



BENVENUTI IN SARTORIA GASTRONOMICA

Come nell'atelier di un vero sarto, le pietanze sono tutte preparate artigianalmente all'interno della nostra cucina, garantendo un'esperienza unica nel rispetto delle origini della materia prima.

Buon Appetito!

WELCOME TO SARTORIA GASTRONOMICA

Just like a tailor's workshop, all the dishes are handcrafted in the Sartoria Gastronomica kitchen, guaranteeing a unique experience that exalts the qualities of the raw materials, with the aim of offering top quality service, celebrating the great Italian culinary traditions.

Enjoy your meal!

Gentile ospite, se hai allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al personale di sala informazioni sugli ingredienti dei nostri piatti e delle bevande, o di consultare il manuale sugli allergeni.

Let us know about your allergies/intolerances, ask us about ingredients or to consult the allergens manual.

Puoi accedere al nostro Wi-Fi con la Password: sartoriag - Wi-Fi access: sartoriag



IMBASTITURA


Antipasti Starters

€

Tagliere di salumi assortiti 


Selection of cured meats

12,00

Selezione di formaggi accompagnati da composte e miele 

Selection of cheeses, with honeys, jellies and mustards

12,00

Tagliere di salumi e formaggi con selezione di composte e miele 

Selection of cured meats and cheeses, with honeys, jellies and mustards

18,00

Battuta al coltello di Fassona alle tre salse  

Piedmont Fassona beef tartare with three sauces

14,00

Burrata con acciughe del Cantabrico 

Fresh burrata cheese with Cantabrico anchovies

15,00

Polpette di Fassona in salsa di pomodoro e friggirelli

Polpette-meat balls and friggirelli in tomato sauce

10,00

Carpaccio di tonno con misticanza, mele, miele e crostini di pane dorato 

Tuna carpaccio with salad, apples, honey and croutons

16,00

Sformatino di verdure con crema di bufala 

Vegetables flan with bufala cream

10,00

L'alta qualità dei salumi è da attribuire a Villani Salumi, azienda modenese che dal 1886 produce specialità regionali che esporta in tutto il mondo.

A loro, un ringraziamento per aver contribuito alla realizzazione di questo particolare menù.

The High quality of cured meats is to be attributed to Villani Salumi, modenese company that produces regional specialities from 1886, exports worldwide. Tanks to them for having contributed to this particular menu.

ORLO

Primi piatti *Homemade fresh pasta*

€

Tortellini casalinghi con ragù bianco di Fassona su crema di Parmigiano

Handmade tortellini with white Fassona beef ragù on Parmigiano Reggiano cream

15,00

Tagliatelle al ragù

Tagliatelle with bolognese ragù

10,00

Lasagna sfoglia verde alla bolognese

Green bolognese lasagna

11,00

Spaghetti al torchio con gamberi e pomodori soleggiati

"Al torchio" spaghetti with prawns and sun dried tomatoes

15,00

Tortelloni con ricotta di bufala saltati con gorgonzola e carciofi

Tortelloni filled with ricotta cheese in artichocks and gorgonzola sauce

13,00

Parmigiana di melanzane 

"Parmigiana" of baked eggplants in tomato sauce

11,00

Zuppa del giorno

Soup of the day

10,00



METRO Griglia e padella Grill & pan

€

| | |
|--|-------|
| Filetto di Fassona alla griglia con misticanza   | 20,00 |
| <i>Grilled Piedmont Fassona tenderloin</i> | |
| Filetto di Fassona con funghi porcini   | 22,00 |
| <i>Piedmont Fassona tenderloin with porcini mushrooms</i> | |
| Tagliata di Fassona   | 16,00 |
| <i>Sliced fillet of Piedmont Fassona beef</i> | |
| Tagliata di Fassona con funghi porcini   | 18,00 |
| <i>Sliced fillet of Piedmont Fassona beef with porcini mushrooms</i> | |
| Tagliata di Fassona con lardo di Patanegra   | 18,00 |
| <i>Sliced fillet of Piedmont Fassona beef with Patanegra bacon</i> | |
| Tagliata di Fassona con pesto di peperoncini   | 17,00 |
| <i>Sliced fillet of Piedmont Fassona beef with chili sauce</i> | |
| Tagliata con fonduta di gorgonzola e noci  | 18,00 |
| <i>Sliced beef with gorgonzola sauce and walnuts</i> | |
| Tagliata di Fassona con scaglie di pecorino e granella di pistacchio  | 18,00 |
| <i>Sliced beef with parmesan chips and pistachios crumb</i> | |
| Petto di pollo con patate al forno, sale grosso e rosmarino | 12,00 |
| <i>Grilled chicken breast with roasted rosemary potatoes</i> | |
| Grigliata mista (per due persone)   | 40,00 |
| <i>Grilled meat sample plate (for two people)</i> | |
| Costola di suino caramellata alla griglia | 16,00 |
| <i>Caramelized grilled pork ribs</i> | |
| Polipo alla griglia su schiacciata di patate   | 16,00 |
| <i>Grilled octopus on mashed potatoes</i> | |
| Grigliata di verdure e formaggi   | 13,00 |
| <i>Grilled vegetables and cheeses</i> | |
| Tomahawk di Fassona con patate al forno (prezzo all'etto)   | 4,00 |
| <i>Ribeye Tomahawk of Piedmont Fassona beef with roasted potatoes (price per Hg/price)</i> | |



