

Antipasti

Gran Sadira 14

Selezione di salumi artigianali e formaggi freschi locali di capra e vaccino

Luccio Mantecato 10

Emulsione alle erbe e latte, crostone di polenta e fiocchi di patata frita.

Tartare di manzo 13

Battuta al coltello, maionese al bacon e patata pavè alla besciamella noisette

Uovo cremoso 9

con crema di ceci aromatizzata al rosmarino, nocciole tostate e nido di erbe di campo saltate

Speciale 10

Degustazione di formaggi locali e mieli

Primi piatti

Gnocchi piastrati 14

Ripieni di gorgonzola dolce, fonduta al blu di bufala, gel di frutti di bosco e noci

Ravioli 16

Ripieni di ricotta e mandorle tostate, crema di castagne e granella di riso soffiato

Risotto 16

Riserva salera invecchiato 24 mesi al monte 27, crema di zucca delicata e polvere di cioccolato fondente

Tagliatella 16

nostra produzione alla semola di grano duro, ragù bruno del norcino e pop corn di maiale

Il nostro menù

SADIRA

Acqua €2

Caffè €1.50

Liquori fatti in casa €3

Coperto €3

Secondi piatti

Sella di coniglio 22

Cotta a bassa temperatura, ripiena di spinaci e farcia del norcino con patate al burro e rosmarino

Terrina di verdure 18

Gratinate con formai de mut, servita con spuma di besciamella e il nostro ketchup Sadira

Lo spiedino del norcino 22

aromatizzato con erbe aromatiche, polenta taragna e demi-glace

Zucca al cartoccio 16

Aromatizzata alle erbe, crema al taleggio dop e sfoglia di polenta sadira

Dolci

Crostatina del giorno 10

Con confettura della casa e meringa croccante

Tiramisù Sadira 8

con gocce di cioccolato fondente e sale Maldon

Millefoglie 10

con crema pasticcera, polvere di nocciole e miele

Pannocchia 10

di panna cotta al burro nocciolato e mais, coulis agli agrumi e croccante sbriciolato



allergeni

Antipasti

Gran Sadira	14
Selection of artisanal cured meats and fresh local goat and cow cheeses	
Pike "Mantecato"	10
Herb and milk emulsion, polenta crostini, and crispy potato flakes.	
Beef Tartare	13
Knife-cut beef, bacon mayonnaise and potato pavé with noisette béchamel	
Creamy Egg	9
with rosemary-flavoured chickpeas cream, toasted hazelnuts and a nest of sautéed wild herbs	

First courses

Flat Gnocchi	14
Stuffed with sweet gorgonzola, buffalo blue cheese fondue, wild berries and walnuts	
Ravioli	16
Stuffed with ricotta and toasted almonds, chestnut cream and puffed rice grains	
Risotto	16
24-month aged Riserva salera from Monte 27, delicate pumpkin cream and melted chocolate powder	
Tagliatella	16
our own Sadira durum wheat semolina, dark pork ragù and Pork belly pop-corn	

Special 10

Tasting of local cheeses and traditional honeys.

Il nostro menù

SADIRA

Water	€2
Coffee	€1.50
Homemade liqueurs	€3
Cover charge	€3

Main Course

Rabbit Saddle	22
Slow-cooked, stuffed with spinach and butcher's filling with rosemary and butter potatoes	
Vegetable Terrine	18
Gratinéed with Formai de mut", serves with bechamel mousse and our Sadira ketchup	
Butcher's Skewer	22
Flavored with aromatic herbs, polenta taragna and demi-glaze	
Pumpkin en papillote	16
Aromatized with herbs, Taleggio DOP cream and Sadira crispy polenta	

Desserts

Tart of the Day	10
With homemade jam and crispy meringue	
Sadira Tiramisu	8
With drops of dark chocolate and Maldon salt	
Millefeuille	10
With custard cream, hazelnut powder and honey	
"Corn cob"	10
Butter panna cotta with hazelnuts and corn, citrus fruit coulis and crispy crumble	



allergeni

Il nostro menù bambino

PASTA
AL POMODORO
IN BIANCO OPPURE
CON RAGÙ DEL NORCINO

POLLO
CON PATATE ARROSTO
OPPURE
PROSCIUTTO COTTO
CON PATATE ARROSTO

GELATO
FIOR DI LATTE, NOCCIOLA
OPPURE PISTACCHIO

22€

~~SADIRA~~

Our children's menu

PASTA

CHOICE OF TOMATO SAUCE, PLAIN
(BUTTER AND PARMESAN), OR WITH
NORCINO'S MEAT SAUCE (RAGÙ).

CHICKEN

WITH ROASTED POTATOES.

OR

COOKED HAM

WITH ROASTED POTATOES.

ICE CREAM

FIOR DI LATTE (SWEET
CREAM), HAZELNUT, OR
PISTACHIO.

22€

SADIRA

Lista allergeni

- 1. Gran "Sadira"

Latticini dai formaggi

- 2. sashimi di trota

Pesce, latticini, miele, senape

- 3. tartare di manzo

Senape, coriandolo, lattosio , glutine, solfiti, salsa worcestershire

- 4. uovo cremoso

frutta secca

- 5. gnocchi piastrati

Glutine, latticini, frutta secca

- 6. Ravioli

lattosio, uova, glutine, frutta secca

- 7. Risotto

Solfiti, lattosio

- 8. Tagliatella

Glutine, solfiti, sedano

- 9. Sella di coniglio

Uovo, sedano

- 10. Terrina di verdure

Glutine, Latticini, senape - ketchup

- 11. Spiedino

Senape, sedano, lattosio

- 12. Zucca al cartoccio

lattosio

- 13. Crostatina del giorno

Glutine, Uova

- 14. Tisamisu

lattosio, glutine e uova

- 15. Millefoglie

Glutine, uova, miele e frutta secca

- 16. Pannocchia

lattosio, frutta secca, uova e glutine