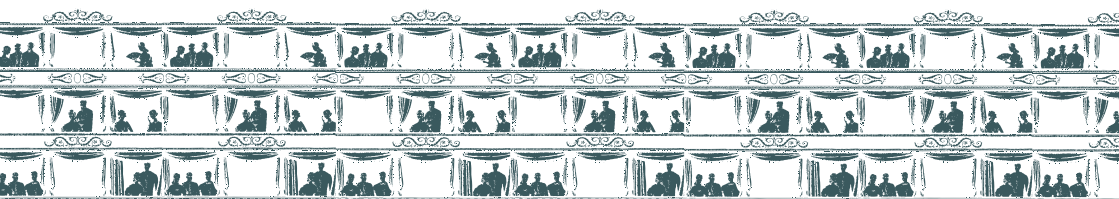


SAPORI SOLARI

LA BISTECCHERIA





MENÙ DEGUSTAZIONE

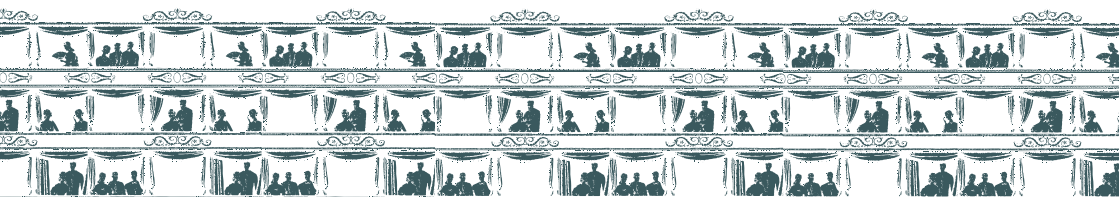
Tasting menu

SAPORI SOLARI

Min. 2 persone

70€/pers

- **Carpaccio di manzo fatto in casa con tartufo**
Homemade beef carpaccio, black truffle
- **Polpette ai salumi Sapori Solari con mayo al chimichurri (1,3,7)**
Sapori Solari charcuterie meatballs with chimichurri mayo
- **Costata di Pezzata Rossa* km0 frollatura 30 giorni**
Pezzata Rossa ribeye, km0, 30 days dry-aged
- **Contorni misti**
Mixed side dishes



MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI /STARTERS

+ aggiungi tartufo nero a scaglie /add truffle flakes +7

Selezioni di affettati 18€

Da dove si comincia sempre, la nostra essenza.
Cold cuts selection

Selezione di formaggi 14€

Diverse stagionature in un crescendo di intensità.
Cheese selection
7

Polpette ai salumi Sapori Solari con mayo al chimichurri 12€

Una salsa argentina a base di erbe, aglio e acidità.
Sapori Solari charcuterie meatballs with chimichurri mayo
1,3,7

Carpaccio di manzo fatto in casa con tartufo nero 18€

Carne marinata secondo la nostra ricetta.
Homemade beef carpaccio, black truffle

Battuta al coltello di filetto con capperi, senape, erba cipollina e uovo di quaglia 21€

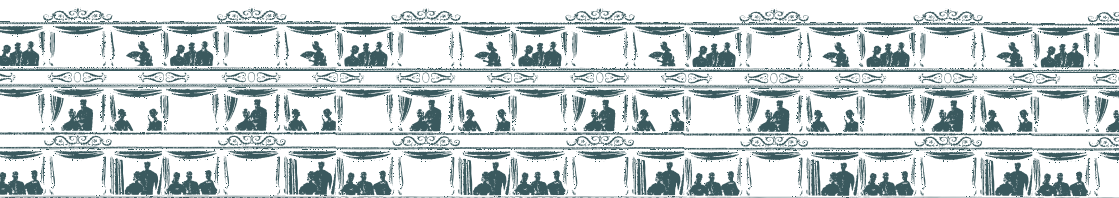
La tenerezza del filetto e un condimento che ne esalta il sapore.
Hand-cut beef fillet, capers, mustard, chives and quail egg
1,3,7

Uovo cbt su specchio di scarola, stracciatella e tartufo 14€

Semplice, elegante, gustoso.
Slow-cooked egg, escarole, stracciatella, truffle
3,7

Panzanella di stagione con mousse di robiola tre latti 12€

Tradizione toscana, carattere tutto nostro.
Seasonal panzanella, three-milk robiola mousse
1,7



Maialino tonnato con pomodorini confit 14€

Cotto lentamente per lasciar parlare la materia prima.

