAGIONE IN DOPPIA CONSISTENZA
crema di patata viola, germogli di pisello

18

SEASONAL GARDEN IN DOUBLE TEXTURE (7)
purple potato cream, pea shoots

 MEDAGLIONE DI MAIALINO
rosa di Gorizia scottata, albicocche,
spuma di vermouth di Torino, acetosella

28

PORK MEDALLION (7,12)
seared "Gorizia's" red chicory, apricots, Turin
vermouth foam, wood sorrel

Delizie *Delicacies*

 TERRA DI CACAO
mousse al caffè, spuma alla menta

12

COCOA CRUMBLE (1,3,5,6,7,8,11)
coffee mousse, mint foam

 SFOGLIA AL MIELE
crema alla vaniglia, mango

12

HONEY MILLEFEUILLE (1,3,5,6,7,8,11)
vanilla cream, mango

 SEMIFREDDO
alle arance di Ribera, morbido al rum

12

PARFAIT (1,3,5,6,7,8,11)
with "Ribera's" oranges, soft rum cream

 MOSAICO DI FRUTTA
fresca assortita di stagione

12

FRESH FRUIT MOSAIC
assorted seasonal fruit

 *AFFOGATO AL CAFFÈ
con gelato alla crema

14

*ICE-CREAM (1,3,5,6,7,8,11)
cream and espresso coffee

 *GELATO ARTIGIANALE
"Enrico Rizzi" alla Rosa

12

*ARTISAN ICE-CREAM (1,3,5,6,7,8,11)
"Enrico Rizzi" with Rose Flavor

 *GELATI ARTIGIANALI ASSORTITI
"Enrico Rizzi"

12

*ASSORTED ARTISAN ICE-CREAM (1,3,5,6,7,8,11)
"Enrico Rizzi"

Bevande *Beverages*

Espresso	3
Espresso decaffeinato / <i>Decaffeinated coffee</i>	4
Marocchino ⁽⁷⁾	4
Doppio espresso / <i>Double espresso</i>	4
Cappuccino	4
Caffè americano ⁽⁷⁾ / <i>American coffee</i>	4
Caffè shakerato / <i>Iced coffee</i>	6
Caffè orzo / <i>Barley Coffee</i>	4
Caffè con Ginseng / <i>Ginseng coffee</i>	4
Selezione di The e infusi / <i>Tea and infusion</i> ^(1,7)	6
Acqua San Benedetto naturale e frizzante/ <i>Still and sparkling water 0,75 cl</i>	6
Acqua San Pellegrino frizzante / <i>Sparkling water 0,75 cl</i>	7
Acqua Panna naturale / <i>Still water 0,75 cl</i>	7
Succhi / <i>Juices 0,2 cl</i>	6
Spremuta di agrumi / <i>Fresh squeezed juice 0,2 cl</i>	8
Corona 0,33 cl	10
Birra 0% Alcool ⁽¹⁾ 0,33 cl	10
Nastro Azzurro 0,33 cl ⁽¹⁾	10
Moretti Rossa 0,33 cl ⁽¹⁾	10
Soft drinks ⁽¹⁾	7

Indicazione Allergeni

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, si comunica che il simbolo * identifica i prodotti surgelati all'origine dal fornitore; mentre il simbolo ** identifica alimenti freschi che vengono lavorati e sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa presso la nostra struttura, seguendo le procedure descritte nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il prodotto ittico, nei casi previsti dalla normativa, viene sottoposto a trattamento termico.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

