

# Sap\*ri Maestri\*



MENÙ





## Antipasti Starters

<b>Acciughe del cantabrico su pane in cassetta con pomodorino soleggiato e ricciolo di burro</b> .....	<b>16</b>
Anchovies from the cantabrian sea on toasted bread sunny tomato and curl of butter.	
<b>Zuppa di cozze con crostone di pane</b> .....	<b>16</b>
Mussel soup with bread croutons	
<b>Totanetti gratinati ripieni di provola silana affumicata su crema di zafferano</b> .....	<b>18</b>
Squid au gratin stuffed with smoked provola silana cheese and saffron cream	
<b>Noce di capesante gratinate con verdura di stagione e vellutata di fave</b> .....	<b>22</b>
Scallop nuts au gratin with seasonal vegetables and fava bean velouté	
<b>Insalata di gamberoni in emulsione di olio, limone e senape dolce</b> .....	<b>20</b>
Shrimp salad in oil emulsion, lemon and sweet mustard with red onion	
<b>Polpo su tortino di patata, olive riviera e stracciatella</b> .....	<b>20</b>
Octopus on potato pie, riviera olives and stracciatella	
<b>Culataccia e gnocco fritto</b> .....	<b>22</b>
Culatello and fried gnocco	
<b>Vellutata di fave, verdura di stagione saltata e crostini di pane</b> .....	<b>12</b>
White beans cream soup, sautéed seasonal vegetables and bread croutons	
<b>Tuorlo d'uovo croccante su tortino di patata con fonduta di pecorino e tartufo nero</b> .....	<b>18</b>
Crispy egg yolk on potato pie with pecorino cheese fondue and black truffle	
<b>Millefoglie di melanzana e fior di latte con gratuggiata di ricotta dura</b> .....	<b>15</b>
Eggplant and mozzarella millefeuille with grated dry ricotta cheese	

## I nostri crudi di mare Our sea raw fish

<b>Gamberi rossi di Mazara (cad. 6)</b>	
Red prawns from Mazara	
<b>Scampi (cad. 6)</b>	
Scampi (Langoustines)	
<b>Ostriche (cad. 5)</b>	
Oysters (the price can vary according to their origin)	
<b>Tartare di tonno</b> .....	<b>22</b>
Tuna tartare	
<b>Tartare di salmone selvaggio</b> .....	<b>22</b>
Wild tartare salmon	






## Primi First dishes

- Calamarata con tonno, melanzana, pomodorino soleggiato e scaglie di ricotta dura** .....20  
Calamarata pasta with tuna, eggplant, sun-dried tomato and flakes of dry ricotta cheese
- Tubetti con cozze, crema di fave e pane tostato alla nduja** .....18  
Pasta with mussels, fava beans cream and nduja toast
- Paccheri al gambero rosso di mazara con salsa datterino, granella di pistacchio e lardo iberico** .....22  
Pasta with mazara red shrimp with cherry tomato sauce, grains of pistachio and iberian lard
- Linguine con scampo e polpa di riccio** .....26  
Linguine with langoustine and sea urchin pulp
- Risotto con funghi porcini e Gorgonzola riserva (min. per 2 persone)** ..... cad.22  
Risotto with mushrooms and Gorgonzola cheese (min for 2 people)
- Ravioli ripieni ai carciofi con melanzane, pomodoro San Marzano, cialde di Grana Padano e foglie di basilico** .....22  
Ravioli stuffed with artichoke with eggplants, San Marzano tomato, grana padano and basil leaves

## Secondi Second dishes

- Frittura di gamberoni e calamari** .....25  
Fried king prawns and calamari
- Tonno scottato al sale grosso su crostino di pane in cassetta e verdura di stagione** .....25  
Salted tuna with on bread crouton with seasonal vegetables
- Rombo con patate e funghi porcini** .....30  
Turbot with potatoes and mushrooms
- Ombrina ai ferri con verdure dell'orto** .....20  
Grilled ombrine with vegetables
- Spigola in panure con pomodorini, olive e patate** .....22  
Breaded sea bass with potatoes, tomatoes and olives
- Filetto di manzo irlandese ai SaporiMaestri** .....25  
Irish beef fillet with SAPORIMAESTRI sauce
- Tartare di manzo con fonduta di pecorino e tartufo nero** .....25  
Beef tartare with Pecorino cheese and black truffle
- 



## Contorni Side dishes

<b>Insalata mista</b> .....	<b>8</b>
Mixed salad	
<b>Patate al forno</b> .....	<b>6</b>
Baked potatoes	
<b>Verdure di stagione</b> .....	<b>8/10</b>
Seasonal vegetables	
<b>Insalata di pomodorini</b> .....	<b>8</b>
Cherry tomato salad	

## Coccole da Saporimaestri Saporimaestri's cuddles

<b>Sakè e Stilton</b> .....	<b>15</b>
<b>Passito e Gorgonzola riserva</b> .....	<b>15</b>

## Dolci Dessert

<b>Dolci della casa</b> .....	<b>7/10</b>
Dessert of the house	
<b>Gelato artigianale</b> .....	<b>8</b>
Homemade ice cream	
<b>Frutta</b> .....	<b>5/10</b>
Fruit	
<b>Caffè, decaffeinato e orzo</b> .....	<b>2/4</b>
<b>Acqua</b> .....	<b>3</b>
<b>Bibita (coca-cola / aranciata)</b> .....	<b>4</b>
<b>Birra</b> .....	<b>5</b>

Coperto 4

**\*Alcuni prodotti a seconda della stagione possono essere surgelati**  
Depending on the season, some products may be frozen

