

SARTORIA

PIATTI SU MISURA

Benvenuto in Sartoria!

Condividi con noi la passione per gli ingredienti migliori assemblati sapientemente nelle gustose ricette del nostro Chef **Steven Tarantino**.

In Sartoria i piatti sono preparati su misura per il tuo appetito: troverai il giusto compromesso tra la tua fame e la voglia di provare piatti diversi, ideali da condividere.

Bottoni, medium e large: a te la scelta!




COLLEZIONE
AUTUNNO/INVERNO 2019





● Presenza di prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni vigenti o congelato all'origine.

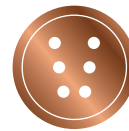
Allergeni: rivolgiti al personale per informazioni sugli allergeni contenuti nei nostri piatti.

TERRA


	M	L
● Battuta di Fassona macelleria "Oberto", gorgonzola Tosi flambato 	8,00	14,50
● Petto d'anatra, cipollotto in agrodolce, mantecato di patate 		22,00
● Tagliata di manzo, crema di pistacchio di Bronte dop 	12,50	19,00
● Costoletta di agnello, salsa di funghi, panatura di grissini	8,00	15,00

MARE



	M	L
● Tataki di tonno in crosta di semi di sesamo	11,00	
● Triglia con guazzetto di datterini e basilico 		20,00
● Polpo in pignata, biette ripassate		17,00
● Ricciola, battuta mediterranea, tapenade di olive nere 	11,00	18,00
●		16,00



FARINE

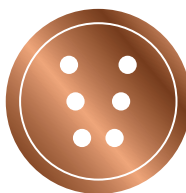
	M	L
● Bucatini all'Amatriciana	8,50	15,00
● Riso Carnaroli, taleggio, noci, melanzana affumicata 		14,00
● Pappardelle al ragù di coniglio	8,00	14,50
● Raviolini di fonduta e tartufo nero al burro d'alpeggio	9,00	15,00

VEG

	M	L
● Vellutata di carote e zenzero, crostini al rosmarino 		10,00
● Uovo barzotto, spuma di parmigiano		11,00
● Insalata di carciofi, feta, limone, scaglie di parmigiano 	8,50	12,50
● Verdure grigliate, mozzarella di bufala campana		10,00

DESSERT

Gateau al cioccolato gianduja Valrhona, dulce de leche	8,50	Tagliata di frutta con fonduta di cioccolato  	8,00
Croccante al caramello salato, mousse di fondente, salsa di mango	8,00	Bottoni di pasticceria (Cioccolato al mont blanc, tartelletta con cioccolato fondente e dulce de leche, bigné alla crema, macaron ai frutti di bosco)	7,00
Mont blanc rivisitato	8,00		



LIQUORI E VINI DA MEDITAZIONE

Passito IGT "Diamante", Tasca d'Almerita	6,00	Graham's 10y Tawny Port	6,00
Zibibbo bio IGT, Cantine Pellegrino 1880	5,50	Ratafià di Andorno - Rapa	5,00
Sauternes Grand Crù Classé 2012, Chateau Caillou	7,00	Vermouth storico di Torino, Cocchi	5,50