



MENÙ

**L'ATELIER DEI GUSTI
SU MISURA PER TE**

2014 - 2024

**BENVENUTI DA SARTORIA GASTRONOMICA
BUON APPETITO!**

**WELCOME TO SARTORIA GASTRONOMICA
ENJOY YOUR MEAL!**



IMBASTITURA

Antipasti / Starters

€

Crudo di Parma stagionato 24 mesi (selezione Villani) <i>Parma ham 24 months seasoned</i>	15,00
Tagliere di salumi assortiti con mortadella IGP del consorzio (selezione Villani) e squacquerone 🍷 <i>Selection of cured meats with mortadella and squacquerone</i>	22,00
Cestino di tigelle o piadine 🍴 <i>Tigelle or piadina basket</i>	5,00
Selezione di formaggi accompagnati da confetture 🍷 <i>Selection of cheeses served with jams</i>	16,00
Battuta al coltello di Fassona con uovo fritto e maionese all'acciuga 🐟 🍷 <i>Piedmont Fassona beef tartare with fried egg and anchovy mayonnaise</i>	22,00
Carpaccio di manzo con crema di parmigiano e funghi porcini saltati* 🍷 <i>Beef carpaccio with parmesan sauce and porcini mushrooms</i>	18,00
Sformatino di verdure con chantilly di Robiola d'Alba DOP 🍷 🍷 <i>Vegetables flan with Robiola cheese cream</i>	12,00
Burrata con cicoria ripassata al peperoncino 🍷 <i>Fresh burrata cheese with pan fried cicory and chily pepper</i>	16,00
Polpette di melanzane e menta fritte con salsa tzatziki 🍷 🍷 🍴 <i>Eggplant deep fried balls served with tzatziki sauce</i>	13,00
Sformatino di patate e mortadella con cuore morbido di caciotta 🍷 <i>Potato and mortadella flan with a soft caciotta centre</i>	14,00

ORLO

Primi piatti / Homemade pasta

€

Tortellini fatti a mano con ragù bianco di Fassona piemontese su crema di Parmigiano Reggiano 🍷 🍷 🍴 <i>Handmade tortellini with white Piedmont Fassona meat ragù on Parmigiano Reggiano cream</i>	17,00
Tortellini fatti a mano in brodo 🍷 🍷 🍴 <i>Hand made tortellini in clear soup</i>	15,00
Tagliatelle al ragù 🍴 🍷 🍷 <i>Tagliatelle with bolognese ragù</i>	14,00
Lasagna sfoglia verde alla bolognese 🍴 🍷 🍷 🍷 <i>Green Bolognese lasagna</i>	15,00
Spaghetti fatti in casa con gamberoni, pomodori soleggiati e pistacchio* 🍷 🍷 🍷 <i>Spaghetti with prawns, and sun dried tomatoes and pistachios</i>	18,00
Tortelloni ripieni di ricotta, 'nduja e caciocavallo con crema di Parmigiano e pomodorini confit 🍷 🍷 🍴 <i>Large tortelloni filled with ricotta cheese, chilli sauce and caciocavallo cheese with tomatoes and Parmesan cream</i>	16,00
Quadratoni di melanzane, scamorza e ricotta con vellutata di pomodoro e basilico 🍷 🍷 🍴 <i>Large ravioli filled with eggplant, and scamorza cheese in tomato sauce and basil</i>	16,00
Mezze lune di ricotta, burrata con gamberi e asparagi* 🍷 🍷 🍴 🍷 <i>Ravioli filled with ricotta cheese, prawns, asparagus, in asparagus and prawns sauce</i>	18,00
Ravioloni ripieni di salsiccia, peperoni e ricotta con ragù di salsiccia fatta da noi 🍷 🍷 🍴 <i>Ravioli filled with peppers, ricotta cheese and home made sausage with sausage sauce</i>	16,00
Balanzoni verdi ripieni di ricotta e Mortadella alla crema di burro e salvia 🍷 🍷 🍴 <i>Green tortelloni filled with ricotta cheese and Mortadella in butter sauce and sage</i>	15,00
Zuppa di legumi (disponibile in autunno-inverno) 🍴 <i>Legumes soup (available in autumn and winter season)</i>	13,00
Parmigiana di melanzane 🍷 🍷 🍴 <i>Eggplant parmigiana</i>	13,00



TAGLIATE SU MISURA

Griglia - Charcoal grill

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 60,00 al chilo a seconda del periodo di frollatura e provenienza

