



SAGRA

ROOFTOP RESTAURANT

Sagra” in Italy is a food and drink festival, the perfect opportunity to celebrate and enjoy with our loved ones. With our typical plates from all around Italy, like the risotto Milanese from Milan, the spaghettoni from Rome or the wild seabass from Veneto lagoon, we offer you an extraordinary journey without moving from Venice, but enjoying the 360° view of this magical place. Our special touch it’s the twist we gave to some of the most famous cocktails, like the Spritz, typical of this region. As well as the Negroni, born exactly 100 years ago in Florence. Or the Americano, one of the most representative cocktails and father of the Negroni. Are you staying with us to discover more...?

BEVANDE - BEVERAGE LIST

S P R I T Z

- QUERINI**
Galliano, Amaro Nonino, Cedrata
Galliano, Amaro Nonino, Cedrata
- CABOTO**
Italicus, Martini Fiero, Prosecco
Italicus, Martini Fiero, Prosecco
- MARCO POLO**
Grappa, Sciroppo di Agave, Succo di Lime, Prosecco
Grappa, Agave Syrup, Lime Juice, Prosecco

A M E R I C A N O

- €14 **IL BIONDO** €16
• Amaro Nonino, Aperol, Orange Bitter, Crodino
• *Amaro Nonino, Aperol, Orange Bitter, Crodino*
- €14 **CAMILLO** €17
• Grey Goose, Cocchi Dopo Teatro, Borghetti
• *Grey Goose, Cocchi Dopo Teatro, Borghetti*
- €14 **MITO 2.0** €16
• China Martini, Campari, Italicus, Soda
• *China Martini, Campari, Italicus, Soda*

N E G R O N I

- FOSCO** €16
• Campari, Italian Gin, Martini Bianco, Sciroppo di Zenzero
• *Campari, Italian Gin, Martini Bianco, Ginger Syrup*
- CASONI** €18
• Campari, Dindarello, Cherry Heering
• *Campari, Dindarello sweet wine, Cherry Heering*
- CENTURY** €17
• Gin Mare, Martini Bitter, Carpano Antica Formula, Salamoia
• *Gin Mare, Martini Bitter, Carpano Antica Formula, Olive Brine*

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

MENU

ANTIPASTI

CAPASANTA CON FRIGGITELLI E CREMA DI PATATA VIOLA

€26

GRANCHIO E AVOCADO CON MANGO, VERDURINE CROCCANTI, GELATINA DI GRANCEOLA

€26

CAPRESE DI POMODORO DATTERINO CON MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO

€22

INSALATA CON CONIGLIO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SERVITO CON SAOR DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

€22

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA, POMODORO SECCO, BASILICO E OLIVE

