

Venerdì 16 ottobre 2020



LO CHEF CONSIGLIA

* Piatti creati e selezionati dallo chef stellato Angelo Troiani
Ristorante "Il Convivio" - Roma



MENÙ

Per i possessori My Sisal
SCONTO DEL 25 % in cassa



Per noi la tua recensione è un motivo di crescita e soddisfazione.

Lascia un tuo commento su  **Tripadvisor.**

[CLICCA QUI](#)

ANTIPASTI

- * ***Mozzarella di bufala, alici, broccoli
in pastella e crema di peperoni in agrodolce*** € 7,00
- * ***Crema di avocado, pesto pantesco,
caciocavallo e mandorle*** € 7,00

PRIMI

- * ***Tagliatelle al ragù di cinghiale*** € 9,00
- Pasta e ceci con mazzancolle € 6,00
- Zuppa di verdure di stagione e riso € 6,00

SECONDI

- * ***Trancio di salmone, yogurt greco, zucchine,
patate e frutti rossi*** € 12,50
- Coppa di maiale brasata alla birra
con purè di patate ai porri € 9,50
- Polpo affogato con purè di broccoli € 9,50

DESSERT

- * ***Millefoglie, crema di cioccolato bianco
all'arancia e frutti di bosco*** € 5,00
- *Torta del giorno* € 3,50
- *Macedonia* € 3,50

PIATTI FREDDI

- Prosciutto di Parma e bufala o burrata € 9,00
- Bresaola, rucola e scaglie di grana padano € 9,00
- Salmone affumicato e caprino € 9,00
- Insalata di cereali e verdure € 6,00
- Caprese di bufala campana € 7,00

INSALATE

SISAL SALAD

Insalata verde, pollo, scaglie di grana, Caesar dressing e crostini
€ 7,00

INSALATONA

Insalata mista, mais, pomodoro, carote, tonno e mozzarella €
7,00

SALMON SALAD

Insalata mista, salmone affumicato, finocchi,
crostini e dressing allo yogurt € 7,00

SNACK

TRAMEZZINO

- Prosciutto cotto, carciofi, Philadelphia Light € 3,50
- Salmone, Philadelphia Light € 3,50
- Pomodoro, mozzarella e olive € 3,50
- Tonno, pomodoro, olive, Philadelphia Light € 3,50

MAXI TOAST - Prosciutto cotto e formaggio € 4,50

BAGUETTE - Prosciutto crudo e mozzarella € 4,50

FOCACCIA - Prosciutto cotto e formaggio € 4,50

PANINO

- Cotoletta di pollo e formaggio €4,50
- Hamburger e formaggio €4,50
- Prosciutto cotto e formaggio senza glutine e lattosio €4,50

PANPIZZA

- Salame e formaggio €4,50
- Prosciutto Crudo e Formaggio € 4,50



LISTA DEI VINI

ROSSI



VALLE D'AOSTA

Pinoit Noir

€ 19,00 € 5,00

Al palato si presenta equilibrato, appagante, dai tannini soffici e mai invasivi

Cantina: La Crotta di Vegneron - Anno:2019 – 13,5% vol.

PIEMONTE

Barbera d'Alba Superiore

€ 27,00 € 6,00

In bocca si offre caldo e morbido e si accompagna ad una vivace freschezza acida.

Cantina: Poderi e Cantine La Morra - Anno:2017 – 14,5% vol

VENETO

Valpolicella Classico

€ 16,00 € 5,00

Sorso immediato e fresco, di media struttura, dal finale ammandorlato e fruttato.

Cantina: Tenuta Speri - Anno: 2019 – 12,5% vol

TOSCANA

Chianti Classico

€ 24,00 € 6,00

Al palato è morbido, fruttato, caratterizzato da una spalla acida finemente bilanciata.

Cantina: Tenuta Colti Buono - Anno: 2017 – 13,5% vol

PUGLIA

Cantalupi Negroamaro

€ 11,00 € 4,00

Al palato risulta morbido, vellutato e ben strutturato.

*Cantina:*Tenute Conti Zecca - Anno:2019 – 13,5% vol

SICILIA

Nero d'Avola

€ 17,00 € 5,00

Al palato è avvolgente, con una trama tannica vellutata e un finale piacevolmente lungo.

Cantina: Curatolo Arini Curatolo Arini - Anno: 2017 – 13,5% vol

BIANCHI



FRIULI VENEZIA GIULIA

Traminer Aromatico

€ 16,00 € 5,00

Al sorso è fresco e leggermente sapido, morbido e con un buon retrogusto.

