

# 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 Paolo**

Menù a 4 portate a cura dello Chef  
(min. per 2 persone)

90  
a persona

### *Sensory journey by Chef Paolo*

*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    *RISOTTO MILANESE STYLE* <sup>(7)</sup>  
pistilli di zafferano    *saffron pistils*

22

OSSOBUCO ALLA MILANESE    *BONE-MARROW* <sup>(1,7)</sup>  
porcini trifolati, morbido di patate    *sautèed porcini mushrooms, soft mashed potatoes*

28

IL NOSTRO SEMPRE AMATO TIRAMISÙ    *OUR ALWAYS LOVED TIRAMISÙ* <sup>(1,3,7)</sup>  
savoiardì, mascarpone,  
caffè, cacao    *savoiardì biscuits, mascarpone cheese,  
coffee, cocoa*

12


# Antipasti Starters

ALICI DEL MAR    *MARINATED ANCHOVIES*  
TIRRENO MARINATE    *FROM TIRRENEAN SEA (1,4)*  
peperone arrosto, prezzemolo, pomodoro    *roasted pepper, parsley, tomato*


18

TAGLIATELLE DI SEPPIA    *SLICED CUTTLEFISH (4,7)*  
porcini, piselli, limone candito    *porcini mushrooms, green beans, candied lemon*

19

 A...SSOLUTO DI PATATE    *A...BSOLUTE OF POTATOES (7)*  
composizione di patate gialle e viola    *composition of yellow and violet potatoes*

16


 UOVO POCHÈ    *POACHED EGG (1,3,7,8)*  
tartufo bianco, sbrisolona al parmigiano,  
sformato di erbe    *White truffle, parmesan cheese crunchy,  
herbs flan*

28

TARTARE DI MANZO "LA GRANDA"    *BEEF TARTARE "LA GRANDA" (1,6,7,8)*  
lardo, pecorino, uvetta, pinoli'    *lard, ewe's cheese, raisins, pine nuts*

25

## Primi Piatti *First Courses*

 RISOTTO *RISOTTO (7,8)*  
barbabietola, blu di capra,  
pepe verde, nocciole *beetroot, goat blue cheese,  
green pepper, hazelnuts*

22

 PACCHERI TRAFILATI AL BRONZO *BRONZE DRAWN PACCHERI (1,5,7,9)*  
pomodoro, basilico, stracciatella *tomato, basil, stracciatella cheese*

18

AGNOLOTTI DELLO CHEF *HOME MADE AGNOLOTTI PASTA (1,2,3,7,9)*  
mascarpone, gamberi di fiume  
e trota salmonata *mascarpone cheese, river shrimps,  
salmon trout*

22

TORTELLI DELLO CHEF *HOME MADE TORTELLI PASTA (1,3,7,8)*  
ricotta di bufala, ragù di bollito  
della tradizione, limone del Garda *buffalo ricotta cheese, traditional boiled  
meat ragout, lemon from Garda*

22

TAGLIOLINI DELLO CHEF *HOME MADE TAGLIOLINI PASTA (1,3,7,9)*  
Zafferano, salsa di ossobuco *Saffron, bone-marrow sauce*

25

TAJARIN PIEMONTESI DELLO CHEF *HOME MADE TAJARIN PASTA (1,3,7,9)*  
tartufo bianco, burro e parmigiano *White truffle, butter and parmesan cheese*

30

## Secondi Piatti *Main Courses*

AGNELLO *LAMB* <sup>(1,7)</sup>  
ravanelli, patate viola, *radishes, violet potato,*  
yogurt di capra alla menta *goat yogurt flavored with mint*

32

MAIALINO *SUCKLING PIG* <sup>(7,8)</sup>  
mandorle, cavolfiore, *almonds, cauliflower,*  
misticanza selvatica *wild salad*

28

ROMBO *TURBOT* <sup>(2,4,7,8,14)</sup>  
frutti di mare, giardiniera di verdure *sea food, pickled vegetables*

30

SALMERINO DELLE ALPI *CHAR FROM ALPS* <sup>(4,7)</sup>  
con zucca Mantovana *pumpkin and sautéed porcini mushrooms*  
e porcini

28

COSTOLETTA DI VITELLO *OUR CHEF VEAL CUTLET* <sup>(1,3,7)</sup>  
A MODO MIO *with oven potatoes and Rosemary*  
patate al rosmarino

38

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA *GRILLED BEEF FILLET* <sup>(1,3,7)</sup>  
Tartufo bianco, patate al forno e rosmarino *White truffle, oven potatoes and Rosemary*

40

# Delizie *Delicacies*

ASSOLUTO DI CIOCCOLATO *ABSOLUTE OF CHOCOLATE* (1,3,5,6,7,8,11)  
Latte e cioccolato fondente *milk, dark chocolate*

12

LAMPONE *RASPBERRIES* (1,3,5,6,7,8,11)  
Cheese cake, formaggio di capra *Cheese cake with Goat cheese*

12

TARTELLETTA AL LIMONE *LEMON TART* (1,3,5,6,8,11)  
Meringa bruciata, *Burned meringue, lemon*  
limone di Sorrento *from Sorrento*

12

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

12

GELATO DELLO CHEF *CHEF HOME MADE ICE-CREAM*

12

**SFIZIO RESTAURANT**  
REAL MILANESE GOURMET HEART

**GRAND LOUNGE & BAR**  
TOP COCKTAILS & BITES

**ROSES PIZZA & MORE**  
BEST GOURMET PIZZA & MORE

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*