T-Bone

Costata da euro 50,00 al chilo a seconda del periodo di frollatura e provenienza

Rib Eye

METRO

Griglia a carbone - Charcoal grill

€

Filetto di Fassona alla griglia

Grilled tenderloin

25,00

Filetto di Fassona con funghi porcini*

Tenderloin with porcini mushrooms

26,00

Tagliata New York selezione Carlo's Beef con funghi porcini*

Sliced Beef fillet with porcini mushrooms

26,00

Tagliata New York selezione Carlo's Beef con fonduta di gorgonzola e noci 🍷 🍴

Sliced beef fillet with gorgonzola sauce and walnuts

25,00

Tagliata New York selezione Carlo's Beef con pesto di peperoncini

Sliced beef fillet with chili sauce

24,00

Tagliata New York selezione Carlo's Beef con scaglie di pecorino e granella di pistacchio 🍷 🍴

Sliced beef fillet with pecorino cheese chips and pistachios crumb

26,00

Tagliata New York selezione Carlo's Beef con lardo di Patanegra

Sliced beef fillet with Patanegra lard

24,00

Tagliata New York selezione Carlo's Beef con fonduta di taleggio 🍷

Sliced beef fillet with taleggio cheese

24,00

Costola di suino caramellata con salsa BBQ e miele alla griglia 🍷

Caramelized grilled pork ribs with BBQ sauce and honey

18,00

Mezzo pollo allo spiedo con patate al rosmarino

Half roast chicken with baker potatoes

15,00

Cotoletta di vitello con osso alla bolognese con patate arrosto 🍷 🍴

Veal cutlet in bolognese style

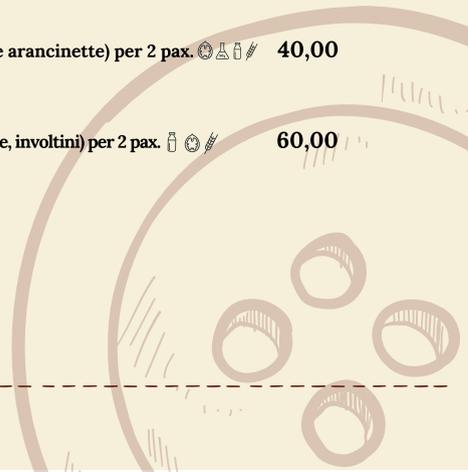
22,00

Gran piatto dal girarrosto (mezzo pollo, costine di maiale, spiedino, involtino, crocchette di patate, panelle di ceci e arancinette) per 2 pax. 🍷 🍴 🍴 40,00

Roasted half chicken, pork ribs, skewer, fried croquettes and chickpea fritters (for two people)

Gran grigliata mista di carne (arrosticini, costolette di agnello, spiedini di pollo, salsiccia, manzo, bombette, costine caramellate, involtini) per 2 pax. 🍷 🍴 🍴 60,00

Grilled meat sample plate (for two person)



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 servito e salsa bbq servito con patate e fonduta 🍷 🍷 ————— 24,00
Zigauner - Big skewer of Fassona beef wrapped with local bacon served with roasted potatoes with cheese

Involtino pizzaiola (pomodori secchi, origano, ricotta, pangrattato, parmigiano) con patate al forno 🍷 🍷 ————— 20,00
Beef skewers filled with sun dried tomatoes, ricotta, parmesan cheese, bread crumbs, origano served with roasted potatoes

Bombette con pesto di pistacchio, ricotta e pecorino con patate al forno 🍷 🍷 ————— 20,00
Pork skewers with pistachio, ricotta cheese, bread crumbs and pecorino cheese served with roasted potatoes

Bombette ai funghi porcini, ricotta e parmigiano* con patate al forno 🍷 🍷 ————— 20,00
Pork skewers with porcini mushroom, ricotta cheese, bread crumbs and Parmesan cheese

Spiedini di pollo speziati all'orientale con patate al forno 🍷 🍷 ————— 18,00
Spicy chicken skewers served with roasted potatoes

Involtini di melanzane ripieni di formaggi e impanati su specchio di pomodoro 🍷 🍷 ————— 14,00
Eggplant skewers filled with cheese on tomato sauce