Cantina: Conte Brandolini - Anno: 2019 – 12,5% vol

Bastianich

€ 21,00 € 5,00

In bocca risulta elegante, con una buona e bilanciata acidità ed un retrogusto rinfrescante e persistente.

Cantina: Vini Orsone - Anno: 2019 – 12,5% vol

ABRUZZO

Pecorino IGT

€ 14,00 € 5,00

Al palato è fresco ed equilibrato, una nota sapida sempre presente arricchisce il sorso.

Cantina: La Valentina - Anno: 2018 – 13,5% vol.

MOLISE

Falanghina

€ 15,00 € 5,00

Al palato ha gusto secco, morbido, ampio, leggermente acidulo, con retrogusto aromatico di mandorla.

Cantina: Di Majo Norante - Anno: 2018 – 13,5% vol.

SARDEGNA

Vermentino

€ 17,00 € 5,00

Al palato rivela subito un buon equilibrio tra leggera vena calorica e bella acidità, è delicatamente sapido e con discreta chiusura agrumata.

Cantina: Costa Molino - Anno: 2019 – 13,5% vol.

ROSÈ

Serra Lori

€ 14,00 € 4,00

Al palato risulta morbido, fresco e avvolgente.

Cantina: Argiolas Isola dei Nuraghi - Anno: 2019 – 13% vol.

VINI DOLCI



SICILIA

Lago di Venere Moscato

€ 27,00

€ 5,00

In bocca è morbido, dolce, caldo, rotondo.

Cantina: Pantelleria Moscato - Anno: 2015 – 15,5% vol.

BOLLICINE

VENETO

Prosecco Doc Treviso

€ 18,00

€ 5,00

Lascia il palato morbido, dimostrandosi delicato ma allo stesso tempo cristallino.

È secco, fresco e persistente.

Cantina: Nino Franco - 11% vol.

Rustico Prosecco

€ 18,00

€ 5,00

In bocca si presenta pulito con una piacevole armonia gustativa.

Cantina: Sopralerighe - 11% vol.

TRENTINO ALTO ADIGE

Cuvée Blanche

€ 29,00

€ 5,00

Al palato rievoca timbri gustativi di fresca sapidità.

Cantina: Letrari - 12,5% vol.

FRANCIA

Champagne Brut Majeur

€ 66,00

€ 12,00

Vivace e scattante, è ricco di freschezza e di note fruttate.

Cantina: Ayala - 12% vol.



BIRRE

BIRRE ARTIGIANALI

Hibu Trhibu

33 cl € 4,00

Luppolo intenso che evidenzia agrumi, fiori, frutti tropicali, con nocciolo e frutti di bosco. Morbida, ruvida, amara e dissetante.

Produttore: Dibevit Import - *Stile:* IPA - *Colore:* Bianca

Fermentazione: Alta - *Ibu:* 60 – 6,9% vol.

Hibu Dama Bianca

33 cl € 4,00

Fresca alla bevuta, dove possiamo sentire note di scorza di arancio amaro e coriandolo.

Produttore: Dibevit Import - *Stile:* IPA - *Colore:* Chiara

Fermentazione: Alta - *Ibu:* 40 – 5% vol.

Hibu Entropia

33 cl € 4,00

erbaceo ed agrumato dato dal mix di luppoli. Bionda in stile britannico. Inizialmente gusto delicato e dolce di cereali, da leggero a moderato, ma con finale secco.

Produttore: Dibevit Import - *Stile:* Ale - *Colore:* Chiara

Fermentazione: Alta - *Ibu:* 22 – 4,5% vol.

BIRRE IN BOTTIGLIA

Birra Moretti

€ 3,00

Ceres

€ 3,70

Corona

€ 3,70

BIRRE ALLA SPINA

Heineken

20 cl € 3,00

50 cl € 5,00

Birra Messina Cristalli di sale

€ 3,00

€ 5,00

SPREMUTISSIME



Arancia	€ 2,50	€ 4,00
Ananas	€ 2,50	€ 4,00
Melagrana	€ 2,50	€ 4,00
Pompelmo Rosa	€ 2,50	€ 4,00

BEVANDE

Acqua	45 cl	€ 1,20
Acqua	1 lt	€ 2,10
Bibita analcolica		€ 2,50
Succo di frutta		€ 2,80
Red Bull / Burn		€ 2,80
Cocktail		€ 6,00