



Caro ospite, se hai allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al personale di sala informazioni riguardo gli ingredienti dei nostri piatti e delle bevande, o di consultare il manuale sugli allergeni.

Dear Guest, let us know about your allergies/intolerances, ask us about our ingredients or to consult the allergens manual.

## IMBASTITURA

*Antipasti – Starters*

<b>Tagliere di salumi e formaggi .....</b>	<b>Euro 22,00</b>
<i>Selection of cured meats and cheese</i>	
<b>Cestino di crescentine o tigelle o piadine .....</b>	<b>Euro 5,00</b>
<i>Crescentine, tigelle or piadina basket</i>	
<b>Battuta al coltello di Fassona con uovo fritto e acciughe del Cantabrico.....</b>	<b>Euro 18,00</b>
<i>Piedmont Fassona beef tartare with fried egg and anchovies</i>	
<b>Carpaccio di manzo con crema di parmigiano e funghi porcini saltati.....</b>	<b>Euro 18,00</b>
<i>Beef carpaccio with parmesan sauce and porcini mushrooms</i>	
<b>Sarde alla Beccafico su letto di pomodoro e alloro .....</b>	<b>Euro 18,00</b>
<i>Beccafico sardinas on a bed of fresh tomatoes and laure</i>	
<b>Sformatino di verdure con chantilly di Robiola d'Alba DOP .....</b>	<b>Euro 13,00</b>
<i>Vegetables flan with Robiola cheese cream</i>	
<b>Burrata con filetti di acciughe con capperi di Imperia .....</b>	<b>Euro 16,00</b>
<i>Fresh burrata cheese with Cantabrico anchovies</i>	
<b>Polpette di melanzane e menta fritte con salsa tzatziki .....</b>	<b>Euro 10,00</b>
<i>Eggplant deep fried balls served with tzatziki sauce</i>	



## L'ORLO

*Primi piatti –Homemade pasta*

<b>Tortellini fatti a mano con ragù bianco di Fassona piemontese su crema di Parmigiano Reggiano .....</b>	<b>Euro 16,00</b>
<i>Handmade tortellini with white Piedmont Fassona meat ragù on Parmigiano Reggiano cream</i>	
<b>Tortellini fatti a mano in brodo .....</b>	<b>Euro 14,00</b>
<i>Hand made tortellini in clear soup</i>	
<b>Tagliatelle al ragù .....</b>	<b>Euro 13,00</b>
<i>Tagliatelle with bolognese ragù</i>	
<b>Lasagna sfoglia verde alla bolognese .....</b>	<b>Euro 13,00</b>
<i>Green Bolognese lasagna</i>	
<b>Spaghetti fatti in casa con gamberi, pomodori soleggiati e pistacchio .....</b>	<b>Euro 17,00</b>
<i>Spaghetti with prawns, and sun dried tomatoes and pistachios</i>	
<b>Spaghetti al nero di seppia con ragù di seppia e burrata.....</b>	<b>Euro 16,00</b>
<b>Tortelloni ripieni di ricotta, 'nduja e caciocavallo con crema di Parmigiano e pomodorini confit.....</b>	<b>Euro 16,00</b>
<i>Large tortelloni filled with ricotta cheese, chilli sauce and caciocavallo cheese with tomatoes and Parmesan cream</i>	
<b>Quadratoni di melanzane, scamorza e ricotta con vellutata di pomodoro e basilico .....</b>	<b>Euro 15,00</b>
<i>Large ravioli filled with eggplant, and scamorza cheese in tomato sauce and basil</i>	
<b>Mezze lune di ricotta, burrata, gamberi e asparagi con asparagi e gamberi .....</b>	<b>Euro 19,00</b>
<i>Ravioli filled with ricotta cheese, prawns, asparagus, in asparagus and prawns sauce</i>	
<b>Ravioloni con salsiccia, peperoni e ricotta con ragù di salsiccia fatta da noi .....</b>	<b>Euro 16,00</b>
<i>Ravioli filled with peppers, ricotta cheese and sausage with sausage sauce</i>	
<b>Parmigiana di melanzane.....</b>	<b>Euro 12,00</b>
<i>Eggplant parmigiana</i>	

## TAGLIATE SU MISURA

*Griglia – Charcoal grill*



## La selezione di carni della Sartoria a peso

**Carni a peso:** le costate con prezzo ad ettogrammo vengono pesate al momento del taglio.

Bisogna considerare che per la sua fisionomia un taglio costata non può essere inferiore ai 600/700 grammi mentre il taglio fiorentina si aggira intorno al kilogrammo come minimo.

