

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 Rossi) sono congelati all'origine dal produttore, mentre altri alimenti che arrivano freschi (Ricciola, Rombo, Galletto, Battuta Fassona, Dentice) 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: Dentice, Ricciola e Branzino), 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
3. 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, red Prawns) are frozen at the origin by the producer, while other food products that arrive fresh (e.g. amberjack, Red snapper, Turbot, cockerel, Beef tartare)) 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. Seabass, Amberjack and Red Snapper) 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€

Sfizio

RESTAURANT



Vegetarian Plates



Vegan Plates

LO CHEF CONSIGLIA / CHEF SUGGESTION

Degustazione della tradizione mediterranea a cura dello Chef

Menù a 4 portate a cura dello Chef (min. per 2 persone)
euro 70,00 a persona – euro 85,00 con abbinamento vini

Mediterranean tradition tasting menu by Chef

Chef's choice of four courses (min. for 2 persons)
euro 70,00 per person – euro 85,00 wine pairing included

DOLCI | *DESSERTS*

Cre moso ai fichi d'india, noci pecan, biscotto croccante (1,3,5,6,7,8,11)

Prickly pear mousse, pecan nuts, crispy biscuit

14,00

Tartelletta al cioccolato fondente, lampone, lime (1,3,5,6,7,8,11)

Dark chocolate tartlet, raspberry, lime

12,00

“La mela di Eva”

“Eve’s apple”

Semifreddo mela e mango (1,3,5,6,7,8,11)

Apple and mango parfait

13,00

Frutta fresca affettata di stagione 🍏

Sliced fresh seasonal fruit

12,00

Il gelato dello chef

Home-made ice cream

12,00

COPERTO / COVER CHARGE 3€

PIATTI DELLA TRADIZIONE | *OUR TRADITIONAL DISHES*

Il classico risotto alla milanese con pistilli di zafferano (3,7) 

Classic Milanese-style risotto with saffron pistils

20,00

Costoletta di vitello alla Milanese cotta nel burro chiarificato aromatizzato alla salvia (1,3,7)

Milanese style veal cutlet cooked in sage flavored clarified butter

34,00

Il nostro sempre amato tiramisù (1,3,5,6,7,8,11)

Our always loved tiramisù

12,00

ANTIPASTI | STARTERS

Carpaccio di dentice alla marinara con estratto in polvere di pomodoro, (1,4,8)

olive, capperi e origano fresco

Red snapper carpaccio with tomato powder extract,

Olives, capers and fresh oregano

22,00

Battuta di Fassona "La Granda" con parmigiano delle valli (1,6,7,10)

bolognesi e germogli d'acqua

Fassona beef tartare with Bolognese valleys Parmesan and water sprouts

20,00

Lingotto di anguria in osmosi all'estratto di San Marzano con gambero (1,2,3,6,9)

rosso in due consistenze, feta e basilico

Watermelon ingot in osmosis with San Marzano tomato,

red prawn in two consistencies, feta cheese and basil

18,00

Veli di vitello cotti a 62° con tonnata soffiata, capperi e fondo di vitello (1,3,4,7)

Veal veils cooked at 62° with puffed tuna sauce, capers and veal sauce

18,00

Insalatina di funghi in due consistenze con baby jam alla piastra (1,3,7)

porcini croccanti e pecorino romano

Mushrooms salad in two consistencies with grilled baby jam,

crispy porcini mushrooms and ewe's cheese

20,00

PRIMI PIATTI | *FIRST COURSES*

Fusillone di Gragnano con croccante all'aglio orsino, (1,4,7,8)

indivia brasata e filetti di spigola

Fusilli pasta from Gragnano with wild garlic crumble,

sauteéd endive and sea bass fillets

22,00

Risotto Riserva San Massimo al peperone bruciato, acciughe di Cetara e arachidi (4,5,7,8)

Riserva San Massimo risotto, burnt peppers, anchovies from Cetara and peanuts

22,00

Paccheri di Gragnano pomodoro, basilico, stracciatella (1,5,7,9) 

Paccheri pasta from Gragnano, basil, stracciatella cheese

19,00

Pasta risottata con estratto di cacciucco, pepite di pane croccante (1,2,3,4,7)

finocchietto selvatico e limone di Sorrento

Pasta with fish sauce extract, crispy breads nuggets, wild fennel and Sorrento lemon

19,00

Ravioli di pasta all'uovo con blue di capra leggero, burro (1,3,7,8)

montato al timo e tartufo estivo

Fresh egg-pasta filled with light goat blue cheese,

thyme flavored whipped butter and summer truffle

20,00

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Bouquet di insalata cotta e cruda, datterini, (1,7,12) 

melanzane alla brace e seitan alla piastra

Raw and cooked salad bouquet, cherry tomatoes, grilled aubergines and grilled seitan

24,00

Filetto di manzo al burro spumeggiante di montagna con mini carote in (7,12)

due consistenze e tartufo nero estivo

Beef fillet with mountain butter, baby carrots in two consistencies and summer black truffle

34,00

Trancio di rombo chiodato al verde con salsa alla Coca Cola, (1,4,7,14)

ostriche e gelato freddo di piselli alla mentuccia

Sliced turbot in green herbs crust with Coca Cola sauce,

oysters and mint flavored peas ice-cream

32,00

Ricciola del Mediterraneo in crosta di olive taggiasche, pappa al pomodoro (1,4,7)

croccante e peperone bruciato

Mediterranean amberjack in black olives crust,

crispy breaded tomatoes and burnt peppers

32,00

Galletto al forno, paprika dolce, porro abbrustolito e patate al rosmarino (7)

Baked young rooster, roasted leek, and roasted Rosemary potatoes

28,00