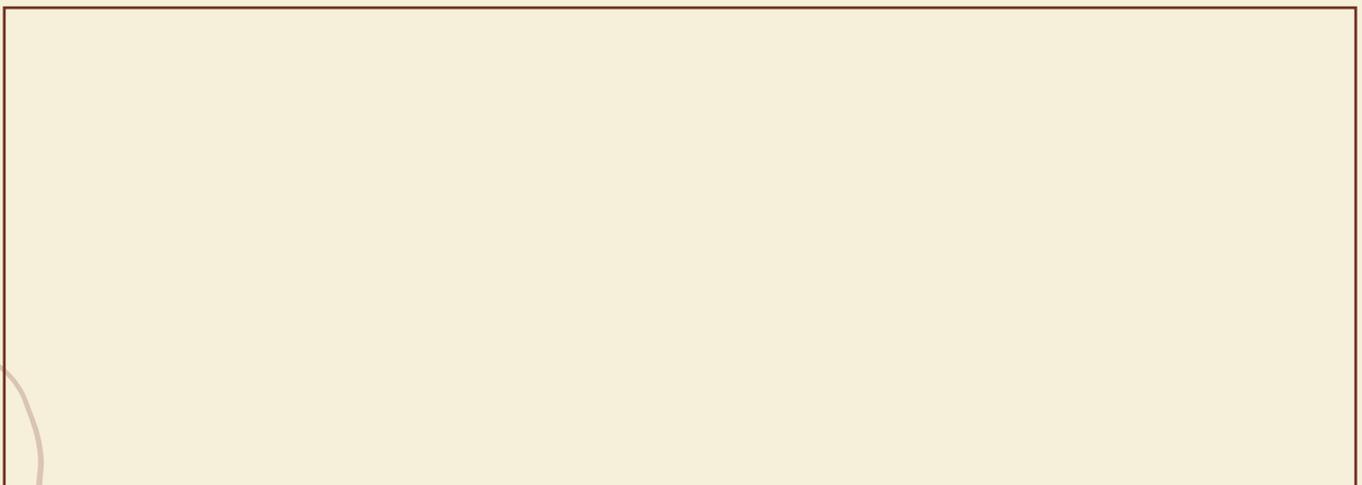
Spiedini di tofu aromatizzato al basilico e pomodorini ————— 18,00
Organic tofu skewers with basil and cherry tomatoes

Gran piatto di spiedini misti assortiti (per due persone) 🍷 🍷 ————— 50,00
Mixed skewers for two people

Spiedone turco con pita e patate 🍷 🍷 ————— 18,00
Turkish skewer with potato

Bombette con radicchio e gorgonzola con patate al forno 🍷 🍷 ————— 20,00
Pork skewers with radish and gorgonzola cheese with roasted potatoes

Bombette alla carbonara con patate al forno 🍷 🍷 ————— 20,00
Pork skewers carbonara with roasted potatoes



CIMOSSA

Contorni / Side dish

€

Patate al tegamino gratinate 🍷

Gratin potatoes with cheese

8,00

Patate arrosto al sale grosso e rosmarino

Roasted potatoes with salt and rosemary

6,00

Patate fresche fritte

Fresh fried potatoes

6,00

Verdure di stagione alla griglia

Seasonal grilled vegetable

8,00

Funghi porcini fritti*

Fried porcini mushrooms

15,00

Cicoria saltata in padella con aglio, olio e peperoncino

Pan-fried cicory with garlic, olive oil and chili pepper

7,00

TAGLIA E CUCI

Insalatone / Mixed big salads

€

SPECIAL SARTORIA POLLO

Insalata mista con petto di pollo alla griglia e scaglie di Parmigiano Reggiano 🍷🍴

Mixed salad with grilled chicken and Parmigiano Reggiano chips

14,00

SPECIAL SARTORIA MANZO

Insalata mista con bistecca di manzo alla griglia e scaglie di Parmigiano Reggiano 🍷🍴

Mixed salad with grilled beef steak and Parmigiano Reggiano chips

14,00

INSALATA SALMONE

Insalata mista, salmone marinato, crostini e finocchietto 🍴🐟

Mixed salad with salmon, fennel, and croutons

15,00

INSALATA AVOCADO E GAMBERI

Insalata mista, avocado e gamberi* 🍴🦐

Mixed salad with avocado and prawns

16,00

INSALATA GRECA

Insalata mista con cetrioli, feta, cipolla di Tropea, olive kalamata e origano 🍷

Mixed salad with organic fresh cucumber, feta cheese, onions and dark olives

14,00

PANZANELLA VEGANA

Crostini di pane aromatizzato al basilico, pomodorini, olive kalamata e tofu al basilico 🍴

