

SAGRA

ROOFTOP RESTAURANT

ANTIPASTI-STARTERS

CALAMARI IN TEMPURA salsa tartara, vinaigrette agli agrumi €18
FRIED CALAMARI tartar sauce, citrus vinaigrette

SELEZIONE DI MARE scampo, folpetto, capasanta in saor bianco e rosso €26
SEAFOOD SELECTION scampi, baby octopus, scallop "saor" style

POLPO MEDITERRANEO salsa di piselli, crema di patate, olive €24
MEDITERRANEAN OCTOPUS peas puree, potato cream, olives

TARTARE DI MANZO maionese alle nocciole, senape €27
ai frutti rossi, taccole, melograno
BEEF TARTARE hazelnut mayo, red berries mustard, snow peas, pomegranate

UOVA BARZOTTE croccante al parmigiano, €22
spuma di asparagi verdi e bianchi
SOFT-BOILED EGG parmesan crust, asparagus cream

MILLEFOGLIE DI MOZZARELLA stracciatella, tartare €24
di pomodoro e avocado, crema al basilico
MOZZARELLA MILLEFEUILLE stracciatella cheese, tomato, avocado, basil cream

CANNOLI DI MELANZANA pomodoro, ricotta, salsa di peperone €22
EGGPLANT CANNOLI tomato, ricotta cheese, bell pepper sauce



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.

SHARABLES

SELEZIONE DI CICCHETTI VENEZIANI (4PCS) €20
VENETIAN CICHETTI SELECTION

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI miele, mostarda 2pp €25
COLD CUTS & CHEESES BOARD, honey, chutney 3/4pp €34

PASTA

GNOCCHI DI RICOTTA salsa al pesto, fagiolini, patate viola €26
RICOTTA GNOCCHI, pesto sauce, string beans, purple potatoes

TORTELLI RIPIENI di capesante alla marascada €28
SCALLOPS TORTELLI scallops, Venetian seafood

RISOTTO CON CREMA DI ZUCCHINI stracciatella, €28
gamberi rossi marinati
ZUCCHINI CREAM RISOTTO stracciatella cheese, marinated red shrimps

PACCHERI salsa di datterini, porri, basilico, €26
pecorino toscano, granella di pistacchio
PACCHERI PASTA cherry tomatoes, leeks, basil, Tuscan pecorino cheese, pistachio crumble

FUSILLONE CARBONARA fave, guanciaie croccante €24
FUSILLI CARBONARA fava beans, crunchy pork cheek

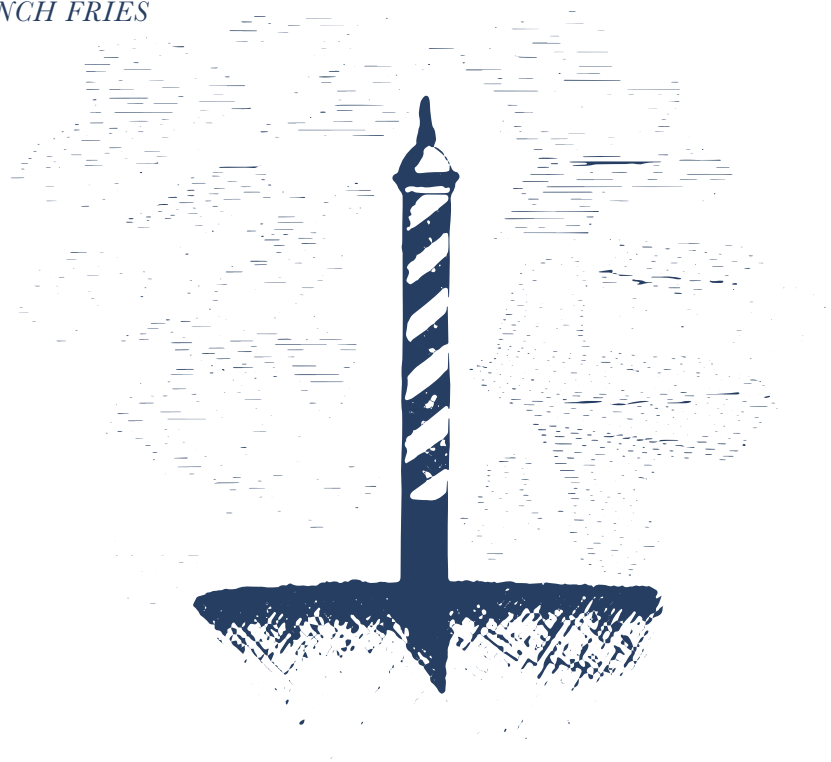
SPAGHETTI CACIO E PEPE verdure, tartufo estivo €26
SPAGHETTI CACIO & PEPE veggies, summer truffle