La carne destinata alla frollatura (minimo 60 giorni) viene conservata in una cella di maturazione esposta nella sala ristorante.

Chiedere al personale di sala le diverse razze e provenienze.

### **Fiorentina da Euro 75,00 al chilo a seconda del periodo di frollatura e provenienza**

*T-Bone*

### **Costata da Euro 60,00 al chilo a seconda del periodo di frollatura e provenienza**

*Rib Eye*

### **Tomahawk da Euro 65,00 al kilogrammo a seconda del periodo di frollatura e provenienza**

*Tomahawk*

## **METRO**

*Griglia a carbone – Charcoal grill*

**Filetto di Fassona alla griglia..... Euro 24,00**

*Grilled tenderloin*

**Filetto di Fassona con funghi porcini ..... Euro 26,00**

*Tenderloin with porcini mushrooms*

**Tagliata di filetto con funghi porcini ..... Euro 25,00**

*Sliced Fillet of Fassona Beef with porcini mushrooms*

**Tagliata di filetto con fonduta di gorgonzola e noci..... Euro 24,00**

*Sliced Fillet of Fassona beef with gorgonzola sauce and walnuts*

**Tagliata di filetto con pesto di peperoncini ..... Euro 24,00**

*Sliced Fillet of Fassona Beef with chili sauce*

**Tagliata di filetto con scaglie di pecorino e granella di pistacchio ..... Euro 25,00**

*Sliced Fillet of Fassona beef with pecorino cheese chips and pistachios crumb*

**Tagliata di filetto con lardo di Pananegra ..... Euro 24,00**

*Sliced Fillet of Fassona with Patanegra lard*

**Tagliata di filetto con fonduta di taleggio, cipolla croccante ..... Euro 24,00**

*Sliced Fillet with taleggio cheese, crispy onion*

**Nodino di vitello alla griglia ..... Euro 20,00**

*Grilled veal cutlet*

**Mezzo pollo allo spiedo con patate al rosmarino ..... Euro 15,00**



*Half roast chicken with baker potatoes*

**Costola di suino caramellata con salsa BBQ e miele alla griglia..... Euro 18,00**  
*Caramelized grilled pork ribs with BBQ sauce and honey*

**Gran piatto dal girarrosto (mezzo pollo, costine di maiale, spiedino, mangia e bevi  
crocchette di patate e panelle di ceci e arancinette (per due persone)..... Euro 40,00**  
*Roasted half chicken, pork ribs, skewer, fried croquettes and chickpea fritters (for two people)*

**Gran grigliata mista di carne (per due persone)..... Euro 60,00**  
*Grilled meat sample plate (for two people)*

**Gran fritto bolognese (costolette di agnello, polenta, verdure pastellate,  
stecco di mortadella panato, funghi porcini e crema frita (per due persone)..... Euro 50,00**  
*Mixed fry (lamb cutlet, fried vegetable, polenta, porcini mushrooms, fried cream) for two people*

## **PUNTA SPILLI**

*Spiedini e Involtini – Skewers*

*Tutti gli involtini e bombette sono panati con pangrattato, pecorino e parmigiano accompagnati da insalatina.*

**Zigauner - Grande spiedo di Fassona avvolto nella pancetta..... Euro 24,00**  
*Zigauner - Big skewer of Fassona beef wrapped with local bacon*

**Involtino Trinacria (pinoli e uvetta)..... Euro 19,00**  
*Beef skewers filled with dried grapes and pine nuts*

**Bombette alla carbonara..... Euro 19,00**  
*Pork skewers filled with ricotta, Parmesan cheese, egg and bacon*

**Bombette con pesto di pistacchio, ricotta e pecorino..... Euro 19,00**  
*Pork skewers with pistachio, ricotta cheese and pecorino cheese*

**Bombette ai funghi porcini, ricotta e Parmigiano..... Euro 19,00**  
*Pork skewers with porcini mushroom, ricotta cheese and Parmesan cheese*

**Spiedini di tofu aromatizzato al basilico e pomodorini..... Euro 16,00**  
*Organic tofu skewers with basil and cherry tomatoes*