Croutons, tomatoes, olives and tofu with basil

14,00



AGO E FILO

Burger / Burgers

€

Tutti i nostri 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 salsa burger / 0 1 2 3 ————— 20,00
Double beef burger (400g), bacon, cheddar cheese and burger sauce

MODENESE

Burger di manzo (200g), pecorino, maionese al balsamico e glassa di aceto balsamico / 0 1 2 3 4 ————— 14,00
Beef burger (200g) 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) / 0 1 2 3 ————— 16,00
Beef burger (200g), cheddar, bacon and chili sauce

DOPPIO FORMAGGIO

Burger di manzo (200g), doppio strato di formaggio e salsa smokey / 0 1 2 3 ————— 14,00
Beef burger (200g), mayonnaise with double layer of cheese and smokey sauce

CARAMELLATO

Burger di manzo (200 gr), cipolla caramellata e maionese / 0 1 2 3 ————— 14,00
Beef burger (200g) with caramelized onion and mayonnaise

MEDITERRANEO

Burger di manzo (200 gr), melanzane grigliate, scalogno caramellato e salsa piccante / 0 1 2 3 4 ————— 16,00
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 / 0 1 2 3 4 ————— 16,00
Beef burger (200g), mayonnaise, BBQ sauce, speck (smoked ham) and scamorza cheese

POLLETTO BURGER

Petto di pollo alla griglia con maionese / 0 2 ————— 14,00
Grilled chicken breast with mayonnaise

SALSICCOTTO

Burger di salsiccia, pecorino, insalata, pomodoro e maionese / 0 2 3 4 ————— 16,00
Sausage burger (200 g), pecorino cheese, salad, tomato and mayonnaise

BOSCAIOLO

Burger di salsiccia (200 gr), pecorino, funghi porcini e maionese ai funghi* / 0 2 3 4 ————— 16,00
Sausage burger (200 g), pecorino cheese, fried mushrooms and mushrooms mayonnaise



DITALE

Burger di pesce / Fish Burgers

€

Tutti i nostri 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.

NORDICO

Burger di salmone con Philadelphia, avocado, pomodoro e insalata / O O O 🐟 ————— 20,00
Salmon burger with Philadelphia, tomato, avocado and salad

GAMBEROTTO

Burger di gamberi* con pepe, insalata, pomodoro e salsa rosa / O O O O ————— 20,00
Prawns burger with black pepper, salad, tomato and pink sauce

POLPO BURGER

Tentacoli di polpo* fritti con pomodori soleggiati, mozzarella di Bufala, insalata, pomodoro e maionese / O O O 🐟 ————— 20,00
Deep fried octopus with sun dried tomatoes, buffalo mozzarella, tomatoes, salad and mayonnaise

ASOLE

Burger vegetariani / Vegetarian burgers

€

PARMIGIANA BURGER

Melanzane alla parmigiana, mozzarella di bufala e basilico / O O O 🥒 ————— 15,00
Eggplants burger with bufala mozzarella, tomato and basil

VEGETARIANO

Burger di verdure saltato in padella con pomodoro e basilico / O O O 🥒 ————— 14,00
Burger with vegetables, tomatoes and basil