PUNTA SPILLI Spiedini Skewers

€

ZIGAUNER  

Grande spiedo di carne di bue Fassona avvolto in pancetta

18,00

Zigauner – Big skewer of Piedmont Fassona beef wrapped with local bacon

Spiedino di tofu aromatizzato al basilico e pomodorini  

12,00

Organic tofu skewer with basil and cherry tomatoes

LO SPIEDINO NEL PANINO

Doppio spiedino di fassona e verdure sevito in un soffice panino

12,00

Double beef skewer and vegetables served in a soft bun

SPIEDINO MEDITERRANEO

Spiedino di fassona alla griglia con pecorino e granella di pistacchio

13,00

Beef skewer with pecorino cheese chips and pistachios crumb





CIMOSSA Contorni e insalate Side dishes and salads

€

Patate arrosto al sale grosso e rosmarino  


5,00

Roasted rosemary potatoes

Patata ripiena ai formaggi  



5,00

Stuffed potato with cheese

Verdure di stagione saltate in padella  

7,00

Seasonal vegetables pan-fried

Insalata mista  

5,00

Mixed salad

Tutte le insalate sono preparate con insalata mista, pomodoro e carote

All the salads come with lettuce, tomatoes and carrots

TAGLIA E CUCI Insalatone Mixed big salads



€

SPECIAL SARTORIA POLLO  

Insalata mista con petto di pollo alla griglia e scaglie di Parmigiano Reggiano

12,00

Mixed salad with grilled chicken breast and Parmigiano Reggiano chips

SPECIAL SARTORIA MANZO  

Insalata mista con bistecca di manzo alla griglia e scaglie di Parmigiano Reggiano

13,00

Mixed salad with grilled beef steak and Parmigiano Reggiano chips

INSALATA BUFALA 

Insalata mista con mozzarella di bufala e acciughe

14,00

Mixed salad with bufala mozzarella cheese and anchovies

INSALATA CASTAGNE 

Insalata mista con patate al forno, castagne e pecorino

12,00

Mixed salad with roasted potatoes, chestnuts and pecorino cheese

INSALATA SALMONE

Insalata mista salmone, crostini, finocchi e yogurt greco

14,00

Mixed salad with salmon, fennel, greek yogurt and croutons

INSALATA TEMPEH  

Insalata mista con tempeh marinato in aromi

12,00

Mixed salad with organic tempeh stir-frying and flavours

INSALATA GRECA  

Insalata mista con cetrioli, feta, cipolla di Tropea e olive taggiasche

12,00

Mixed salad with fresh cucumber, feta cheese, onions and dark olives

INSALATA CARCIOFI E SPECK  

Insalata mista, con carciofi e speck

12,00

Mixed salad with artichokes and smoked ham

INSALATA RAPE ROSSE E GORGONZOLA 

Insalata mista, rape rosse e gorgonzola piccante

12,00

Mixed salad with red turnips and Bergader cheese



Tutti i burger sono serviti con pomodoro, insalata e contorno di spicchi di patate arrosto al sale grosso e rosmarino

All burgers come with tomato, lettuce and a side dish of roasted potatoes

BURGER Burgers

€

CLASSICO

Burger di manzo (200 gr) con maionese e ketchup

10,00

Beef burger (200 gr), mayonnaise and ketchup

ALTA SARTORIA

Doppio burger di manzo (400 gr), pancetta, cheddar e maionese

18,00

Double beef burger (400 gr), bacon, Cheddar cheese and mayonnaise

MODENESE

Burger di manzo (200 gr), pecorino, aceto balsamico di Modena IGP e salsa al balsamico e Parmigiano

13,00

Beef burger (200 gr) with Pecorino cheese, aceto balsamico di Modena IGP and a balsamico and Parmigiano sauce

