

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.*



Il nostro ristorante aderisce alla campagna "Ristoranti contro la Fame", un'iniziativa di
Our restaurant supports the 'Restaurants Against Hunger' campaign, an initiative of



ADERISCI ANCHE TU A RISTORANTI CONTRO LA FAME

Scegli il nostro risotto Riserva San Massimo alla milanese con
pistilli di zafferano contrassegnati da questo logo 
e donerai un piccolo contributo di 2€ ad Azione contro la Fame.

Noi crediamo che ogni essere umano ha diritto a una vita libera dalla fame.

Grazie!

JOIN US IN SUPPORTING "RESTAURANTS AGAINST HUNGER"

Choose our reserve San Massimo Milanese risotto with

saffron pistils marked with this logo 

and you'll be making a small donation of 2€ to action against hunger.

We believe that every human being has the right to a life free from hunger.

Thank you!

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

OSSOBUCO ALLA MILANESE
purée di patate, gremolada

BONE MARROW MILANESE STYLE ^(1,3,6,7)
potatoes purée, green sauce

38

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

Tartufo *White* Bianco *Truffle*

****BATTUTA DI 'FASSONA PIEMONTESE'**
midollo caramellato, tartufo bianco
cremoso di Parmigiano Reggiano

****'PIEDMONT FASSONA' BEEF TARTARE** ⁽⁷⁾
*caramelized bone marrow, white truffle,
Parmesan cheese cream*

29

TAGLIOLINI ALL'UOVO
burro, olio evo, tartufo bianco

HOME MADE TAGLIOLINI ^(1,3,7)
butter, olive oil, white truffle

30

****CAPPELLACCI STRIATI AL CACAO**
ripieno di zucca Mantovana e ricotta di bufala,
fonduta di gorgonzola, cavolo nero croccante,
finferli, tartufo bianco

****STRIPED COCOA CAPPELLACCI** ^(1,7)
*filled with Mantovana pumpkin and buffalo ricotta,
gorgonzola fondue, crispy black kale, chanterelle
mushrooms, white truffle*

30

FILETTO DI MANZO
al burro, cime di rapa, tartufo bianco

BEEF FILLET ⁽⁷⁾
with butter, turnip greens, white truffle

44

Aggiunta tartufo bianco €8.00/Gr
In addition white truffle €8.00/Gr

VINI IN ABBINAMENTO

WINE PAIRING

Bicchiere di Barbaresco Massolino docg 2022

Glass of Barbaresco Massolino docg 2022

16

Bottiglia di Barbaresco Massolino docg 2022

Bottle of Barbaresco Massolino docg 2022

68

Antipasti Starters

****CREMA DI CECI**
alla menta piperita, moscardini dell'Adriatico,
melagrana di Agrigento, salvia croccante

****CHICKPEAS CREAM** ^(1,2,6,14)
*with peppermint, Adriatic baby octopus,
Agrigento pomegranate and crispy sage*

20

 ****TARTARE DI GAMBERO ROSA**
burrata di Andria, mela verde,
polvere di olive taggiasche

****PINK SHRIMPS TARTARE** ^(2,7,8)
*Andria's buttered milky burrata cheese,
green apple, black olives powder*

25

 **LINGOTTO DI ZUCCA**
porcino testa nera,
fonduta di Castelmagno, lamponi

PUMPKIN LINGOT ⁽⁷⁾
*black-head porcini mushroom,
Castelmagno cheese fondue, raspberries*

20

***RETICELLA DI CALAMARI**
aria di limone, vellutata di piselli,
guancialetto croccante di Amatrice

***SQUID NET** ^(1,4,7,14)
*lemon air, pea cream sauce,
Amatrice crispy pork jowl*

20

Primi Piatti *First Courses*

*TRA ONDE E VETTE *BETWEEN WAVES AND PEAKS (1,2,4,7)
troccolo di pasta fresca, porcino in tre
consistenze, crudo di scampi al timo fresh troccolo pasta, porcini in three textures,
thyme-scented raw scampi

27

**ORZOTTO MANTECATO **CREAMY BARLEY RISOTTO (1,7,9,12)
al burro d'alpeggio e rosmarino,
ragù di cortile, mirtilli with alpine butter and rosemary,
farmyard ragout, blueberries

18

**SPAGHETTONE DI GRAGNANO **GRAGNANO'S SPAGHETTONE (1,4,7)
cacio e pepe, alici del Mar Ligure, polvere di
liquirizia , arance di Ribera ewe's cheese and black pepper, Ligurian anchovies,
licorice powder, Ribera's oranges

19

 RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO RISERVA SAN MASSIMO RISOTTO (7)
cime di rapa, peperoni alla brace,
capperi, straciatella turnip greens, charred peppers,
capers, straciatella cheese

20

Secondi Piatti *Main Courses*

COSTOLETTA ALLA MILANESE, *VEAL MILANESE* ^(1,3)
insalatina di radicchio, arance *red chicory salad, orange*

36

 **TURBANTE DI LAVARELLO ***WHITEFISH TURBAN* ⁽⁴⁾
vellutata di patate agli agrumi, *citrus-scented potato velouté, charred leek,*
porro alla brace, mugnoli selvatici *cabbage*

30

 **COMPOSIZIONE DI PESCI E CROSTACEI ***COMPOSITION OF FISH AND SHELLFISH* ^(2,4,14)
cremoso di patate fondenti, pomodorini confit, *creamy fondant potatoes, confit cherry*
salicornia, bergamotto *tomatoes, salicornia, bergamot*

