Sfizio

RESTAURANT

Gluten free Vegetarian Plates Vegan Plates

ANTIPASTI | *STARTERS*

Ventaglio di prosciutto crudo di Parma 24 mesi con nuvole di pane e squacquerone (1,7,8,9)
Folding Parma ham 24 months aged with bread clouds and squacquerone cheese
16

Frisella con battuta di datterini, filetto di tonno in olio EVO, origano e stracciatella (1,4,7,8)
Crusty bread with tomatoes, tuna in extra virgin olive oil, oregano, stracciatella cheese
15

Insalatina novella, mango, finocchi croccanti, olive taggiasche e primo sale (3,7)
Mixed salad, mango, crunchy fennel, taggiasche olives and fresh cheese
16

Montanarina con stracciatella, tartare di pomodoro, acciughe e zucchine alla scapece (1,4,7,8)
Fried dough, stracciatella cheese, tomato tartare, anchovies and sautéed courgettes
16

PRIMI PIATTI | *FIRST COURSES*

Risotto Riserva San Massimo alla norma di melanzane (1,7)
Risotto 'Riserva San Massimo' with aubergine
16

Spaghetti alla chitarra alla cacio e pepe con carciofi croccanti (1,3,7)
'Spaghetti alla chitarra' with cream and pepper cheese sauce with crunchy artichokes
17

Fusilloni integrali alla barbabietola, gorgonzola e polvere di noci tostate (1,7,8)
Whole meal fusilloni pasta with beetroot, blue cheese and toasted walnuts powder
16

Chicche di patate con datterino, gambero e sentore di limone (1,3,7)
Potato dumplings with tomatoes, prawn and lemon scented
17

SECONDI PIATTI | *MAIN COURSES*

Entrecôte di manzo alla brace aromatizzato al timo con patate croccanti
Grilled strip beef steak flavored with thyme and crispy potatoes
27

Scaloppa di salmone brasato con spinacino al salto, uvetta e scalogno (1,3,7)
Braised salmon escalope with sautéed spinach, raisins and shallots
27

Filetto di vitello alla milanese con agretti al salto (12)
Milanese-style veal filet with sautéed saltwort
28

Polpo alla plancia con crostone di pane integrali, cime di rapa e burrata (1,4,7,8)
Grilled octopus with toasted whole meal bread,
turnip greens and milky buttered mozzarella cheese
26

DOLCI | *DESSERTS*

Choco nocciola (1,3,7,8)
Chocolate and hazelnut parfait
10

Tartelletta ai frutti rossi con crema catalana (1,3,7,8)
Wild berries tart with burned custardcream
10

I gelati di nostra produzione (3,7)
Home made ice-cream
10

COPERTO / COVER CHARGE 3€

Gluten free Vegetarian Plates Vegan Plates

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€