PICCANTE

Burger di manzo (200 gr), formaggio Cheddar, pancetta e salsa piccante

13,00

Beef burger (200 gr), Cheddar cheese, bacon and spicy sauce

DOPPIO FORMAGGIO

Burger di manzo (200 gr), doppio formaggio e maionese

12,00

Beef burger (200 gr), double layer of cheese and mayonnaise

SALSICCOTTO

Burger di salsiccia di nostra produzione alla griglia con formaggio e salsa delicata alla senape

10,00

Fresh home-made grilled sausage with cheese and mild mustard sauce

CARAMELLATO

Burger di manzo (200 gr), cipolla caramellata e maionese

12,00

Beef burger (200 gr) with caramelized onion and mayonnaise

BLUBURGER

Burger di manzo (200gr), fonduta di gorgonzola, noci e pancetta

14,00

Beef burger (200 gr), with gorgonzola cheese nuts and becon

MEDITERRANEO

Burger di manzo (200 gr), melanzane grigliate, scalogno caramellato e salsa piccante

14,00

Beef burger (200 gr), grilled eggplants, caramelized shallot and spicy sauce

AFFUMICATO

Burger di manzo (200 gr), speck, scamorza, salsa BBQ e maionese

14,00

Beef burger (200 gr), smoked ham, Scamorza cheese, BBQ sauce and mayonnaise

IL CRUDO

Battuta di fassona, cicoria saltata, scaglie di Parmigiano Reggiano e maionese

16,00

Piedmont Fassona beef raw burger, pan-fried cicory, Parmesan chips and mayonnaise

POLLETTO

Petto di pollo alla griglia con salsa delicata alla senape

11,00

Grilled chicken breast with mild mustard sauce



Tutti i burger sono serviti con pomodoro, insalata e contorno di spicchi di patate arrosto al sale grosso e rosmarino

All burgers come with tomato, lettuce and a side dish of roasted potatoes

BURGER DI PESCE *Fish Burgers*

€

NORDICO

Burger di salmone con yogurt greco e finocchietto

15,00

Salmon burger with greek yogurt and fennel

GAMBEROTTO

Burger di gamberi con patate e salsa delicata alla senape

15,00

Prawns burger with zucchini, potatoes and mild mustard sauce

BURGER VEGETARIANI *Vegetarian Burgers*

€

PARMIGIANA BURGER

Melanzane alla parmigiana mozzarella di bufala e basilico

11,00

Eggplants burger with bufala mozzarella and basil

VEGETARIANO

Burger di verdure saltato in padella con pomodoro fresco e basilico

11,00

Panfried vegetarian burger with fresh tomatoes and basil

VEGANO

Rosetta di pane integrale con tempeh marinato in aromi, rucola e maionese di tofu Bio alle erbe

11,00

Wholebread panino with marinated tempeh stir-fryin, rocket salad and organic tofu mayonnaise with herbes

Per ogni ingrediente aggiunto ai burger è prevista una maggiorazione di euro 1,00

For each extra ingredient added to the burgers, we will charge euro 1,00



CERNIERA LAMPO

Desserts

| | € |
|--|------|
| BIGNÈ GIGANTE – ripieno di crema chantilly con coulis di fragole | 7,00 |
| <i>Bignè filled with chantilly cream on a strawberries sauce</i> | |
| NEW YORK CHEESECAKE – ai frutti di bosco o al cioccolato | 7,00 |
| <i>New York cheesecake with red fruits or chocolate sauce</i> | |
| DOLCE BURGER – panino dolce con salame di cioccolato, chantilly e salsa di fragole | 7,00 |
| <i>Sweet burger – Small bun with chocolate salami, chantilly cream and strawberries coulis</i> | |
| RUM E CIOCCOLATO | 8,00 |
| <i>Rum and chocolate</i> | |
| YOGURT GRECO con miele e noci  | 5,00 |
| <i>Greek yogurt with honey and nuts</i> | |
| GELATO ALLA CREMA ARTIGIANALE con amarene Fabbri | 6,00 |
| <i>Homemade vanilla ice cream with cherries</i> | |
| SORBETTO AL LIMONE  | 5,00 |
| <i>Lemon sorbet</i> | |
| INSALATA DI FRUTTA FRESCA in salsa di fragole   | 5,00 |
| <i>Fruit salad with strawberries sauce</i> | |
| FONDENTE LEGGERO Torta al cioccolato con crema chantilly e panna montata | 6,00 |
| <i>Chocolate cake with Chantilly cream and whipped cream</i> | |
| TORTA DI MELE E CANNELLA accompagnata da gelato alla crema e panna montata | 6,00 |
| <i>Apple pie with cinnamon served with vanilla ice cream and wipped cream</i> | |
| FONDUTA Frutta fresca con cioccolato fondente caldo | 8,00 |
| <i>Chocolate fondue with fruit</i> | |
| CABARET DI PASTICCERIA assortimento di piccola pasticceria fresca | 8,00 |
| <i>Cabaret of assorted pastries</i> | |
| BABA' AL RUM babà ripieno di panna montata e frutta | 5,00 |
| <i>Rum babà filled with wipped cream and fruit</i> | |
| CANNOLO SICILIANO cannolo ripieno di ricotta, cioccolato e pistacchio | 5,00 |
| <i>Cannolo siciliano filled with sweet ricotta cheese, and pistachio</i> | |