**Gran piatto di spiedini misti assortiti (per due persone)..... Euro 50,00**  
*Mixed skewers for two people*

## **CIMOSSA**

*Contorni e insalate - Side dish and salads*



<b>Patate al tegamino gratinate</b> .....	<b>Euro</b>	<b>8,00</b>
<i>Gratin potatoes with cheese</i>		
<b>Patate arrosto al sale grosso e rosmarino</b> .....	<b>Euro</b>	<b>6,00</b>
<i>Roasted potatoes</i>		
<b>Patate fresche fritte</b> .....	<b>Euro</b>	<b>6,00</b>
<i>French fries</i>		
<b>Verdure di stagione alla griglia</b> .....	<b>Euro</b>	<b>7,00</b>
<i>Seasonal grilled vegetable</i>		
<b>Funghi porcini fritti</b> .....	<b>Euro</b>	<b>14,00</b>
<i>Deep fried porcini mushrooms</i>		
<b>Cicoria saltata in padella con aglio, olio e peperoncino</b> .....	<b>Euro</b>	<b>7,00</b>
<i>Pan-fried cicory with garlic, olive oil and chili pepper</i>		
<b>Insalata mista</b> .....	<b>Euro</b>	<b>7,00</b>
<i>Mixed salad</i>		

## INSALATONE

*Mixed big salads*

### SPECIAL SARTORIA POLLO

<b>Insalata mista con petto di pollo alla griglia e scaglie di Parmigiano Reggiano</b> .....	<b>Euro</b>	<b>14,00</b>
<i>Mixed salad with grilled chicken and Parmigiano Reggiano chips</i>		

### SPECIAL SARTORIA MANZO

<b>Insalata mista con bistecca di manzo alla griglia e scaglie di Parmigiano Reggiano</b> .....	<b>Euro</b>	<b>14,00</b>
<i>Mixed salad with grilled beef steak and Parmigiano Reggiano chips</i>		

<b>INSALATA SALMONE insalata mista, salmone marinato, crostini e finocchietto</b> .....	<b>Euro</b>	<b>15,00</b>
<i>Mixed salad with salmon, fennel, and croutons</i>		

<b>INSALATA AVOCADO E GAMBERI insalata mista, avocado e gamberi</b> .....	<b>Euro</b>	<b>15,00</b>
<i>Mixed salad with avocado and prawns</i>		

<b>INSALATA GRECA insalata mista con cetrioli, feta, cipolla di Tropea e olive taggiasche</b> .....	<b>Euro</b>	<b>13,00</b>
<i>Mixed salad with organic fresh cucumber, feta cheese, onions and dark olives</i>		

<b>INSALATA TEMPEH insalata mista con tempeh marinato in aromi</b> .....	<b>Euro</b>	<b>13,00</b>
<i>Mixed salad with organic tempeh pan-fried and flavours</i>		

## SARTORIA BURGER

*Burger – Burgers*



*Tutti i burger hanno pomodoro, insalata e contorno di spicchi di patate arrosto al sale grosso e rosmarino.  
All burger come with lettuce and tomato, and a side dish of roasted potatoes.*

**Alta sartoria - Doppio burger di manzo (400g), pancetta, cheddar e maionese ..... Euro 19,00**  
*Double beef burger (400g), bacon, cheddar cheese and mayonnaise*

**Modenese - Burger di manzo (200g), salsa al balsamico (maionese, Parmigiano Reggiano e aceto balsamico di Modena IGP) con pecorino e glassa di aceto balsamico ..... Euro 13,00**  
*Beef burger (200g) with pecorino cheese, Aceto Balsamico di Modena IGP with Balsamico sauce (mayonnaise, cheese and Aceto Balsamico di Modena IGP).*

**Piccante - Burger di manzo (200g), cheddar, pancetta e salsa piccante (maionese e pesto di peperoncino calabrese) ..... Euro 15,00**  
*Beef burger (200g), cheddar, bacon and chili sauce*

**Doppio formaggio - Burger di manzo (200g), doppio strato di formaggio e maionese ..... Euro 13,00**  
*Beef burger (200gr), mayonnaise with double layer of cheese*

**Caramellato - Burger di manzo (200 gr), cipolla caramellata e maionese ..... Euro 14,00**  
*Beef burger (200g) with caramelized onion and mayonnaise*

**Mediterraneo - Burger di manzo (200 gr), melanzane grigliate, scalogno caramellato e salsa piccante (maionese e pesto di peperoncini) ..... Euro 15,00**  
*Beef burger (200 g), grilled eggplants, caramelized shallot, and spicy sauce (mayonnaise and chili pesto sauce)*

**Affumicato -Burger di manzo (200 gr), speck, scamorza, salsa BBQ e maionese ..... Euro 15,00**  
*Beef burger (200g), mayonnaise, BBQ sauce, speck (smoked ham) and scamorza cheese*

**BURGER -Burger di manzo(200 gr), cotoletta di melanzana frita, basilico fresco, mozzarella di bufala ..... Euro 15,00**  
.....

