# SANGIOVANNI

WINE ◆ COCKTAIL ◆ SOCIALIZE

## TARTUFO

| | Tartufo Nero | Tartufo Bianco |
|---|---|---|
| **Battuta di Fassona al coltello** | 13 | |
| **Uova al padellino (2)** | 10 | |
| **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

**Sangio Burger** 13
Bun Sov Bakery*, angus*, bacon, provola, pomodoro confit, mayo

## 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

**Sashimi tonno rosso Saku** 15
Crudo di tonno rosso giapponese Saku *, olio, sale Maldon

**Pane, burro e acciughe** 12
Acciughe del Cantabrico, burro montato, pan brioche Sov Bakery*

**Gyoza 4pz** 12
Ravioli giapponesi ripieni di manzo e salsiccia* con salsa Teriyaki

**Tuna Handroll** 15
Tartare di tonno*, alga nori, Teriyaki, mayo

## 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

**Acciuga** 15
Acciughe del Cantabrico, bufala, scorza di limone, pepe

## 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.