SECONDI

- ROMBO PAVÈ** scarola, pomodorini, cozze, capperi €30
SEARED TURBO, escarole, cherry tomatoes, mussels, capers
- BRANZINO** sedano rapa, giardinetto di verdure, cannolicchio alle mandorle €36
SEARED SEABASS knob celery, veggies, almond razor clams
- CALAMARO GRIGLIATO** ripieno di verdure e crostacei, spinaci, maionese di pomodoro €32
GRILLED CALAMARI seafood and veggies stuffed, spinach, tomato, mayo
- CONTROFILETTO DI MANZO** melanzana, parmigiano €38
BEEF SIRLOIN eggplant, parmesan cheese
- PETTO DI POLLO** spinaci, pinoli, uvetta, pomodoro ripieno di caponata €28
CHICKEN BREAST spinach, raisins, veggies stuffed tomato
- AGNELLO** purea di patate affumicate, sfoglia di cipolle €30
LAMB smoked potatoes puree, sweet & sour onions
- ARMONIA DI VERDURE** quinoa, crema di finocchio, mela verde €26
VEGGIE GARDEN quinoa, fennel cream, green apple

CONTORNI - SIDES

- VERDURE AL VAPORE** €8
STEAMED VEGETABLES
- VERDURE ALLA GRIGLIA** €8
GRILLED VEGETABLES
- PATATE ARROSTO** €8
ROAST POTATOES
- PATATE FRITTE** €8
FRENCH FRIES



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

MERINGA ESOTICA gelato alla vaniglia, passion fruit, €12
mango, ciliegie, salsa tropical

EXOTIC MERINGUE vanilla gelato, passion fruit, mango, cherries,
tropical sauce

TIRAMISU SCOMPOSTO mousse mascarpone, pepite €12
di ganache, salsa caffè, brownies

BROKEN TIRAMISU mascarpone cheese mousse, ganache chips,
coffee sauce, brownies

MILK CHOCOLATE & HAZELNUT BARS brownie, mousse gianduia, €12
salsa fragoline di bosco, pepite di gelées di cocco

MILK CHOCOLATE & HAZELNUT BARS brownie, gianduia mousse,
wild-strawberries sauce, coconut jellies

RICOTTA E PERE mousse di ricotta di pecora, pere al limoncello, €12
cubi di finanziere alla nocciola, nocciole, scorza di limone

RICOTTA & PEARS ewe's ricotta mousse, limoncello pears, hazelnuts, lemon

MILLEFOGLIE ALLE FRAGOLE chantilly, cioccolato bianco €12

STRAWBERRIES MILLEFEUILLE chantilly cream, white chocolate

MELA-MANGIO mousse cioccolato bianco, mele, salsa amaretto, €12
glassa al basilico

MELA-MANGIO white chocolate mousse, apples, amaretto sauce, basil icing

GELATO ARTIGIANALE pallina €5
HOME MADE GELATO, scoop



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

ACQUA & SOFT DRINKS - WATER & SOFT DRINKS

Acqua Panna, Acqua San Pellegrino 0.75l	€10
Soft drinks	€6

BIRRE - BEERS

ITALIANE - ITALIAN

Ichnusa non filtrata	€10
Green Killer Impa	€10
Menabrea Lager	€8
Peroni	€10
Peroni Gluten Free	€10

INTERNAZIONALI - INTERNATIONAL

Paulaner Hefe Weizen	€10
Corona	€7

ALLA SPINA - DRAFT

Heineken	€10
----------	-----

COCKTAILS

VENETO SPRITZ

Aperol, Limoncello, Cherry Hering, Le Colture Prosecco	€13
--	-----

IL CARRETO

Grey Goose, Aperol, Ginger Beer, Lemon Juice, Thyme	€14
---	-----

MARSEILLE

Ketel One, Chambord, Raspberries, Pineapple Juice	€14
---	-----

GREY GOOSE LE GRANDE FIZZ

Grey Goose, St. Germain, Fresh Lime, Soda Water	€14
---	-----

BLOODY MARE

Gin Mare, Lemon Juice, Bloody Mix	€15
-----------------------------------	-----

KENTUCKY CREEK

Knob Creek bourbon, Aperol, Lemon Juice, Grapefruit Juice, Ginger Syrup, Mint	€14
---	-----

