

SAGRA

ROOFTOP RESTAURANT

LUNCH MENU

TOAST CON PROSCIUTTO COTTO E ASIAGO DOP €15

Ham & Asiago Cheese Toast

TOAST VEGETARIANO, VERDURE DI STAGIONE €15

ALLA GRIGLIA, TAPENADE DI OLIVE NERE E MAIONESE

Vegetarian Toast, Grilled Seasonal Vegetables, Black Olive Tapenade and Mayonnaise

HAMBURGER DI MANZO, CHEDDAR, INSALATA €28

MISTICANZA, PATATE FRITTE RUSTICHE ALLA PAPRICA

Beef Hamburger, Mixed Salad, Rustic Fried Potatoes with Paprika

CAPRESE DI POMODORO DATTERINO CON €22

MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO

Caprese Salad with Cherry Tomatoes, Buffalo Mozzarella and Basil Foam

INSALATA DI SGOMBRO IN OLIO COTTURA CON €24

FAGIOLINI E ASPARAGI

Mackerel Salad Cooked in Oil with Green Beans and Asparagus

MILLEFOGLIE DI POLENTA CON BACCALÀ MANTECATO €28

Polenta Millefeuille with Creamed Stockfish



Coperto €8 a persona | Cover Charge €8 per person

In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di avvisare il personale prima di ordinare. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

If you have any concerns regarding food allergies or dietaries, please alert your server prior to ordering. Fish to be consumed raw has already undergone a treatment according to the law Reg. CE 853/2004, attached III, section VIII, chapter 3, Letter D, point 3.

**FUSILLONI CON CREMA DI RICOTTA AL BASILICO
E VERDURINE DI SANT'ERASMO** €24

Fusilloni Pasta with Ricotta Basil Cream and Mixed Vegetable from Sant'Erasmus

CALAMARATA CON MELANZANA, PESCE SPADA E MENTA €28

Calamarata Pasta with Eggplant, Swordfish and Mint

**SPAGHETTONI CON DATTERINO, PEPERONE CRUSCO
E STRACCIATELLA** €24

Spaghettoni with Cherry Tomato, Bell Pepper and Stracciatella Cheese

**FILETTO DI VITELLO, CAPONATA DI VERDURE AL VAPORE,
CREMA SEDANO RAPA, FOGLIE DI SPINACI CRUDI** €38

Viel Filet with Mixed Boiled Vegetable, Celeriac Cream, Raw Spinach Leaves

PESCE FRESCO DEL GIORNO DAL MERCATO DI RIALTO €38

Fresh Fish from Rialto market

**POLLO CON NIDO DI PASTA KATAIFI, CAROTINE
E PATATE NOVELLE** €40

Chicken with Kataifi Pasta Nest, Baby Carrot and Potatoes



Coperto €8 a persona | Cover Charge €8 per person

In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di avvisare il personale prima di ordinare. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

If you have any concerns regarding food allergies or dietaries, please alert your server prior to ordering. Fish to be consumed raw has already undergone a treatment according to the law Reg. CE 853/2004, attached III, section VIII, chapter 3, Letter D, point 3.

DOLCI-DESSERTS

PANNA & FRAGOLE : COULIS DI FRAGOLE FRESCHE, MERINGA €8
Cream & Strawberry with Fresh Strawberry Coulis, Meringue

PANNACOTTA ALLE MANDORLE “D’AVOLA”: GAZPACHO DI PESCHE BIANCHE E ALBICOCCHIE, GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO €8
Almond Pannacotta from Avola with White Peach and Apricot Gazpacho, White Chocolate Ice Cream

“ROCHER” : MOUSSE AL CIOCCOLATO GIANDUJA, NOCCIOLE PIEMONTE CAMELATE, CHANTILLY AL CARMELLO €11
“Rocher” with Gianduja Chocolate Mousse, Caramelized Hazelnuts from Piemonte, Caramel Chantilly Cream

TIRAMISÙ MAGNUM : SAVOJARDO, CAFFÈ, CREMA AL MASCARPONE €9
Magnum Tiramisù: Savoiaro Biscuit, Coffee, Mascarpone Cream

BAVARESE AL COCCO : CIOCCOLATO BIANCO CROCCANTE, GELÉE AL LAMPONE €10
Coconut Bavarois with Crunchy White Chocolate, Raspberry Gelée

“SPRITZ” : GELÉE ALL’APEROL, ARANCE MARINATE, GRANITA ALLA ARANCE, GELÉE AL PROSECCO €10
“Spritz”: Aperol Gelée, Marinated Orange, Orange Slush, Prosecco Gelée

GELATO ARTIGIANALE

Home Made Gelato

Pallina | Scoop €5

Coperto €8 a persona | Cover Charge €8 per person

In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di avvisare il personale prima di ordinare. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

If you have any concerns regarding food allergies or dietaries, please alert your server prior to ordering. Fish to be consumed raw has already undergone a treatment according to the law Reg. CE 853/2004, attached III, section VIII, chapter 3, Letter D, point 3.