€20

INSALATA DI RUCOLA E STRACCETTI DI MANZO CON PARMIGIANO 24 MESI

€22

PRIMI

FUSILLONI CON CALAMARETTI E ZUCCHINE

€26

SPAGHETTONI DI GRAGNANO ALL'AMATRICIANA

€26

RISOTTO ALLA MILANESE CON SPUGNOLE IN Salsa DI VITELLO

€28

TAGLIOLINI ALLA BUSERA CON ASTICE

€38

CALAMARATA CON MELANZANE, DATTERINO GIALLO CONFIT E MENTA

€24

SECONDI

FAGOTTINO DI MELANZANA CON RICOTTA E PAPPÀ AL POMODORO

€30

BRANZINO PESCATO CON CREMA DI FINOCCHIO E TIMO, DATTERINO ROSSO CONFIT, CIPOLLOTTO, FINFERLI

€42

POLPO PLANCIATO, LARDO DI COLONNATA E PATATE ALL'OLIO DI OLIVA TAGGIASCA

€36

CARRÉ DI MAIALINO DA LATTE CON PATATE DOLCI, MELE TRENTINE E BIETOLINE

€38

FILETTO VITELLO, PUREA DI PATATE E TACCOLE

€42

POLLO CON NIDO DI PASTA KATAIFI, CAROTINE E PATATE NOVELLE

€35



CONTORNI

€6 ciascuno

**VERDURE GRIGLIATE
VERDURE AL VAPORE
PATATE AL FORNO
PATATE AL VAPORE
INSALATA MISTA**

Coperto €8 a persona

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

MENU

STARTER

SCALLOPS WITH FRIGGITELLI AND PURPLE
POTATO CREAM

€26

CRAB AND AVOCADO WITH MANGO, CRUNCHY
VEGETABLES, GRANCEOLA JELLY

€26

CAPRESE WITH CHERRY TOMATOES, BUFFALO
MOZZARELLA AND BASIL FOAM

€22

SALAD OF RABBIT COOKED AT LOW TEMPER-
ATURE, SERVED WITH TROPEA RED ONION
SAUCE

€22

SQUASH BLOSSOMS FILLED WITH RICOTTA
CHEESE DRY TOMATOES, BASIL AND OLIVES

€20

ARUGULA SALAD WITH BEEF STRIPS AND 24
MONTHS AGED PARMESAN

€22

FIRST COURSE

FUSILLONI WITH BABY SQUID AND
ZUCCHINI

€26

SPAGHETTONI FROM GRAGNANO WITH
AMATRICIANA SAUCE

€26

MILANESE RISOTTO WITH MOREL FLAVOURED IN
VEAL SAUCE

€28

TAGLIOLINI PASTA WITH LOBSTER "ALLA BUSERA"

€38

CALAMARATA PASTA WITH EGGPLANT, YELLOW
CHERRY TOMATOES CONFIT AND MINT

€24

MAIN DISH

EGGPLANT WITH RICOTTA CHEESE AND "PAPPA
AL POMODORO"

€30

SEA BASS CAUGHT WITH FENNEL AND THYME
CREAM, RED CHERRY TOMATO CONFIT, SPRING
ONION, SWEET PEPPERS

€42

GRILLED OCTOPUS, LARDO FROM COLONNATA
AND TAGGIASCA OLIVE OIL POTATOES

€36

SUCKLING PIG CARRÉ WITH SWEET POTATOES,
TRENTINE APPLE AND BEETS

€38

VEAL FILLET, MASHED POTATOES AND SNOW
PEAS

€42

CHICKEN WITH KATAIFI PASTA NEST, BABY
CARROT AND POTATOES

€35



SIDES

€6 each

GRILLED VEGETABLES
STEAMED VEGETABLES
BAKED POTATES
STEAMED POTATES
MIXED SALAD

Cover Charge €8 per person

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

SOLERO CHEESECAKE

Biscuit Crumble, Cherry Amarena
€9

PINA COLADA SAVARIN

Mousse al Cocco e Carpaccio d'Ananas
€9

PANNACOTTA ALLA GRAPPA E LIQUIRIZIA

Cioccolato Fondente, Fichi e Albicocche
Fresche
€10

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Ciocccolato Fondente, Crumble di Lamponi e
Lamponi Freschi
€11

EXOTIC TART

Crema Pasticcera e Frutti Esotici
€8

TIRAMISÙ MAGNUM

Savoiaro, Caffè, Crema al Mascarpone
€9

DESSERTS

SOLERO CHEESECAKE

Biscuit Crumble, Amarena Cherry
€9

PINA COLADA SAVARIN

Coconut Mousse and Pineapple Carpaccio
€9

GRAPPA PANNACOTTA AND LIQUORICE

Dark Chocolate, Fresh Figs and Apricots
€10

CHOCOLATE MOUSSE

Dark Chocolate, Raspberries Crumble and Fresh Raspberries
€11

EXOTIC TART

Pastry Cream and Exotic Fruits
€8

MAGNUM TIRAMISÙ

Savoiaro Biscuit, Coffee, Mascarpone Cream
€9

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.

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
Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG, Bellussi	-	€70
Cuv�e Bruno Paillard, Bruno Paillard (0,375l)	-	€75

BIANCHI - WHITE

	glass	bottle
Les Enfants, Villa Russiz	€10	€30
Pinot Grigio Grave, Pighin	€13	€50
Chardonnay Grave, Pighin	€13	€50
Sauvignon, Elena Walch	-	€60
Soave Classico, Suavia	-	€50
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

ROSSI - RED

	glass	bottle
Les Enfants, Villa Russiz	€10	€30
Valpolicella Bonacosta, Masi Agricola (0,75l)	€13	€50
Barbera d'Alba, Pio Cesare	-	€65
Nebbiolo Langhe, Pio Cesare	€14	€70
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
Le Sughere, Rocca di Frassinello	-	€75
Governo di Castellare, Castellare	-	€60

THE BIG NAMES

	glass	bottle
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