**Salsicciotto - Burger di salsiccia e pistacchio (200 gr), burrata e pancetta ..... Euro 15,00**  
*Sausage and pistachio burger (200 g), burrata cheese and bacon*

**Rapapunzel -Burger di salsiccia e cime di rapa (200 gr), cipolla croccante e maionese ..... Euro 15,00**  
*Sausage burger with turnip tops (200 g), crispy onion and mayonnaise*

**Boscaiolo -Burger di salsiccia e funghi porcini (200 gr), pecorino e funghi grigliati ..... Euro 15,00**  
*Sausage burger (200 g), pecorino cheese and grilled mushrooms*

## BURGER VEGETARIANI



### *Vegetarian burgers*

**Parmigiana burger – Melanzane alla parmigiana, mozzarella di bufala e basilico .....** Euro 12,00

*Eggplants burger with bufala mozzarella, tomato and basil*

**Vegetariano - Burger di verdure saltato in padella con pomodoro e basilico.....** Euro 12,00

*Burger with vegetables, tomatoes and basil*

**Vegano – Rosetta di pane integrale con tempeh marinato in aromi, pomodorini, rucola e maionese di tofu bio alle erbe .....** Euro 13,00

*Wholeberad panino with marinated tempeh pan-fried, rocket salad and organic tofu mayonnaise with herbs*

## **SARTORIA FISH BURGER**

### *Fish Burgers*

**Nordico - Burger di salmone con Philadelphia, avocado e insalata.....** Euro 19,00

*Salmon burger with Philadelphia and avocado*

**Gamberotto - Burger di gamberi con pepe, burrata e salsa rosa .....** Euro 19,00

*Prawns burger with mustard delicate sauce (mayonnaise, mustard, acacia honey)*

**Polpo burger – Tentacoli di polpo fritti con cotoletta di melanzane, burrata e cipolla frita croccante .....** Euro 19,00

*Deep fried octopus with breaded eggplant, burrata cheese and fried onion*

*Per ogni ingrediente aggiunto è prevista una maggiorazione di euro 2,00.*

*For each extra added to the burgers, we will charge euro 2,00.*

## **CERNIERA LAMPO**

### *Dolci - dessert*



<b>NEW YORK CHEESECAKE ai frutti di bosco o al cioccolato .....</b>	<b>Euro</b>	<b>8,00</b>
<i>New York cheesecake with red fruit or chocolate sauce</i>		
<b>FONDENTE LEGGERO con crema chantilly e panna montata .....</b>	<b>Euro</b>	<b>6,00</b>
<i>Chocolate cake with Chantilly cream and whipped cream</i>		
<b>TORTA SACHER servita con panna fresca montata .....</b>	<b>Euro</b>	<b>7,00</b>
<i>Sacher cake served with whipped cream</i>		
<b>TIRAMISU' AL BICCHIERE .....</b>	<b>Euro</b>	<b>7,00</b>
<i>Tiramisù in a glass</i>		
<b>MILLEFOGLIE SCOMPOSTA con chantilly e frutta.....</b>	<b>Euro</b>	<b>8,00</b>
<i>Crispy millefoglie with Chantilly and fruits</i>		
<b>TORTINO ALLE NOCCIOLE E CIOCCOLATO con crema alla gianduia .....</b>	<b>Euro</b>	<b>7,00</b>
<i>Crispy chocolate tart</i>		
<b>TORTA DI MELE E CANNELLA servita con gelato alla crema e panna montata.....</b>	<b>Euro</b>	<b>7,00</b>
<i>Apple pie with cinnamon served with vanilla ice cream and whipped cream</i>		
<b>CABARET DI PASTICCERIA assortimento di piccola pasticceria fresca.....</b>	<b>Euro</b>	<b>8,00</b>
<i>Cabaret of assorted pastries</i>		
<b>INSALATA DI FRUTTA FRESCA in salsa di fragole.....</b>	<b>Euro</b>	<b>6,00</b>
<i>Fruit salad in a strawberry sauce</i>		
<b>BIGNE' GIGANTE ripieno di crema chantilly su specchio di coulis di fragole .....</b>	<b>Euro</b>	<b>8,00</b>
<i>Bignè filled with Chantilly cream on a strawberry sauce</i>		
<b>SEMIFREDDO AL PISTACCHIO .....</b>	<b>Euro</b>	<b>8,00</b>
<i>Pistachio semifreddo</i>		
<b>GELATO ALLA CREMA ARTIGIANALE con amarene Fabbri .....</b>	<b>Euro</b>	<b>6,00</b>
<i>Vanilla ice cream with cherries</i>		
<b>SORBETTO AL LIMONE .....</b>	<b>Euro</b>	<b>6,00</b>
<i>Lemon sorbet</i>		