VEGANO

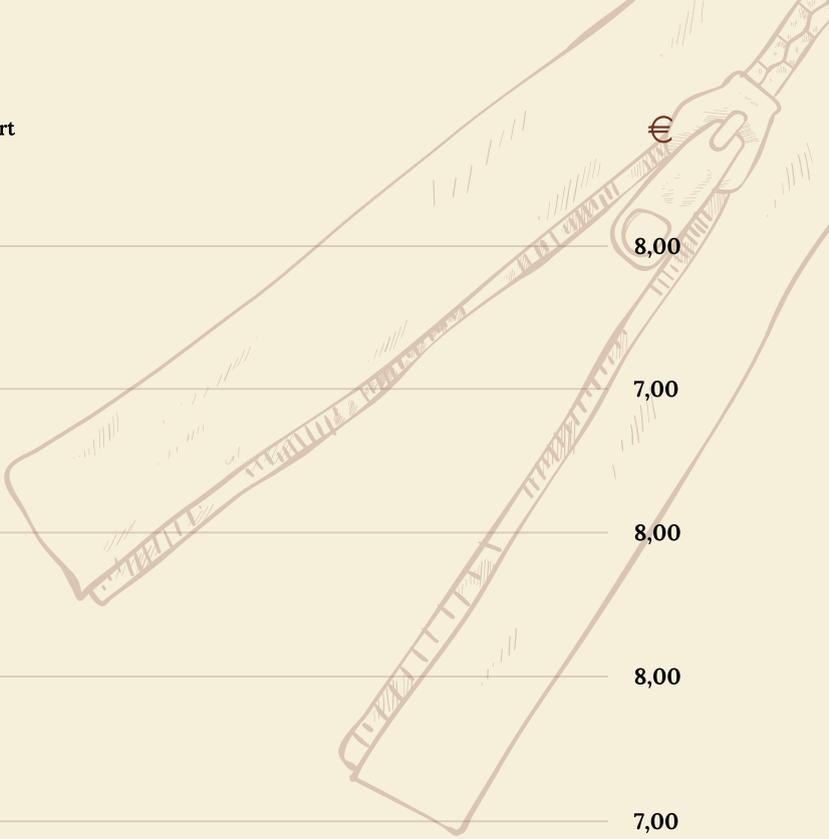
Focaccia al rosmarino con burger vegano, pomodorini, rucola e maionese di tofu bio alle erbe / ————— 14,00
White bread with vegan burger, rocket salad and organic tofu mayonnaise with herbs

Per ogni ingrediente aggiunto è prevista una maggiorazione di euro 2,50
For each extra added to the burgers, we will charge euro 2,50



CERNIERA LAMPO

Dolci / Dessert



NEW YORK CHEESECAKE ai frutti di bosco o al cioccolato 🍷/🍷 <i>New York cheesecake with red fruit or chocolate sauce</i>	8,00
FONDENTE LEGGERO con crema chantilly e panna montata 🍷/🍷 <i>Chocolate cake with Chantilly cream and whipped cream</i>	7,00
TIRAMISÙ AL BICCHIERE con mascarpone e caffè 🍷/🍷 <i>Tiramisù in a glass</i>	8,00
MILLEFOGLIE SCOMPOSTA con chantilly e frutta 🍷/🍷 <i>Crispy millefoglie with Chantilly and fruits</i>	8,00
TORTINO ALLE NOCCIOLE E CIOCCOLATO con crema alla gianduia 🍷/🍷 <i>Crispy chocolate tart</i>	7,00
TORTA DI MELE E CANNELLA servita con gelato alla crema e panna montata 🍷/🍷 <i>Apple pie with cinnamon served with vanilla ice cream and whipped cream</i>	8,00
CABARET DI PASTICCERIA assortimento di piccola pasticceria fresca 🍷/🍷 <i>Cabaret of assorted pastries</i>	8,00
INSALATA DI FRUTTA FRESCA in salsa di fragole <i>Fruit salad in a strawberry sauce</i>	6,00
BIGNÈ GIGANTE ripieno di crema chantilly su specchio di coulis di fragole 🍷/🍷 <i>Bigné filled with Chantilly cream on a strawberry sauce</i>	8,00
GELATO ALLA CREMA ARTIGIANALE con amarene Fabbri 🍷 <i>Vanilla ice cream with cherries</i>	6,00
SORBETTO AL LIMONE <i>Lemon sorbet</i>	6,00
Coperto / Service	2,50

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.

Simboli allergeni

🍷 Glutine 🍷 Latticini 🍷 Frutta a guscio 🍷 Uova 🍷 Solfiti 🍷 Sedano 🍷 Sesamo 🍷 Crostacei 🍷 Pesce



CARTA VINI

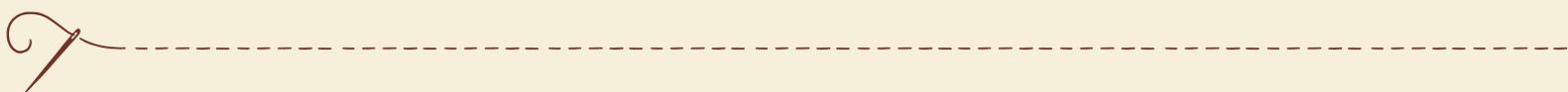
LA PRIMA SCELTA L'ABBIAMO FATTA NOI,
A TE ORA LA SECONDA MOSSA.

Quando si sfoglia la carta dei vini si è sempre nella condizione di scegliere.

Ci teniamo che tu sappia che questa carta nasce proprio da alcune scelte che abbiamo fatto per te.

