

Sfizio

RESTAURANT

CHEF EXPERIENCE

Degustazione della tradizione mediterranea a cura dello Chef

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

euro 90,00 a persona – acqua e caffè inclusi

Mediterranean tradition tasting menu by Chef

Chef's choice of four courses (min. for 2 persons)

euro 90,00 per person – water and coffee included

COPERTO / COVER CHARGE 5€

PIATTI DELLA TRADIZIONE | OUR TRADITIONAL DISHES

Il classico risotto alla milanese con pistilli di zafferano (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

COPERTO / COVER CHARGE 5€

ANTIPASTI / STARTERS

Tavolozza di piselli primaverili con zuppa di pesce (1,2,4,14)

cotta e cruda con gocce di seppia

Spring peas palette with cooked and raw fish soup with drops of cuttlefish

22,00

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

quartirolo, scalogno e carciofi alla liquirizia

"La Granda" Fassona beef tartare with quartirolo cheese, shallot and licorice artichokes

24,00

Asparagi alla Milanese con crema di pecorino (1,3,7,8)

stagionato al fieno, tuorlo d'uovo allo zafferano e tartufo primaverile

Asparagus Milanese-style with ewe's cheese cream aged with hay,

saffron egg yolk and spring truffle

23,00

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

Veils of veal cooked at 62°C with puffed tuna sauce, capers and veal sauce

18,00

Carpaccio di spigola marinato e laccato con bufala campana,(4,7,8)

misticanza di campo e mango

Marinated and lacquered sea bass carpaccio with

buffalo mozzarella cheese from Campania, mixed salad and mango

22,00

COPERTO / COVER CHARGE 5€

PRIMI PIATTI | *FIRST COURSES*

Fusillone di Gragnano con tris di datterini della penisola, (1,4,7,8,14)

polpo arrosto e la sua acqua

*Fusillone from Gragnano with date tomatoes from south Italy,
roasted octopus and its water*

20,00

Risotto Riserva San Massimo al dentice di profondità carciofi e aneto (1,4,7)

Risotto Riserva San Massimo with deep sea red snapper, artichokes and dill

23,00

Paccheri di Gragnano pomodoro, basilico e straciatella (1,7,9) 

Paccheri from Gragnano with tomato, basil and straciatella cheese

19,00

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

burro montato al timo e tartufo primaverile

Ravioli stuffed with light goat blue cheese, whipped butter with thyme and spring truffle

25,00

Tagliolini di pasta all'uovo al limone di Sorrento saltati con (1,2,3,7)


tartare di gambero rosso di Mazara e spinacino fresco

Home made tagliolini with lemon, red prawn tartare from Mazara and fresh spinach

27,00

COPERTO / COVER CHARGE 5€

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, date tomatoes, grilled aubergines and grilled seitan

23,00

Medaglione di filetto di manzo alla (6,7,12)

contadina con il suo fondo di cottura e tartufo primaverile

Beef fillet medallion with brown sauce and spring truffle

36,00

Scaloppa di baccalà, camouflage seppia, pistacchio e (4,7,8)

prezzemolo con giardiniera di verdure di stagione

*Cod escalope, cuttlefish ink, pistachio and parsley with
seasonal pickled vegetables*

30,00

Trancio di spigola del mediterraneo brasata con (1,4,7)

cime di rapa ripassate, acciughe e robiola

*Slice and braised Mediterranean sea bass with sautéed turnip greens,
anchovies and robiola cheese*

32,00

Anatra e cipolla caramellata al miele di fiori di acacia (7)

Duck and onion caramelized with acacia flower honey

29,00

COPERTO / COVER CHARGE 5€

DOLCI | *DESSERTS*

Tartelletta di cioccolato e pere (1,3,5,6,7,8,11)

Chocolate and pears tartlet

12,00

Cremoso al lampone, caramello e arachidi (1,3,5,6,7,8,11)

Raspberry, caramel and peanuts creamy dessert

12,00

Torta diplomatica dello chef (1,3,5,6,7,8,11)

Chef's diplomatic cake

12,00

Mosaico di frutta fresca affettata di stagione 

Sliced fresh seasonal fruit

12,00

Il gelato dello chef (1,3,7,8,11)

Home-made ice cream

12,00

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. 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
- 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 5€