Allergen Directory

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

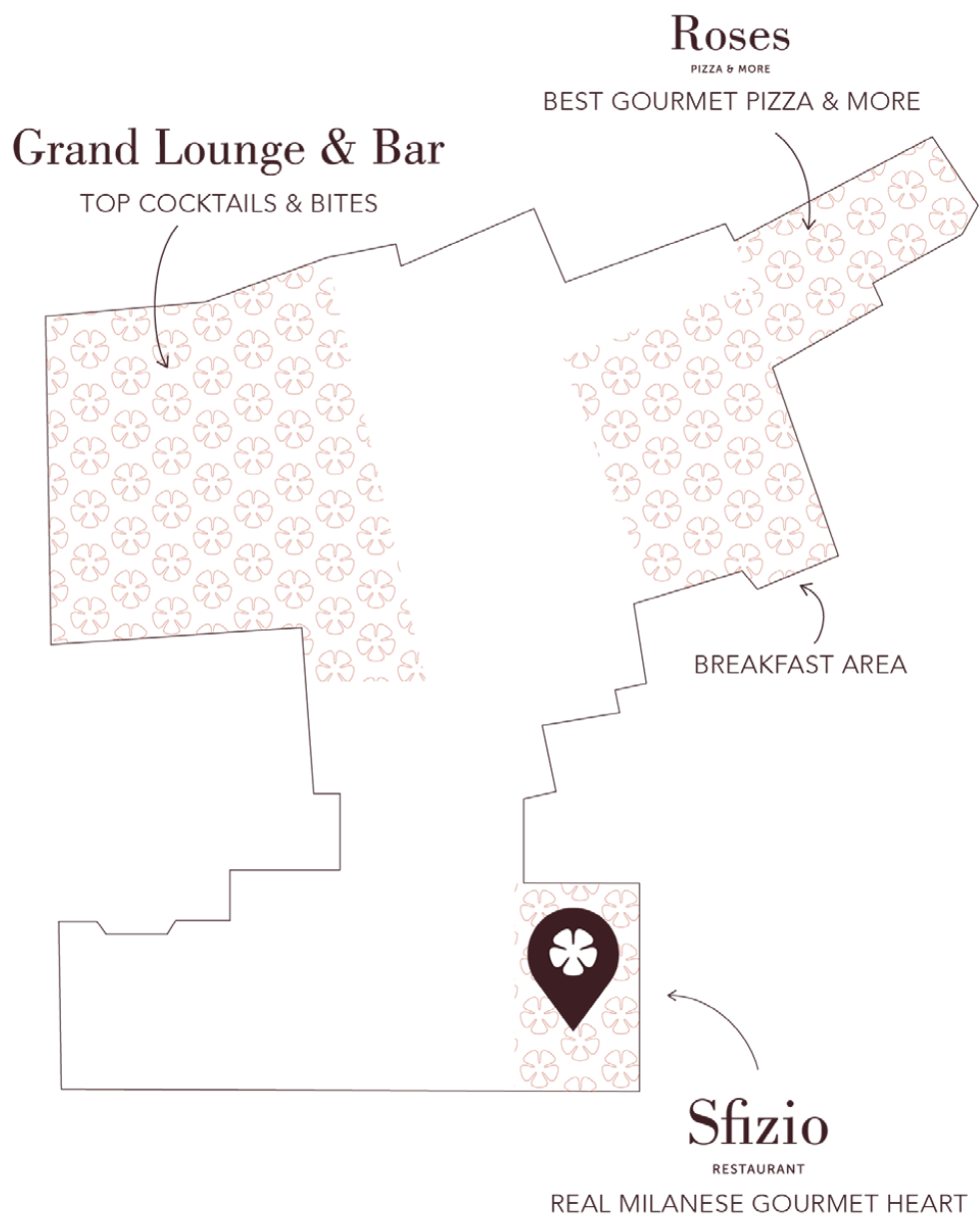
Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.

1. Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, Khorasan wheat, their derivative strains and by-products
2. Crustaceans and products based on shellfish
3. Eggs and by-products
4. Fish and products based on fish
5. Peanuts and peanut-based products
6. Soy and soy-based products
7. Milk and dairy products (lactose included)
8. Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
9. Celery and products based on celery
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and sesame seeds-based products
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and products based on molluscs

To ensure food quality and safety, please note that the symbol * identifies products that are frozen at the source by the supplier, while the symbol ** indicates fresh products that are processed and blast chilled to negative temperatures on our premises, in accordance with the procedures described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation No. 852/2004.

Fish products, where required by law, are subjected to heat treatment.

Our staff will be pleased to provide any information regarding the nature and origin of the food served.



Gluten-free



Vegetarian



Vegan