Coperto Service

€
2,50



Piatto vegetariano *Vegetarian dish*



Senza cereali (non si garantisce l'assoluta incontaminazione) *Gluten free prudoct (there in no guarantee the absolute uncontaminated)*



Privo di latticini *Lactose free product*



BIRRE ALLA SPINA *Draft Beers*

| | € |
|--------------------------------|------|
| Dolomiti Bionda 0,30 alc 4,9 % | 4,00 |
| Dolomiti Bionda 0,40 alc 4,9 % | 5,00 |
| Ganter Ambrata 0,30 alc 7,5 % | 4,00 |
| Ganter Ambrata 0,40 alc 7,50 % | 5,00 |
| Ganter Weizen 0,30 alc 5,40 % | 4,50 |
| Ganter Weizen 0,40 alc 5,40 % | 5,50 |

BIRRE IN BOTTIGLIA 0,33 LT *Bottle Beers 0,33Lt*

| | € |
|--|------|
| Beck's - Alc. -5% | 5,00 |
| Corona - Alc. - 4,5% | 5,00 |
| Ceres - Alc.- 7,7% | 5,00 |
| Daura Damm - Alc. 5,4% Birra senza Glutine | 5,00 |
| Clausthaler classic Birra Analcolica | 5,00 |

BIRRE ARTIGIANALI *Handcraft Beers*

| | € |
|--|-------|
| Birra Del Reno Bianca al farro - Alc. 5,2% - 0,50 Lt | 8,00 |
| Birra Del Reno Rossa al Farro - Alc.5,6% - 0,50 Lt | 8,00 |
| Birra Del Reno Nera al Farro - Alc. 4,9% - 0,50 Lt | 8,00 |
| Birra Monti Bionda Termale - Alc. 6% - 0,50 Lt | 8,00 |
| Benaco Blanche - Alc. 5% - 0,33 Lt | 6,00 |
| Benaco Blanche - Alc. 5% - 0,75 Lt | 15,00 |
| Benaco Pale Ale - Alc. 7% - 0,33 Lt | 6,00 |
| Benaco Pale Ale - Alc. 7% - 0,75 Lt | 15,00 |
| Benaco Kolsch - Alc. 5% - 0,33 Lt | 6,00 |
| Benaco Kolsch - Alc. 5% - 0,75 Lt | 15,00 |
| Benaco Honey Ale - Alc.7,5% - 0,33 Lt | 6,00 |
| Benaco Porter - Alc.4,5%- 0,33Lt | 6,00 |



BEVANDE *Beverages*

€

Acqua Minerale 0,75 Lt

Mineral water

2,50

Bibite in Bottiglia Da 0,33 Lt.

Sodas in bottle

3,00

CAFFETTERIA *Coffees*

€

Caffè Espresso

1,50

Caffè Decaffeinato

1,50

Caffè d'Orzo

1,80

Caffè Ginseng

1,80

Caffè Corretto

2,00

Caffè Doppio

3,00



AMARI *Digestif*

| | € | | € |
|----------------|------|-------------------------|------|
| Braulio | 3,50 | Montenegro | 3,50 |
| Amaro Del Capo | 3,50 | Ramazotti | 3,50 |
| Cynar | 3,50 | Sambuca | 3,50 |
| Branca Menta | 3,50 | Nocino | 3,50 |
| Fernet Branca | 3,50 | Limoncello | 3,50 |
| Yagermeister | 3,50 | Liquore Alla Liquirizia | 4,50 |
| Unicum | 3,50 | Rosolio | 4,00 |
| Petrus | 3,50 | Zabaione | 4,00 |
| Lucano | 3,50 | Zabaione Al Caffè | 4,00 |

