

SANGIOVANNI

WINE • COCKTAIL • SOCIALIZE

TARTUFO

**Tartufo
Nero**

**Tartufo
Bianco**

Battuta di Fassona al coltello 13

Uova al padellino (2) 10

Ravioli del plin al burro 13

Ravioli del plin ripieni di carne*

Nuvola Langa 18

Focaccia al padellino Sov Bakery*, battuta di fassona al coltello,
salsa senapata al miele, tartufo nero

Gelato al fiordilatte 6

I NIGIRI -2PZ-

Tonno rosso Saku 5

Tonno rosso giapponese Saku*, wasabi, salsa di soia

Ricciola 5

Ricciola scottata*, wasabi, mayo al lime, sale maldon

I BURGER

Smash Burger 12

Pane Martin's Potato*, smash burger, bacon, cheddar, salsa Burger
Extra Smash Burger +3€

Polpo Burger 14

Bun Sov Bakery*, polpo CBT*, melanzane, bufala, pomodoro confit

I TAGLIERI

Tagliere di salumi 15

- Crudo di Parma 30 mesi Maletti
- Culatta Riserva 18 mesi Maletti
- Salatoma Barberis
- Mortadella Dolcevita Maletti

Tagliere di formaggi 15

- Reblochon
- Comtè 18 mesi
- Tomino di Melle
- Shropshire

Tagliere misto 30

* I piatti contrassegnati con l'asterisco sono preparati con prodotti surgelati o congelati all'origine o abbattuti in loco secondo le norme HACCP. Si richiede ai signori clienti di comunicare eventuali allergie e intolleranze alimentari al personale di sala. In questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere glutine, crostacei, latte, uova, pesce, frutta secca, solfiti, sedano, soia, sesamo, senape, molluschi.

SANGIOVANNI

WINE • COCKTAIL • SOCIALIZE

LE TAPAS

Pan y tomate y jamon 18

Jamón Ibérico Bellota Reserva Especial, Pane di Altamura e pomodoro

Funghi Porcini fritti 10

Funghi Porcini impanati e fritti*

Plin Fritti 7

Ravioli del Plin* fritti

Polpette ai tre pomodori 11

Polpette*, sugo ai tre pomodori, parmigiano, basilico

Tuna Bites 4pz 15

Tartare di tonno rosso Saku*, cubi di riso fritto, alga nori, gel di soia

Vitello tonnato 13

Vitello cotto rosa, salsa tonnata all'antica

Crocchette di Jamon 8

Crocchette di Jamon iberico*, mayo al pomodoro

Patate fritte 5

Wedges di patate fritte* con salsa rosa al bacon

Caviale e burro salato 28

Caviale Clasic Asetra 10g, burro salato e pan brioche Sov Bakery

LE NUVOLE

Focaccia al padellino con impasto soffice ad alta lievitazione SOv Bakery*

Gamberone 15

Gambero*, guanciale croccante, stracciatella, pesto

Fico 15

Prosciutto crudo di Parma 30 mesi, bufala, salsa ai fichi

Estiva 13

Mozzarella di bufala, pesto, pomodori confit, tartare di melanzane

Langa 18

Battuta di fassona al coltello, salsa senapata al miele, tartufo nero

Tonnata 15

Vitello tonnato, salsa tonnata all'antica

Mortazza farcita 13

Mortadella Dolcevita, burrata, granella di pistacchio

I DOLCI

Nuvola alla nutella 13

Focaccia ad alta lievitazione* ripiena di Nutella

Gelato al fiordilatte 6

Gelato al fiordilatte con crumble al cioccolato

Cheesecake 6

Cheesecake* con frutti di bosco

Affogato al caffè 6

con shot of Frangelico

Acqua 3
Coperto 2

* I piatti contrassegnati con l'asterisco sono preparati con prodotti surgelati o congelati all'origine o abbattuti in loco secondo le norme HACCP. Si richiede ai signori clienti di comunicare eventuali allergie e intolleranze alimentari al personale di sala. In questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere glutine, crostacei, latte, uova, pesce, frutta secca, solfiti, sedano, soia, sesamo, senape, molluschi.