

LISTA ALLERGENI - ALLERGY LIST

- 1.** Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
Cereals containing gluten (wheat, spelt, khorasan wheat, rye, barley, oats)
- 2.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk and milk products (including lactose)
- 3.** Lupini Lupines
- 4.** Crostacei Crustaceans
- 5.** Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland walnuts)
- 6.** Molluschi Molluscs
- 7.** Sedano Celery
- 8.** Uova Eggs
- 9.** Pesce Fish
- 10.** Senape Mustard
- 11.** Arachidi Peanuts
- 12.** Semi di sesamo Sesame seeds
- 13.** Soia Soy
- 14.** Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
Sulphur dioxide and sulphites (if in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre)

In caso di allergie o intolleranze, si prega di avvisare il personale prima di ordinare. Il pesce destinato a essere consumato crudo è sottoposto a trattamento di preventiva bonifica conforme al REG. CE 853/2004

In case of food allergies or intolerances, please inform your waiter before placing your order. Fish to be consumed raw has been subjected to the treatment prescribed by the law REG. CE 853/2004



Preparato con prodotti del nostro orto
It contains products from our garden



Vegetariano
Vegetarian

COPERTO 8€

COVER CHARGE 8€

SAGRA

ROOFTOP RESTAURANT

ANTIPASTI-STARTERS

TARTARE DI MANZO

Tartare di manzo, fonduta di Grana Padano, Tartufo Nero e chips di mais
Chianina Beef tartare, Grana Padano fondue, Black Truffle and corn chips
1-2-7-8-14

38€

IL CARPACCIO DI GAMBERI

Carpaccio di Gamberi con agrumi, rucola e pepe nero
Red Shrimps carpaccio with citrus, arugula and black pepper
4-7-14

36€

LE COZZE

Cozze dell'Adriatico, sedano stufato e crostoni alle erbe
Adriatic mussels pot, stewed celery and herb croutons
1-6-7-14

26€

LA ZUPPA DI CASTAGNE

Zuppa di castagne croccanti e brioche al Tartufo Nero
Crunchy chestnut soup and Black Truffle brioche
1-2-5-7-8-14

25€

BURRATA E ZUCCHINE

Burrata Pugliese, zucchini marinata e i suoi fiori
Burrata from Puglia, marinated zucchini with its blossoms
1-2-7-14

25€

SAGRA

ROOFTOP RESTAURANT

PRIMI PIATTI-FIRST COURSES

IL TAGLIOLINO

Tagliolino di pasta fresca al sugo di Astice
Fresh tagliolino pasta with Lobster sauce

1-2-4-7-8-14

55€

LE FETTUCCINE

Fettuccine ai Gamberi, salsa ai crostacei e salicornia dell' Adriatico
Fettuccine with shrimps, shellfish sauce and Adriatic samphire

1-4-7-8-14

32€

LE LINGUINE

Linguine, Vongole "Beverasse", peperoncino, aglio e prezzemolo
Linguine with "Beverasse" clams, chili, garlic and parsley

1-6-7-14

34€

I FUSILLONI

"Mancini" Fusillone pasta con ragù di Cinta Senese e verdure
"Mancini" Fusillone pasta with Cinta Senese pork ragù and vegetables

1-2-7-14

28€

GLI GNOCCHI

Gnocchi di patate, Porcini e Taleggio
Potato gnocchi, Porcini mushrooms and Taleggio cheese

1-2-7-8

36€

SAGRA

ROOFTOP RESTAURANT

SECONDI PIATTI-MAIN COURSES

LA PIOVRA

Piovra, Amarone, crema di topinambur e radici saltate
Octopus, Amarone, Jerusalem artichokes cream and sautéed roots
2-6-7-14

46 €

LA SUPREMA

La suprema di pollo, crosta al Tartufo Nero, radici e patate novelle
Chicken supreme, Black Truffle crust, roots and potatoes
1-2-7-8-14

40€

LA COTOLETTA

Cotoletta di Vitello Alla Milanese con insalatina dell'orto in agro
Veal cutlet "Milanese" style with garden salad in vinaigrette
1-2-7-8-14

48€

IL MANZO

Controfiletto di Manzo con funghi Cardoncelli e cipollotto
Beef Sirloin, Cardoncelli mushrooms and spring onion
2-7-14

48€

IL PESCATO DEL GIORNO

Il Pescato del Giorno al Sale o al Forno con verdure del nostro Orto (Consigliato per due persone)
Catch of the Day, salt-baked or oven-roasted, with vegetables from our garden (Recommended for two)
7-9-14

120€ * 1KG

I CONTORNI - SIDES

I CARCIOFI

Roasted artichokes
10€

LE PATATE

Roasted potatoes and rosemary
€10

LE VERDURE

Mixed grilled vegetables
€10

I CANNELLINI ALL'UCCELLETTO

Cannellini beans "All'Uccelletto" style
7-14
10€

LE CIME DI RAPA

Turnip tops with garlic, olive oil, and chili pepper
€10

Gusto Italiano 

SAGRA

ROOFTOP RESTAURANT

OPZIONI VEGETARIANE-VEGETARIAN OPTIONS

ANTIPASTI-STARTERS

BURRATA E ZUCCHINE

Burrata Pugliese, zucchini marinata e i suoi fiori
Burrata from Puglia, marinated zucchinis with its blossoms
1-2-7-14

25€

LA ZUPPA DI CASTAGNE

Zuppa di castagne croccanti e brioche al Tartufo Nero
Crunchy chestnut soup and Black Truffle brioche
1-2-5-7-14

25€

PRIMI PIATTI-FIRST COURSES

IL RAVIOLO

Raviolo Burro e Salvia con ricotta e spinaci
Butter and Sage Ravioli filled with ricotta and spinach
1-2-7-8

22€

LA PARMIGIANA

Parmigiana di Melanzane con fiordilatte di "Agerola"
Eggplant Parmesan with "Agerola" fiordilatte mozzarella
1-2-7-8

26€

GLI GNOCCHI

Gnocchi di patate, Porcini e Taleggio
Potato gnocchi, Porcini mushrooms and Taleggio cheese
1-2-7-8

36€

SECONDI PIATTI-MAIN COURSES

ZUCCA MIELE E NOCI

Zucca Miele e Noci con fonduta al Grana Padano
Pumpkin, honey, walnuts and Grana Padano fondue
2-5-7

21€

LA COTOLETTA DI CAVOLFIORE

Cotoletta frita di Cavolfiore con verdure in agrodolce ed intingolo piccante
Crispy fried cauliflower cutlet, with sweet-and-sour vegetables and a spicy dip
1-2-7-8-14

21€

SAGRA

ROOFTOP RESTAURANT

IL TARTUFO- TRUFFLE SPECIALS

L'OVETTO

Ovetto morbido, crema di zucca, guanciale croccante e Tartufo Nero
Soft-boiled egg, pumpkin cream, crispy guanciale and Black Truffle
2-7-8

32€

I TAJARIN

Tajarin piemontese, burro Altotesino e Tartufo Nero
Tajarin pasta, butter from Alto Adige and Black Truffle
1-2-7-14

55€

IL FILETTO

Filetto di manzo, funghi Porcini brasati, patata alle erbe e Tartufo Nero
Beef fillet with braised Porcini mushrooms and herb-infused potato
2-7-14

80€

Tartufo Nero 1 gr. €10

Black Truffle 1 gr. €10

Tartufo Bianco 1 gr. €20

White Truffle 1 gr. €20

Gusto Italiano