

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.*

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
contrassegnato 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 Riserva 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!

Antipasti *Starters*

****Battuta di Fassona "La Granda"** ****Fassona 'La Granda' beef tartare** ⁽¹⁾
castagne, mirtilli neri marinati chestnuts, marinated blackberries

22

 ***Tentacolo di polpo alla griglia** ***Grilled octopus tentacle** ^(4,12)
cremoso di patate, crauto rosso creamy potatoes,
marinato al lampone raspberry-marinated red cabbage

20

  ****Hummus di ceci** ****Hummus made with chickpeas** ^(1,6)
porcini, croccante di pane, porcini mushrooms, crunchy bread,
germogli di piselli pea shoots

17

 **Croccante di pane** **Crispy bread** ^(1,7,8)
pomodorini, olive taggiasche, cherry tomatoes, black olives,
stracciatella stracciatella

15

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

Primi Piatti *First Courses*



Il classico risotto alla milanese
con pistilli di zafferano



*Classic Milanese style risotto (7,9,12)
with saffron pistils*

22



Ravioli ai porcini
bietoline, luganega

*Porcini mushroom ravioli (1,3,7)
Swiss chard and luganega sausage*

23



Fileja di Tropea
broccoli, finferli,
pomodorini secchi

*Fileja pasta from Tropea (1,7)
broccoli, chanterelle mushrooms,
sun-dried tomatoes*

20

****Gnocchi di patate viola**
fonduta di taleggio, datterino giallo,
speck croccante

****Purple potatoes gnocchi(1,7)**
*Taleggio fondue, yellow cherry tomatoes,
crispy speck*

19

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

Secondi Piatti Main Courses

 **Trancio di ombrina alla plancia **Grilled amberjack steak (4)
crema di topinambur, puntarelle croccanti Jerusalem artichokes cream, crispy
chicory hearts
29

Guancia di manzo Braised beef cheek (1,7,9,12)
brasata al vino rosso, polenta al in red wine, grilled rosemary polenta
rosmarino grigliata
28

 Zucca mantovana al forno Oven-baked Mantovan pumpkin
cicorietta selvatica, cardoncelli, rapanelli wild chicory, cardoncelli mushrooms,
radishes
20

 Tagliata di manzo alla griglia Grilled sliced beef (6,7,9)
cime di rapa, patate arrosto turnip tops, roasted potatoes
29

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

Dolci *Desserts*

 *Pastiera napoletana *Neapolitan pastiera (1,3,6,7,8,11)

12

 *Cremoso al cioccolato fondente *Dark chocolate mousse (1,3,6,7,8,11)

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

14

 *Gelato artigianale by
Enrico Rizzi alla Rosa *Enrico Rizzi Artisan Ice Cream (1,3,5,6,7,8,11)
with Rose Flavor

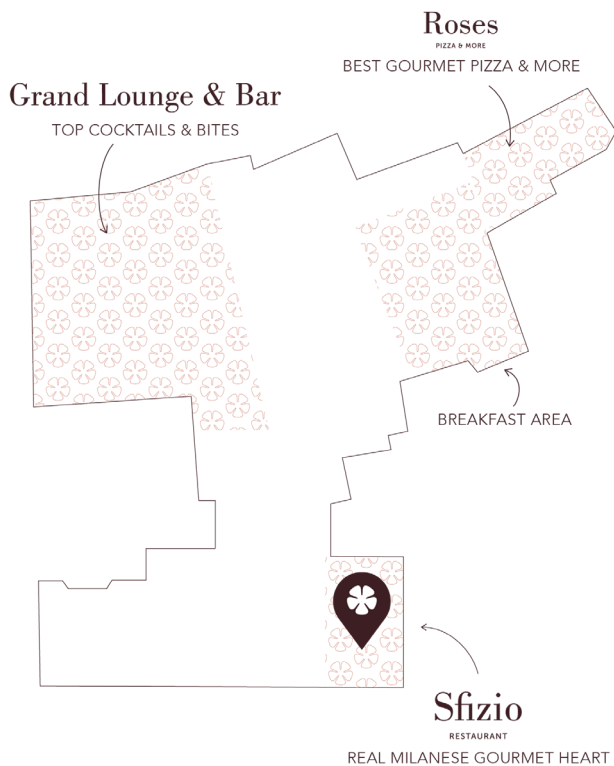
12

 *Gelati artigianali
assortiti *Assorted Artisan Ice
by Enrico Rizzi creams
by Enrico Rizzi (1,3,5,6,7,8,11)

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 / <i>Still water</i> 0,75 cl	6
Acqua San Benedetto frizzante / <i>Sparkling water</i> 0,75 cl	6
Acqua San Pellegrino frizzante / <i>Sparkling water</i> 0,75 cl	7
Acqua Panna naturale / <i>Still water</i> 0,75 cl	7
Soft Drinks 0,33 cl	7
Succhi / <i>Juices</i> 0,2 cl	8
Spremuta di agrumi / <i>Fresh squeezed citrus juice</i> 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

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.