Slow-cooked pork with tuna foam and confit cherry tomatoes

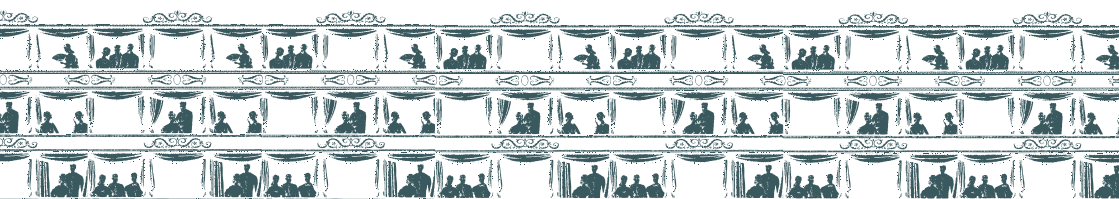
3,4,6,9,10

Fichi bardati con speck al Barolo e fonduta di latte vaccino 13€

Sono tornati i fichi e finiscono sempre troppo presto.

Figs wrapped in Barolo speck, raw milk fondue

7



CARNI / MEATS

+ aggiungi tartufo nero a scaglie / add black truffle flakes +7€

Costata o Fiorentina di Pezzata Rossa* km0, frollatura di 30 giorni 8€/hg

Vicina a noi e piena di sapore.

Pezzata Rossa ribeye or T-bone, km0, 30 days dry-aged

Costata o Fiorentina di Frisona Bruna Alpina*, frollatura 50 giorni 11€/hg

La nostra risposta alpina alla vacca vieja.

Frisona Bruna Alpina ribeye or T-bone, 50 days dry-aged

Chateaubriand* 500g 65€

Il taglio centrale del filetto, la parte più pregiata.

Chateaubriand, 500g

7

Risotto alla milanese con ossobuco di cervo 32€

Decisamente fuori dagli schemi.

Milanese risotto with venison ossobuco

7,9

Ribs di maiale* marinate laccate al sidro con spinacino fresco 26€

In 24 ore si possono fare tante cose, noi cuociamo le ribs.

Pork ribs, marinated and glazed with cider, fresh spinach

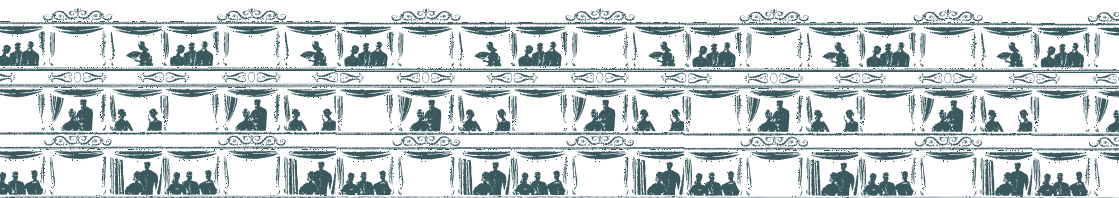
1

Filetto* bardato con pancetta di suino nero, composta di fichi, il suo jus e erbe della brianza 34€

Quando possiamo aggiungere un salume, lo facciamo.

Black pork pancetta-wrapped fillet, fig compote, Brianza herbs jus

9



Diaframma* alla brace

24€

Taglio intercostale, per chi al sapore chiede qualcosa in più.

Grilled beef diaphragm

Filetto di maialino* con peperone crusco, lardo di patanegra ed il suo jus

24€

Se non avessi freni, lo mangeresti per sempre.

Pork fillet, crusco pepper, Patanegra lard, jus

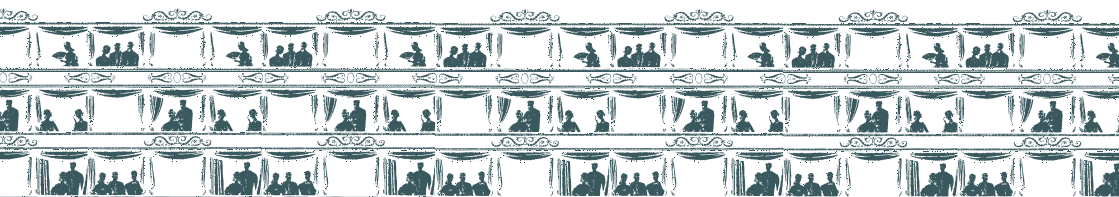
8

Filetto* alla griglia

32€

Quando è così, basta la griglia.

