

SAGRA

ROOFTOP RESTAURANT

SHARABLES

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

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

INSALATE - SALADS

SAGRA quinoa, farro, pollo, avocado, pomodorino secco, €18
spinacino, semi di zucca
SAGRA quinoa, farro, chicken, avocado, dried tomato, spinach, pumpkin seeds

LAGUNARE seppie, calamari, scampi, gamberi, verdure giardiniera €24
LAGUNARE squid, calamari, scampi, shrimps, pickled veggies

CAPRESE pomodoro, mozzarella, basilico, olive €18
CAPRESE tomato, mozzarella, basil, olives

ACQUARELLO sgombro, fregola sarda, finocchio, arancio, €18
lattuga, indivia, cipolla tropea
ACQUARELLO mackerel, Sardinian cous cous, fennel, orange, iceberg, endive, tropea onion

CAESAR lattuga, crostini, Caesar dressing €16
CAESAR romaine lettuce, croutons, Caesar dressing

DA AGGIUNGERE:

Pollo alla Griglia (€5), Gamberi alla Griglia (€8),
Salmone alla Griglia (€12)

ADD ONS:

Grilled Chicken (€5), Grilled Shrimps (€8), Grilled Salmon (€12).



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.

PASTA

PENNETTE FREDEDE pomodorini, verdure, provola €22

PASTA SALAD cherry tomatoes, vegetables, provola cheese

TROFIE AL PESTO €24

TROFIE PASTA pesto sauce, basil

MACCHERONCINI ALLA NORMA pomodoro, melanzane, €25

ricotta al forno

MACCHERONCINI "NORMA" STYLE tomato, eggplant, ricotta cheese

FUSILLONI AL BACCALÀ pomodoro, olive, capperi €26

BLACK COD FUSILLI tomato, olives, capers

SPAGHETTI ALLA PESCATRICE limone €28

MONKFISH SPAGHETTI lemon

SANDWICHES

TOAST VEGETARIANO scamorza affumicata, melanzan €16

zucchine

VEGETARIAN SANDWICH smoked scamorza cheese, eggplant, zucchini

CIABATTA SAN DANIELE stracchino, pomodoro e rucola €18

PROSCIUTTO SAN DANIELE stracchino cheese, tomato, arugula

BURGER DI MANZO guacamole, radicchio, pomodoro, burrata €29

BEEF BURGER guacamole, radicchio, tomato, burrata cheese

FOCACCIA ROAST- BEEF cipolla caramellata, senape, rucola €27

ROAST-BEEF FOCACCIA caramelized onion, mustard, arugula

PIADINA TACCHINO ARROSTO robiola, rucola, pomodoro €24

ROASTED TURKEY WRAP robiola cheese, arugula, tomato



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
Merù 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