GRAPPE *Grappa*

| | € | | € |
|-----------------------|------|-------------------------|------|
| Grappa Al Miele | 4,00 | Grappa 18 Lune Barrique | 6,00 |
| Prime Uve | 5,00 | Vera Di Clito Schiavo | 6,00 |
| Francoli Chardonnay | 5,00 | Di Amarone Schiavo | 6,00 |
| Francoli Moscato | 5,00 | Gran Maestro | 7,00 |
| Francoli Nebbiolo | 5,00 | Grappa Gino 12 Anni | 7,00 |
| Grappa Prime Uve Nere | 5,00 | Grappa Gino 18 Anni | 9,00 |
| Francoli Limousin | 7,00 | | |

COGNAC, BRANDY E ARMAGNAC *Cognac, Brandy e Armagnac*

| | € | | € |
|---------------------------|-------|--------------------------------|-------|
| Napoleon Grand Champagn | 10,00 | Armagnac La Batut De Haut 1974 | 14,00 |
| Cocnac Xo 1Er Cru | 12,00 | Armagnac Labatut De Haut Xo | 16,00 |
| Cognac Xo Gold Grand Cru | 15,00 | Remy Martin | 6,00 |
| Cognac Vs Grand Champagne | 8,00 | Courvasier | 6,00 |
| Cognac Vsop Grand Voyer | 8,00 | Cardinal Mendoza | 6,00 |

VODKA *Vodka*

| | € | | € |
|---------------------------|------|-------------|------|
| Heavy Water Ultra Premium | 5,00 | Moskovskaya | 5,00 |
| Babicka Original Wormwood | 5,00 | Belvedere | 6,00 |
| Potochi | 5,00 | Grey Goose | 6,00 |



GIN *Gin*

Zuidam Dutch Courage Dry Gin
 Mayfair London Dry Gin
 Filliers Dry Gin 28
 Gin Mare
 Vignè

| € | | € |
|------|--------------|------|
| 6,00 | Fifty Pounds | 6,00 |
| 6,00 | Tanqueray | 5,00 |
| 6,00 | Bombay | 5,00 |
| 6,00 | Hendriks | 6,00 |
| 6,00 | Bulldog | 6,00 |

WHISKY *Wiskey*

Four Roses
 Southern & Confort
 Jack Daniel's
 Jonny Walker Black Label
 Jameson
 Glenfiddich
 Laphroaig
 Talisker
 Lagavulin
 Gentleman Jack
 Maccallan
 Crown Royal
 Tokinoka Blended Whisky
 Yochi 10 Yo
 Nikka 17 Yo

| € | | € |
|-------|--------------------------|-------|
| 5,00 | Tokinoka | 10,00 |
| 5,00 | Benchmark Boubon 8 Anni | 8,00 |
| 5,00 | Milestone 100 Rye Whisky | 10,00 |
| 5,00 | Crown Royal | 6,00 |
| 5,00 | Peat Chimey | 7,00 |
| 5,00 | Spice King | 7,00 |
| 7,00 | The Hive | 7,00 |
| 7,00 | Gingertreacle | 10,00 |
| 8,00 | Toasted Oats | 10,00 |
| 6,00 | Vanilla Oak | 12,00 |
| 6,00 | Lord Elcho | 10,00 |
| 7,00 | Zuidam Millstone | 9,00 |
| 5,00 | Balblair Vintage 1997 | 9,00 |
| 10,00 | Amrican Honey | 6,00 |
| 17,00 | | |

RUM *Rhum*

Prohibido Solera 12 Blend
 Caroni 12 Anni
 Zacapa 23 Anni
 Diplomatico
 Diplomatico Reserva
 Matusalem Gran Reserva
 J. Bally Agricole
 J. Bally Agricole 12 Anni
 Saint Jams Agricole 12 Anni
 Papalin
 Plantation 2004
 Plantation 20 Anni

| € | | € |
|-------|------------------------------|-------|
| 6,00 | Sailor Jerry | 8,00 |
| 8,00 | Savanna Agricolo | 7,00 |
| 9,00 | Depaz | 7,00 |
| 8,00 | Neisson Rhum Vieux | 11,00 |
| 10,00 | Liberation | 8,00 |
| 8,00 | Virgin Gorda | 8,00 |
| 7,00 | Karukera Agricole | 7,00 |
| 9,00 | Ron Unihq Xo Unique Malt Rum | 10,00 |
| 9,00 | Ron Flor De Cana 12 | 7,00 |
| 6,00 | Ron Flor De Cana 18 | 9,00 |
| 7,00 | Ron Flor De Cana 25 | 18,00 |
| 9,00 | Diamond 1996 | 16,00 |