Grilled fillet



CONTORNI / SIDES

Patate al forno al burro d'anatra
Roasted potatoes with duck butter

5€

Verdure alla griglia
Grilled vegetables

6€

Insalatina mista con pomodorini pixel
Mixed salad with cherry tomatoes

6€

Purè di patate
Mashed potatoes
7

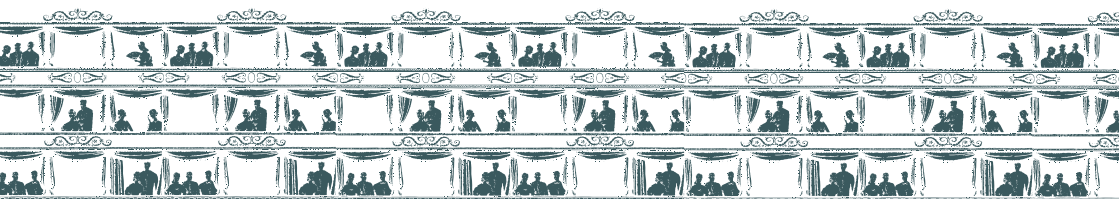
6€

Purè di patate con cipolla caramellata
Mashed potatoes with caramelized onion
7

7€

Insalata con carote di Polignano e aceto balsamico
Salad with Polignano carrots and balsamic vinegar.

8€



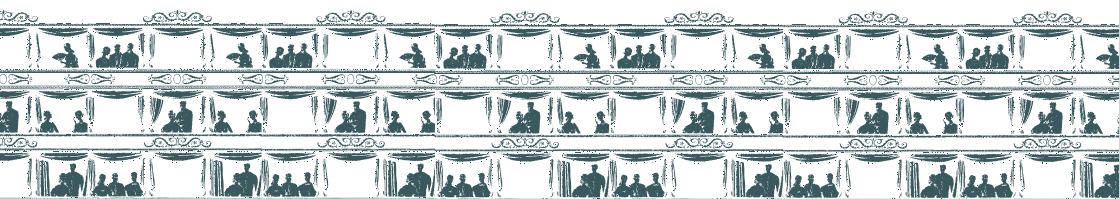
DOLCI/DESSERTS

Chiedere al personale
Please ask the staff

7/8€

Caffè gourmand con selezione di dolci
Gourmand coffee: espresso with a selection of mini desserts
1,3,7,8

15€

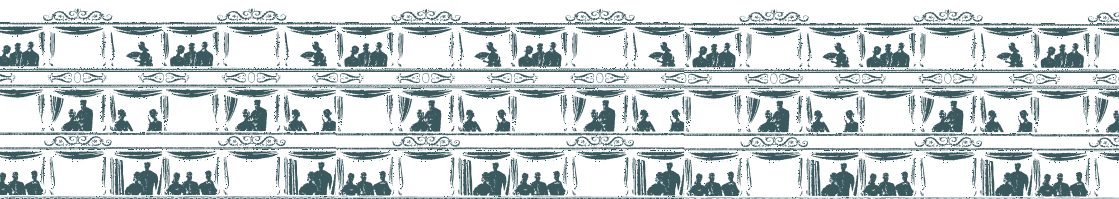


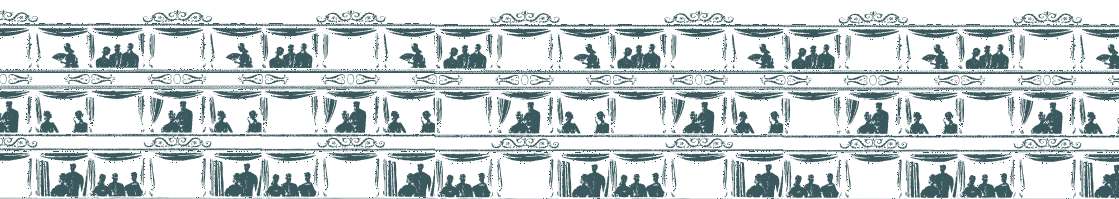
ELENCO ALLERGENI

(Reg.1169/2011)

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE	2. CROSTACEI
<i>(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</i>	<i>e prodotti derivati</i>
3. UOVA	4. PESCE
<i>e prodotti derivati</i>	<i>e prodotti derivati tranne gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino</i>
5. ARACHIDI	6. SOIA
<i>e prodotti derivati</i>	<i>e prodotti derivati</i>
7. LATTE	8. FRUTTA A GUSCIO
<i>e prodotti derivati</i>	<i>cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati</i>
9. SEDANO	
<i>e prodotti derivati</i>	
10. SENAPE	12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI <i>in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2</i>
<i>e prodotti derivati</i>	
11. SEMI DI SESAMO	14. MOLLUSCHI <i>e prodotti derivati</i>
<i>e prodotti derivati</i>	
13. LUPINI	
<i>e prodotti derivati</i>	

** Alcuni prodotti potrebbero essere sottoposti a processo di abbattimento/congelamento per motivi di sicurezza alimentare*





Coperto 3€

Cover charge

Acqua 3€

Water

Caffè 2,5€

Coffee

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare
l'apposita documentazione sul menù digitale*