



## LO CHEF CONSIGLIA

Scopri le proposte del nostro chef  
e gusta i piatti tipici della tradizione italiana.



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**

Arancina di riso allo zafferano con gamberi e basilico	€ 7,00
Caponata di melanzane	€ 7,00
Caprese di bufala con olive taggiasche	€ 7,00

## **PRIMI**

Rigatoni all'arrabbiata con olive, finocchietto e taralli sbriciolati	€ 9,00
Spaghetti alla marinara	€ 6,00
Paccheri al forno con pomodoro, basilico e bufala	€ 6,00

## **SECONDI**

Melanzana infornata, burrata, pomodori secchi, basilico e mandorle	€ 12,50
Polpette di manzo al pomodoro su crema di patate	€ 9,50
Trancio di salmone gratinato con pomodori al timo	€ 9,50

## **PIATTO UNICO**

Paccheri al forno e Polpette di manzo al pomodoro	€ 11,50
---	---------

## **DESSERT**

Tortino caldo di cioccolato fondente con gelato alla vaniglia	€ 5,00
Sorbetto di fragole	€ 3,50
Barchetta di ananas	€ 2,60

Per consultare la tabella degli allergeni [clicca qui](#) oppure chiedi al nostro staff

## PIATTI FREDDI

- Prosciutto crudo di parma e melone € 9,00
- Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala campana € 9,00
- Bresaola della Valtellina, rucola e scaglie di grana padano € 9,00
- Salmone Norvegese affumicato e formaggio caprino € 9,00
- Insalata caprese con mozzarella di bufala campana € 6,00

## INSALATE

- SISAL SALAD:** Insalata mista, pollo, scaglie di grana, crostini e cesar dressing € 7,00
- INSALATONA:** Insalata mista, mais, pomodoro, tonno, mozzarella, carote € 7,00
- SALMON SALAD:** Insalata mista, salmone affumicato, finocchi, crostini, dressing allo yogurt € 7,00

## SNACK

- MAXI TOAST** - Prosciutto cotto e formaggio € 4,50
- FOCACCIA** - Prosciutto cotto e formaggio € 4,50

## **BOLLICINE**



<b>Prosecco Rustico</b> Nino Franco - 11% vol.	€ 13,00	€ 4,00
<b>Trento DOC Cuvée Blanche</b> Letrari – 12,5% vol.	€ 22,00	€ 6,00
<b>Franciacorta Saten</b> Girolamo Conforti – 12,5% vol.	€ 20,00	
<b>Champagne Blancs de Noirs</b> Bernard Remy – 12%	€ 35,00	

## **BIANCHI**

<b>Falanghina</b> Di Majo Morante – 13% vol.	€ 10,00	€ 5,00
<b>Sauvignon Vigna Orsone</b> Bastianich – 13% vol.	€ 16,00	€ 5,00
<b>Lugana Corte Anna</b> Anna Palvarini – 13% vol.	€ 11,00	€ 5,00
<b>Alto Adige Pinot Grigio DOC</b> Hofstätter – 13% vol.	€ 13,00	
<b>Pecorino</b> Tenuta Fauri – 13% vol.	€ 14,00	
<b>Gewustraminer</b> Cantine Terlan – 14% vol.	€ 20,00	
<b>Vermentino Costamolino</b> Argiolas – 12% vol.	€ 15,00	

## **ROSÈ**

<b>Serra Lori</b> Argiolas Isola dei Nuraghi – 13,5% vol.	€ 8,00	€ 4,00
---	--------	--------

## ROSSI



<b>Negroamaro</b> Cantine Angiuli – 13,5% vol.	€ 13,00	€ 5,00
<b>Chianti Classico</b> Cecchi – 13,5% vol.	€ 16,00	€ 6,00
<b>Alto Adige Lagrein DOC</b> Kaltern – 13% vol	€ 15,00	€ 6,00
<b>Valpolicella Classico</b> Fratelli Speri – 12,5% vol	€ 12,00	
<b>Refosco dal Peduncolo Rosso DOC</b> Fatinel – 12,5% vol	€ 9,00	
<b>Montepulciano D’Abruzzo</b> La Valentina – 13,5% vol	€ 20,00	
<b>Alto Adige Pinot Nero Mezcan IGP</b> Hofstätter – 13,5% vol.	€ 15,00	
<b>Barbera d’Alba DOC</b> Prunotto – 13% vol.	€ 22,00	

## VINI DOLCI

<b>Moscato di Pantelleria</b> Lago di Venere – 15% vol.	€ 35,00	€ 8,00
---	---------	--------



## BIRRE

### BIRRE ARTIGIANALI

#### Hibu Trhibu

33 cl € 4,00

Schiuma media, da bianca a color crema con buona persistenza. 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

Schiuma moderata e generosa, bianca, densa e persistente. 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

Schiuma densa e cremosa di colore bianco. Sentore 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	50 cl	€ 1,50
Acqua	1 lt	€ 2,50
Bibita analcolica		€ 2,50
Succo di frutta		€ 2,80
Red Bull		€ 2,80
Cocktail		€ 7,00

*Per consultare la tabella degli allergeni [clicca qui](#) oppure chiedi al nostro staff*





