

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 ALLA MILANESE pistilli di zafferano	<i>RISOTTO MILANESE STYLE ⁽⁷⁾ saffron pistils</i>
--	--

22

COSTOLETTA DI VITELLO alla Milanese con rughetta selvatica, arance di Ribera	<i>VEAL CUTLET ^(1,3,6,7) Milanese style with wild rocket salad, Ribera's orange</i>
--	--

38

IL NOSTRO SEMPRE AMATO TIRAMISÙ savoardi, mascarpone, caffè, cacao	<i>OUR ALWAYS LOVED TIRAMISÙ ^(1,3,6,7,8) savoardi biscuits, mascarpone cheese, coffee, cocoa</i>
--	---

12

Antipasti Starters

TARTARE DI MANZO 'LA GRANDA' *BEEF TARTARE 'LA GRANDA'* ^(1,7)
carciofi croccanti e perle di piselli novelli alla menta *crispy artichokes and mint-infused sweet pea pearls*

25

  ASPARAGI BIANCHI *WHITE ASPARAGUS* ^(3,7)
al burro aromatizzato, mimosa d'uovo,
lampone disidratato *flavored butter, crumbled egg yolk,
dried raspberries*

18

 CRUDO DI BRANZINO DEL MEDITERRANEO *MEDITERRANEAN SEABASS CARPACCIO* ^(4,6)
salsa d'ostriche, mela verde al finocchietto,
pistacchio di Bronte *oyster sauce, green apple, wild fennel,
Bronte's pistachio*

20

FILETTO DI TRIGLIA DI LAMPEDUSA *SICILIAN RED MULLET* ^(1,4)
melone cantalupo, guanciale croccante *cantaloupe melon, pork cheek*

20

 CAPASANTE SCOTTATE *SEARED SCALLOPS* ^(4,8,7,14)
polpa di ricci del Salento, scaglie di
mandorle, purea di fave allo zenzero *apulian sea urchin, sliced almonds,
broadbeans cream flavored with ginger*

23

Primi Piatti *First Courses*

IL MIO INIZIO... *MY BEGINNING...* (1,7)
melanzana zerbina, orecchiette alla salsiccia
fonduta di provola Silana DOP *striped aubergine, orecchiette pasta with sausage,
provola cheese fondue*

18

 SPAGHETTI *SPAGHETTI* (1,7)
aglio, olio, peperoncino,
crema di cavolfiori bianchi, salicornia *garlic, olive oil, chili,
white cauliflowers cream, samphire*

18

 RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO *RESERVE SAN MASSIMO RISOTTO* (2,7)
liquirizia, battuto di gambero rosso di
Mazara al limone *licorice, Mazara's red prawns tartare with
lemon scent*

25

 SPAGHETTI ALLA CHITARRA *SPAGHETTI* (1,3,7,8)
trafilati al bronzo, asparagi primaverili e
nocciole delle Langhe tostate *bronze-drawn, with spring asparagus and
toasted Langhe hazelnuts*

23

RAVIOLO DELLO CHEF *HOMEMADE RAVIOLO* (1,3,4,7)
ripieno con Nduja di Spilinga e ricotta, spuma di baccalà al
finocchietto, fichi della Monaca, battuto di fave *filled with Nduja from Spilinga and ricotta, fennel-flavored
salt cod foam, Monaca figs and crushed fava beans*

22

Secondi Piatti *Main Courses*

 FILETTO DI MANZO *BEEF FILLET* ^(6,7)
burro aromatizzato, *flavored butter, soy pak-choi,*
pak-choi alla soia e miele d'acacia, tartufo nero *acacia's honey, black truffle*

36

TEMPURA DI BACCALÀ *COD FISH TEMPURA* ^(1,2,4)
scampi, verdure croccanti *scampi, crunchy vegetables*

33

 PLUMA DI MAIALINO *PIGLET PLUMA* ⁽⁷⁾
patate novelle al timo e *with new potatoes and thyme, and black*
salsa ai mirtilli neri degli appennini *blueberry sauce from the Apennines*

30

TRANCIO DI DENTICE *SLICED RED SNAPPER* ^(4,9,5,8,12)
agretti, caponata di melanzane *saltworth, aubergine*

36

  TAGLIATELLE DI ZUCCHINA TROMBETTA *TRUMPET ZUCCHINI*
tofu grigliato, pomodorini e polvere di olive taggiasche *grilled tofu, cherry tomatoes, pitted olives powder*

26

Delizie *Delicacies*

 MILLEFOGLIE DEL NOSTRO CHEF *OUR CHEF MILLE-FEUILLE* (1,3,5,6,7,8,11)
con frutti di bosco *with berries sauce*

12

 TARTELLETTA *PASSION FRUIT TART* (1,3,5,6,7,8,11)
con crema al frutto della passione, meringa bruciata *burned meringue*

12

 SEMIFREDDO AL 'VECCHIO AMARO DEL CAPO' *'VECCHIO AMARO DEL CAPO'* (1,3,5,6,7,8,11)
crumble di biscotti *LIQUEUR SEMIFREDDO*
biscuit crumble

12

  GELATI E SORBETTO ARTIGIANALI *HOME MADE ICE-CREAM AND SORBET* (1,3,5,6,7,8,11)

12

 MOSAICO DI FRUTTA *FRESH FRUIT MOSAIC*
fresca assortita di stagione *assorted seasonal fruit*

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

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

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

COPERTO COVER CHARGE 5



Gluten-free



Vegetarian



Vegan



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