

Sfizio

RESTAURANT

ANTIPASTI | STARTERS

Insalatina di moro al profumo di limone con patate novelle, fagiolini e la sua maionese leggera (3,4)

Lemon-flavoured cod fish salad with potatoes, green beans and light mayonnaise

16

Sandwich scomposto all'avocado con datterino, gambero blu e pistacchio salato (1,2,8)

Broken down avocado sandwich, cherry tomatoes, blue shrimp and salted pistachio

18

Uova bianche di montagna con morbido di patate ratte e tartufo nero pregiato (3,7)

White mountain eggs with mashed potatoes and summer truffle

22

Variazione di datterini in due consistenze con (7,8) 

olive taggiasche, fior di latte e basilico nano

Dates tomatoes in two consistencies with black olives, "fior di latte" cheese and dwarf basil

16

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Risotto Riserva San Massimo con Parmigiano Reggiano Vacche Rosse e tartufo nero pregiato (7) 

Risotto Riserva San Massimo with Vacche Rosse Parmesan cheese and summer truffle

25

Paccheri trafiletti al bronzo aglio, olio e peperoncino con seppia, ricotta al limone e pane croccante (1,2,4,7)

Paccheri pasta with garlic, oil and chilli pepper, cuttlefish, ricotta flavoured with lemon and crunchy bread

17

Tortellone di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse con porcini, timo e burro d'alpe spumeggiante (1,3,7,8) 

Tortelloni filled with parmesan cheese "Red cow", porcini mushrooms, thyme and bubbly alpine butter

18

Linguine di grano duro alla carbonara di pesce (1,2,3,4,7)

Linguine pasta with fish carbonara

18

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Entrecôte di maialino Duroc al sentore di brace, porro, burrata fondente e ricci di mare (14,7)

Entrecôte of Duroc suckling pig with a hint of embers, milky buttered mozzarella cheese and sea urchins

27

Trancio di scorfano con battuto di rosmarino alla plancia e caponata di melanzane alla mediterranea (4,7)

Slice of redfish with chopped rosemary and mediterranean aubergine caponata

27

Scottadito di agnello marinate alle erbe di montagna con cipollotto, Marsala e cardoncello (7)

Lamb scottadito marinated in mountains herbs with spring onion, Marsala and Mushroom

28

Calamaro croccante del mediterraneo con farina di riso antico, patate crispy e (4,5,6,7)

maionese alla soia e zenzero

Crunchy Mediterranean squid with ancient rice flour, crispy potatoes, soy and ginger mayonnaise

27

DOLCI | DESSERTS

Choco nocciola (1,3,7,8)

Chocolate and hazelnut parfait

11

Tartelletta ai frutti rossi con crema catalana (1,3,7,8)

Wild berries tart with burned custardcream

11

I gelati di nostra produzione (3,7)

Home made ice-cream

11

Tagliata di frutta fresca di stagione

Sliced assorted season fresh fruits

11

Indicazione Allergeni

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica. Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11.

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, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (pane, gamberi, tortino al cioccolato, tartelletta ai frutti e polpo) sono congelati all'origine dal produttore, mentre altri alimenti che arrivano freschi (chicchi di patate, scaloppa di salmone e vitello) vengono 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 personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti. Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: salmone), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011.

Allergen Directory

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence. Our Staff is at your service to inform you about the origin of every raw material and method of preparation of every dish in this menu. We invite you to inform our Staff about the necessity to consume food without certain substances before the order. During the preparation in the kitchen, it is not possible to exclude accidental contaminations, so our dishes can contain the following allergens, according Reg. UE 1169/11.

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
Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
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

In order to guarantee quality and food safety, the products served with the following ingredients: bread, peas, prawns, chocolate cake fruit tart and octopus) are frozen at the origin by the producer, while other food products that arrive fresh (e.g. potatoes gnocchi, salmon and veal) are frozen at a negative temperature directly in our structure following the procedures described in the HACCP Plan in accordance with EC Reg. 852/04. Our Staff is available to provide any information regarding the nature and the origin of the food served. In order to protect consumer's health, fishery products that are served raw or partially raw in this restaurant (e. g. salmon), are subjected to a rapid drop of temperature for health purposes, in accordance with EC Reg. 853/04 and the Ministry of Health Circular 17/02/2011.

COPERTO / COVER CHARGE 3€