

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" *Battuta di Fassona "La Granda",*
cipolla croccante e pecorino *crunchy onion and ewe's cheese* (7,10,12)

20

Salmone norvegese marinato *Norwegian smoked salmon*
insalatina, citronette al lime e *with baby salad, lime sauce,*
croccante di pane *crunchy bread layer* (1,4,7)

20

  Perle di bufala lombarda con *Buffalo mozzarella cheese with*
datterini gialli e rossi *yellow and red dates tomatoes* (7,9)

16

  Prosciutto crudo di Parma *Parma ham with*
con melone cantalupo *cantaloupe melon*

17

 Misticanza, cetrioli, Feta, *Mixed salad, cucumber, Feta cheese,*
pomodorini, uovo sodo *cherry tomatoes, boiled egg* (3,7)

16

Cesar Salad con lattuga, *Caesar salad with lettuce, grilled*
pollo* grigliato, crostini di pane, *chicken, crouton, shaved Grana*
scaglie di grana e la sua salsa *cheese and his sauce* (1,7)

26



*Carne certificata Halal *Certified Halal meat



Gluten-free



Vegetarian



Vegan

COPERTO COVER CHARGE 5

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, (1,3,4,6,7,9,14)
asparagus cream and mussels*

22



Penne all'arrabbiata

*Penne pasta with tomato
chili pepper sauce (1,6,8,9)*

18



*Carne certificata Halal *Certified Halal meat



Gluten-free



Vegetarian



Vegan

COPERTO COVER CHARGE 5

Secondi Piatti Main Courses

  Millefoglie di verdure *Selection of grilled vegetables*
25

 Dentice alla griglia con *Red snapper with*
cicoriotta ripassata *sautèed chicory (4)*
30

Salmone Norvegese *Baked Norwegian salmon*
 al forno con asparagi al *with flavored butter asparagus (4,7)*
burro aromatizzato
28

 Galletto* alla diavola *Baked spicy Cockerel*
con patate e porro *with potatoes and leek (6,7,9)*
29

Tagliata di manzo* alla griglia *Grilled sliced Beef**
con patate arrostate *with roasted potatoes*
32



*Carne certificata Halal *Certified Halal meat



Gluten-free



Vegetarian



Vegan

COPERTO COVER CHARGE 5

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

 Gelato dello Chef *Ice-cream* (1,3,5,6,7,8,11)

12

 Affogato al caffè con gelato alla crema *Ice-cream with espresso coffee* (1,3,5,6,7,8,11)

14



Gluten-free



Vegetarian



Vegan

COPERTO COVER CHARGE 5

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

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



Gluten free



Vegetarian



Vegan



***Carne certificata Halal** **Certified Halal meat*