BEVANDE-BEVERAGES

S P R I T Z

QUERINI	€14
Galliano, Amaro Nonino, Cedrata <i>Galliano, Amaro Nonino, Cedrata</i>	
CABOTO	€14
Italicus, Martini Fiero, Prosecco <i>Italicus, Martini Fiero, Prosecco</i>	
MARCO POLO	€14
Grappa, Sciropo di Agave, Succo di Lime, Prosecco <i>Grappa, Agave Syrup, Lime Juice, Prosecco</i>	

A M E R I C A N O

IL BIONDO	€16
Amaro Nonino, Aperol, Orange Bitter, Crodino <i>Amaro Nonino, Aperol, Orange Bitter, Crodino</i>	
CAMILLO	€17
Grey Goose, Cocchi Dopo Teatro, Borghetti <i>Grey Goose, Cocchi Dopo Teatro, Borghetti</i>	
MITO 2.0	€16
China Martini, Campari, Italicus, Soda <i>China Martini, Campari, Italicus, Soda</i>	

N E G R O N I

FOSCO	€16
Campari, Italian Gin, Martini Bianco, Sciropo di Zenzero <i>Campari, Italian Gin, Martini Bianco, Ginger Syrup</i>	
CASONI	€18
Campari, Dindarello, Cherry Heering <i>Campari, Dindarello sweet wine, Cherry Heering</i>	
CENTURY	€17
Gin Mare, Martini Bitter, Carpano Antica Formula, Salamoia <i>Gin Mare, Martini Bitter, Carpano Antica Formula, Olive Brine</i>	

ACQUA & SOFT DRINKS - WATER & SOFT DRINKS

Acqua San Benedetto Prestige 750ml	€7
Soft Drinks	€6
Juices	€6
Fresh Orange Juice	€8

BIRRE - BEERS

Ichnusa unfiltered	€10
Peroni	€10
Gluten Free Beer	€10
Non- Alcoholic beer	€10
Draft Beer	€10

M O C K T A I L S

GINGER LIMADE	€12
Succo di Lime, Succo di Arancia, Ginger Beer <i>Lime Juice, Orange Juice, Ginger Beer</i>	
RED BERRIES TEA MOJITO	€12
Te di Frutti Rossi, Succo di Mela, Menta <i>Red Berries Tea, Apple Juice, Mint</i>	
7 MILE PUNCH	€12
Granadina Artigianale, Succo di Frutta della Passione, Succo di Ananas, Succo di Limone <i>Home Made Granadine, Passion Fruit Juice, Pineapple Juice, Lemon Juice</i>	

VINI - WINES

BOLLICINE - SPARKLING

	glass	bottle
Prosecco Superiore DOCG, Canevel	€13	€45
Perl�, Ferrari	€18	€85
Perl� Ros�, Ferrari	-	€135
Franciacorta Brut "Golf", Barone Pizzini	€16	€90
Brut Prestige, Taittinger	€25	€135
Cuv�e Bruno Paillard, Bruno Paillard	-	€75

BIANCHI - WHITE

	glass	bottle
Les Enfants, Villa Russiz	€10	€30
A Mi Manera Bianco, A Mi Manera	€10	€39
Pinot Grigio Grave, Pighin	€13	€50
Pinot Grigio Collio, Pighin	-	€28
Chardonnay Grave, Pighin	€13	€50
Sauvignon, Elena Walch	-	€60
Soave Classico, Suavia	-	€50
Soave Mito, Montetondo	€13	€45
Gewurtztraminer, Tramin	-	€65
Le Ginestre, Castellare	-	€55
Verdicchio Classico Sartarelli	-	€45
Fiano di Avellino, Marsella	€15	€65
Mastro Bianco, Mastroberardino	€13	€50
Vermentino, Poggio al Tufo/Tommasi	-	€55
Vulcanico Falanghina, Paternoster/Tommasi	-	€60

ROS 

	glass	bottle
Rosa dei Masi, Masi Agricola	€13	€45

ROSSI - RED

	glass	bottle
Les Enfants, Villa Russiz	€10	€30
Valpolicella Bonacosta, Masi Agricola (0,75l)	€13	€50
Valpolicella Bonacosta, Masi Agricola (0,375l)	-	€18
Barbera d'Alba, Pio Cesare	-	€65
Nebbiolo Langhe, Pio Cesare	€14	€70
Dolcetto d'Alba, Paolo Scavino	-	€55
Podere Bell'Ovile, Masi Agricola	-	€55
Cabernet Sauvignon Friuli Grave, Pighin	€15	€50
Merlot Friuli Grave, Pighin	-	€50
Chianti "When We Dance", Il Palagio	-	€55
Chianti Classico "Gran Selezione", Cellole	-	€90
Nero d'Avola, Feudi del Pisciotto	-	€65
Le Sughere, Rocca di Frassinello	-	€75
Governo di Castellare, Castellare	-	€60

THE BIG NAMES

	glass	bottle
Barolo, Parusso	-	€95
Barolo Monvigliero, Paolo Scavino	-	€220
Brunello di Montalcino, Col d'Orcia	-	€95
Amarone Costasera, Masi Agricola	-	€105
Tignanello, Marchesi Antinori	-	€190
Sister Moon, Tenuta Il Palagio	-	€95
Sassicaia, Tenuta Bolgheri	-	€390
Solaia, Marchesi Antinori	-	€450

DOLCI-DESSERT

	glass	bottle
Dindarello, Maculan	-	€75