

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”
puntarelle e pecorino *Battuta di Fassona “La Granda”,
chicory and ewe’s cheese (7,10,12)*

20

- Salmone norvegese marinato
insalatina, citronette al lime e
croccante di pane *Norwegian smoked salmon
with baby salad, lime sauce,
crunchy bread layer (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 (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 con carciofi, guanciale e
pecorino

*Fettuccine pasta with artichokes, pork
cheek and ewe's cheese (1,3,7,9)*

23



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 branzino,
crema di asparagi e cozze

*Stuffed ravioli with seabass,
asparagus cream and mussels (1,3,4,6,7,9,14)*

22

Secondi Piatti Main Courses

 Dentice alla griglia con *Red snapper with sautéed chicory*
cicorietta ripassata *(4)*

30

Salmone Norvegese *Baked Norwegian salmon*
 al forno con asparagi al *with flavored butter asparagus*
burro aromatizzato *(4,7)*

28

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

29

 Filetto di manzo alla griglia *Grilled beef fillet with*
con radicchio brasato e fondo bruno *braised red chicory and gravy sauce* *(7)*

34

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

 Mousse cioccolato e pera *Chocolate and pear mousse* (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*

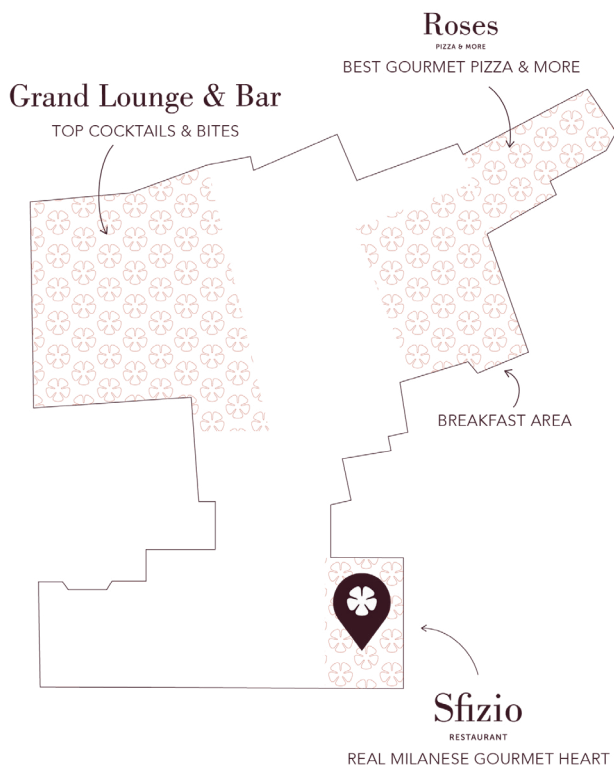
12

 AFFOGATO AL CAFFÈ *ICE-CREAM* (1,3,5,6,7,8,11)
con gelato alla crema *with espresso coffee*

14

Bevande *Beverages*

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



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*