Le cantine che abbiamo selezionato e ti proponiamo, sono per la maggior parte da noi conosciute personalmente e, quando ci è stato possibile, visitate.

Abbiamo dato la precedenza a produttori, soprattutto piccoli, che ricercano la qualità, tutelano il territorio, rispettano la terra e le tradizioni locali, coltivando le proprie vigne con lo stesso amore con cui noi cuciniamo e ci rivolgiamo ai nostri clienti.



BOLLICINE

€

Quintessenza Pignoletto Frizzante Medici Ermete	22,00
Prosecco Superiore di Valdobbiadene Docg Brut Bellenda	25,00
Franciacorta Brut DOCG Ferghettina	35,00
Franciacorta Rosè DOCG Ferghettina	40,00
Champagne Brigandat Banc de Blancs	68,00
Champagne Vazart Coquart Fils	68,00
Bollicine al calice	a partire da 6,00

BIANCHI

€

Gewurztraminer J.Hutt	27,00
Mare Chiaro Cirò Ippolito	23,00
Pinot Grigio delle Venezie Cà Povolta	25,00
Ribolla Gialla Tenuta del Morer	23,00
Minutolo Cré Vetrere	25,00
Pecorino Spinelli	23,00
Passerina Spinelli	23,00
Falanghina Roccamonfina Lucìa	23,00
Chardonnay Finis Vetrere	25,00
Bianchi al calice	a partire da 6,00

ROSÈ

€

Calafuria Tormaresca Antinori Rosè	25,00
Negroamaro Rosato Taranta Vetrere	25,00



ROSSI

€

Pinot Nero Kurtatsch	27,00
Lagrein Kurtatsh	27,00
Montepulciano D'Abruzzo Mascoli	22,00
Recchia Amarone della Valpolicella Cà Rugate	48,00
Ripasso della Valpolicella Cà Rugate	37,00
Sangiovese Superiore Oddone Tenuta La Viola	22,00
Arlesiana sangiovese Superiore Poggio Girato Bio	26,00
Anonimo Sangiovese Superiore Riserva Guarini	25,00
Concerto Lambrusco Secco Medici Ermete	20,00
Firagnetti Nebbiolo delle Langhe Bovio	38,00
Nebbiolo delle Langhe Della Marmora	27,00
Barolo Della Marmora	48,00
Dolcetto d'Alba Della Marmora	23,00
Rosso di Montepulciano Valdipiatta	25,00
Nobile di Montepulciano Valdipiatta	38,00
Chianti Classico Boccia Nera Sassocupo	27,00
Nero di Troia Masseria Spaccafico	25,00
Tellus Syrah Falesco	28,00
Livruni Primitivo Vetrère	23,00
Primitivo Balia Nera Masseria	23,00
Nero d'Avola Baglio di Pianetto	23,00
Campofiorin Masi	40,00
Rosso Conero Umani Ronchi	23,00
Rossi al calice	a partire da 6,00

ROSSI PICCOLI FORMATI

€

Lambrusco Medici Ermete 0,375	12,00
Il Colombarone Tenuta la Viola 0,375	12,00



BIRRE ALLA SPINA

€

Moretti Bionda 0,30 lt alc. 5,0 %	4,00
Moretti Bionda 0,40 lt alc. 5,0 %	5,00
Moretti Bianca 0,30 lt alc. 5,0 %	5,00
Moretti Bianca 0,40 lt alc. 5,0 %	6,00
Moretti IPA 0,30 lt alc. 5,0 %	5,00
Moretti IPA 0,40 lt alc. 5,0 %	6,00
Birra del Mese 0,30 lt	5,00
Birra del Mese 0,40 lt	6,00

BIRRE ARTIGIANALI

€

La Grigna Pils Lariano - alc. 4,6 % - 0,33 lt	6,00
Latex Più Blanche Retorto - alc. 4,8 % - 0,33 lt	6,00
Jake Pacific Pale Ale Bellazzi - alc. 5,5 % - 0,33 lt	6,00
My Bo Red Bellazzi - alc. 7,0 - 0,33 lt	6,00
American Hype IPA - alc. 6,8 % - 0,33 lt	7,00
Manifattura Weiss - alc. 5 % - 0,33 lt	6,00

BEVANDE

€

Acqua Minerale Panna 0,75 lt	3,00
Acqua Minerale San Pellegrino 0,75 lt	3,00
Bibite in Bottiglia da 0,33 lt	4,00