34

 **ORTO DI STAGIONE ***SEASONAL GARDEN* ⁽¹⁾
scarola alla brace, rapa rossa, *charred escarole, beetroot, crispy courgettes,*
zucchine croccanti, castagne, purea di zucca *chestnuts, pumpkin purée*

20

Delizie *Delicacies*

 CREMOSO DI RICOTTA DI BUFALA *BUFFALO RICOTTA CREAM* (1,3,5,6,7,8,11)
purea di cachi, crumble di frutta secca,
cioccolato di Modica *persimmon purée, nut crumble,
chocolate from Modica*

12

 CREME BRULÉE *CREMÈ BRULÉE* (1,3,5,6,7,8,11)
cioccolato fondente, arancia, peperoncino *dark chocolate, orange, chili pepper*

12

 *TARTUFO CHEESECAKE **TRUFFLE CHEESECAKE* (1,3,5,6,7,8,11)
fragole, lampone *strawberries, raspberries*

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 *cream and espresso coffee*

14

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

12

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

12

Bevande *Beverages*

Espresso	3
Espresso decaffeinato / <i>Decaffeinated coffee</i>	4
Marocchino	4
Doppio espresso / <i>Double espresso</i>	4
Cappuccino	4
Caffè americano / <i>American coffee</i>	4
Caffè shakerato / <i>Iced coffee</i>	6
Caffè orzo / <i>Barley Coffee</i> (1)	4
Caffè con Ginseng / <i>Ginseng coffee</i> (1,6)	4
Selezione di The e infusi / <i>Tea and infusion</i>	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 (1)	10
Birra 0% Alcool 0,33 cl	10
Nastro Azzurro 0,33 cl (1)	10
Moretti Rossa 0,33 cl (1)	10
Soft drinks	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"

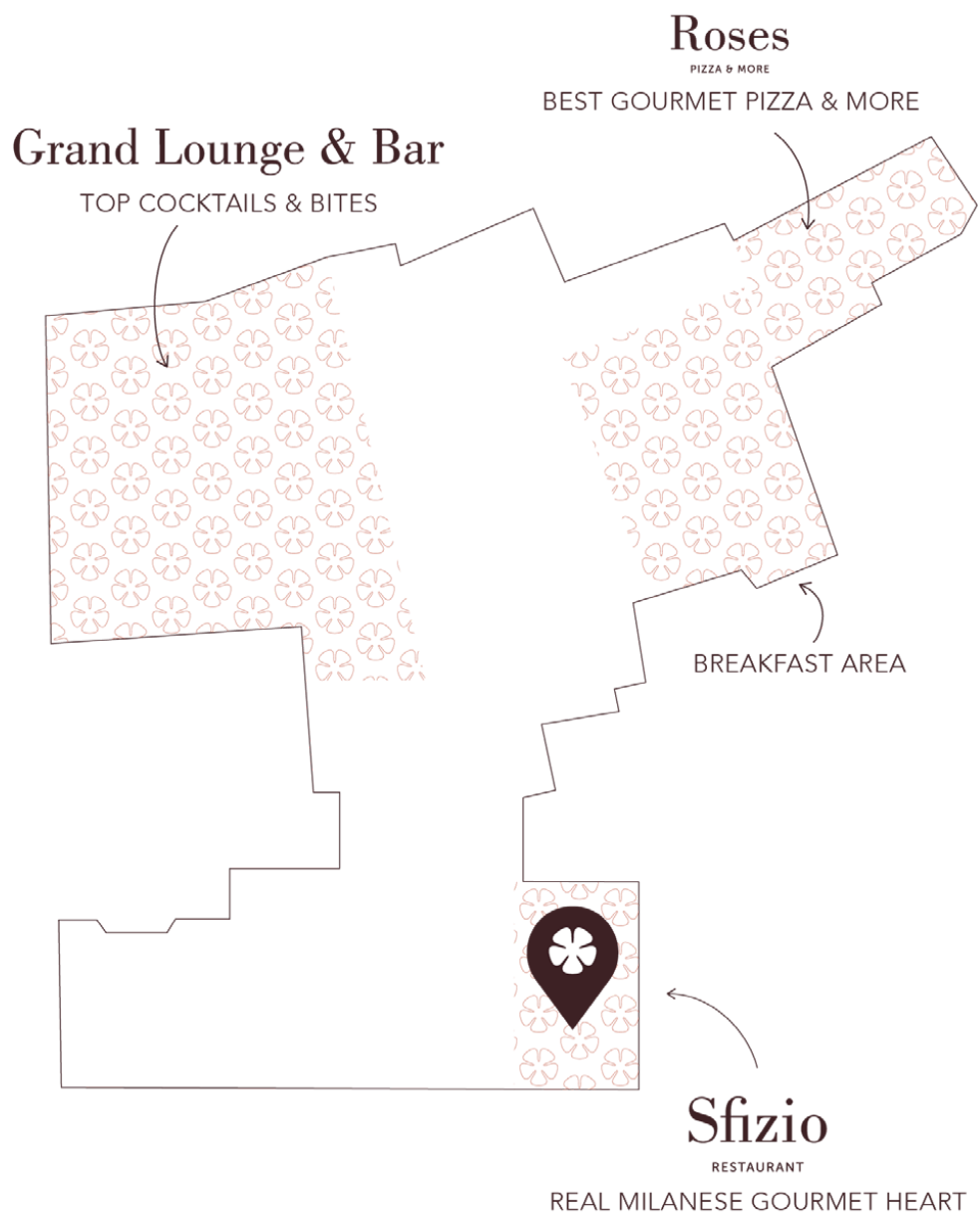
Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.

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

COPERTO COVER CHARGE 5