ALMA AZUL

Tequila Silver, Vida Mezcal, Lime Juice, Agave Syrup	€18
--	-----

MOCKTAILS

GINGER LIMADE

Lime Juice, Orange Juice, Ginger Beer	€12
---------------------------------------	-----

RED BERRIES TEA MOJITO

Red Berries Tea, Apple Juice, Mint	€12
------------------------------------	-----

7 MILE PUNCH

Home Made Granadine, Passion Fruit Juice, Pineapple Juice, Lemon Juice	€12
--	-----

GIN TONIC BASED COCKTAILS

SAILORS MEDICINE

Bombay Gin, Blueberries, Tonic Water	€14
--------------------------------------	-----

BOTANICAL GARDEN

Beefeater Gin, Lime Juice, Simple Syrup, Cucumber, Mint, Tonic Water	€14
--	-----

SOLERO

Tanqueray Gin, Lime Juice, Strawberry Jam, Tonic Water	€14
--	-----

AFTER DINNER

AMERITALIA

Jim Beam Rye, Aperol, Martini Vermouth, Chocolate Bitter	€14
--	-----

SANTERIA

Diplomatico Reserva Especial, Vida Mezcal, Muscovado, Angostura	€19
---	-----

VINI - WINES

BOLLICINE - SPARKLING

	glass	bottle
Prosecco Gerardo, Le Colture Pianer	€11	€35
Ferrari Perlè Bianco	€25	€175
Franciacorta Satèn, Purabolla	€18	€65
Monmarthe Brut 1er Cru	€32	€115

BIANCHI - WHITE

Vermentino, Rocca di Frassinello	/	€40
Pinot Grigio 2015 Friuli Grave	€10	€30
Pinot Grigio, Friuli Grave, Pighin	/	€20
Soave Classico, Suavia, Veneto	€11	€35
Chardonnay 2015, Friuli Grave, Pighin	€10	€30
Rocca di Pietralonga, Centopassi	/	€40
Fiano di Avellino, Marsella	/	€60
Gewurtztraminer, Tramin	/	€45
Falanghina, Poggi Reali	/	€45
Bidibi, Maculan	/	€45
Sauvignon Friuli Grave, Pighin	€10	€30
Vespa Bianco, Bastianch	/	€75
Merè Vermentino di Sardegna, Argiolas	/	€45
Verdicchio Classico, Sartarelli	/	€30

ROSATI - ROSÈ

Rosa dei Masi, Masi	€11	€35
Etna Rosato, Pietradolce	€12	€45

ROSSI - RED

	glass	bottle
Le Sughere, Rocca di Frassinello	/	€60
Nebbiolo, Parusso	/	€55
Barbera D'Alba Mommiano, Porello	/	€30
Palazzo della Torre, Allegrini	/	€45
Amarone Costasera 2012, Masi	/	€115
Valpolicella Bonacosta, Masi (0,75l)	/	€35
Valpolicella Bonacosta, Masi (0,375l)	/	€20
Brunello di Montalcino, Col d'Orcia	/	€110
Chianti Classico, San Fabiano Calcinaia	€13	€50
Poderi del Bell'Ovile Rosso di Toscana, Masi	/	€45
Nero D'Avola, Baglio del Sole	/	€35
Cabernet Sauvignon, Pighin	€10	€30
Merlot Friuli Grave, Pighin	€10	€30
Barolo, Parusso	/	€135
Brentino, Maculan	/	€45
Tignanello, Marchesi Antinori 2014	/	€195
Sister Moon, Tenuta Il Palagio	/	€95
Sassicaia, Tenuta Bolgheri 2015	/	€290
Solaia 2011 Marchesi Antinori	/	€380

DOLCI - SWEET

Dindarello, Maculan	€18	€85
---------------------	-----	-----

DIGESTIVI - LIQUEURS

Braulio Alpino, Averna, Jegermeister, Montenegro	€10
Fernet Branca, Ramazzotti, Brancamenta, Unicum	€10
Amaro del Capo, Amaretto di Saronno, Mirto Zedda Piras	€10
Sambuca Molinari, Rabarbaro Zucca, Baileys Irish Cream	€10