I TAGLIERI

	M	XL
TAGLIERE VEGETARIANO (VEGAN) Verdure grigliate, crude, sott'olio, sott'aceto, pasta di olive. 1 - 9 - 12	12	20
TAGLIERE SALUMI Crudo riserva Pelizziari 24 mesi, mortadella e capocollo di suino nero brado delle murgie, muletta bergamasca, pancetta ossolana, salame felino. 1 - 9 - 12	13	23
TAGLIERE FORMAGGI (VEG) Selezione di formaggi italiani e locali artigianali. 1 - 7 - 12	15	25
TAGLIERE PESCE Acciughe cantabriche, trota, spada, tonno affumicati e burro di montagna. 1 - 4 - 7 - 12	16	26
TAGLIERE MISTO Misto di salumi e formaggi. 1 - 7 - 12	18	30
MIX DI SOTT'OLI E SOTTACETI (VEGAN) 1 - 9 - 12	8	

I TAGLIERI SPECIALI

ACCIUGHE CANTABRICHE 12
Acciughe Cantabriche, burro di montagna e pane nero tostato.
1 - 4 - 7 - 12

FOIE GRAS 18
Foie gras d'anatra, composta di fichi e noci, sale maldon e pane nero tostato. 1 - 8 - 12

SALMONE SELVAGGIO 22
Carpaccio di salmone selvaggio affumicato e burro di montagna.
1 - 4 - 7

PATA NEGRA 22
Paleta di maiale iberico 100% Bellota, sott'aceti e pane nero tostato.
1 - 12

GAMBERO ROSSO DI MAZARA 24
Carpaccio di gamberi rossi di Mazara del Vallo e sale di Cipro.
1 - 2 - 4 - 14

SELEZIONE FORMAGGI FRANCESI (VEG) 25
Capolavori a latte crudo di micro fattorie d'eccellenza d'oltralpe, composta di fichi e noci, pane nero tostato. **DISPONIBILITÀ LIMITATA**
1 - 7 - 8

DOLCI

CROSTATA AL TRIPLO CIOCCOLATO 6/7
semplice o con sorbetto all'uva fragola.
1 - 3 - 6 - 7 - 8

SORBETTO (VEGAN) 5/6
Sorbetto artigianale all'uva fragola, semplice o affogato alla grappa morbida. 12

TIRAMISÙ FATTO IN CASA 7
Classico tiramisù al mascarpone fatto in casa. 1 - 3 - 7

COPPA AFFOGATO 6
Gelato alla vaniglia del Madagascar affogato al caffè. 7

PANETTONE ARTIGIANALE 8
Fetta di panettone tostato servito caldo con gelato al mascarpone.
SPECIALE NATALIZIO dal 1° dicembre al 1° febbraio
1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 12

INSALATE

LAUDA (VEG) 11
Insalata, pomodoro, mozzarella, avocado e olive taggiasche.
1 - 7 - 9 - 12

CAPRESE (VEG) 13
Caprese di bufala campana, pomodori e basilico.
1 - 7 - 9 - 12

CESAR SALAD 15
Cesar salad classica con pollo grigliato, parmigiano, crostini e salsa cesar.
1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10 - 12

I PIATTI

TARTARE DI CARNE 15
Tartare di Fassona piemontese condita.
1 - 6 - 9 - 10 - 12

VITELLO TONNATO 17
Vitello tonnato e olive taggiasche.
1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 10 - 12

POLPO ARROSTITO 18
Polpo, patate, pomodorini, olive taggiasche e paprika affumicata.
1 - 4 - 9 - 12 - 14

ROSTI CROCCANTE DI PATATE (VEGAN) 9

ROSTI PORCINI (VEGAN) 16
Rosti croccante di patate, porcini e cipolle caramellate.
12

ROSTI TOMINO 17
Rosti croccante di patate, tomino filante e prosciutto bavarese affumicato.
7 - 12

ROSTI PATA NEGRA 19
con Pata Negra 100% Bellota e cipolle rosse caramellate.
12

RACLETTE (VEG) 12
Porzione di raclette fusa servita con patate alla paprika, pane e sottaceti.
1 - 7 - 12

GANASSINO BRASATO 19
Guancia di manzo cotta a bassa temperatura, sugo di arrosto e patate novelle alla paprika.
6 - 9 - 10 - 12

RAVIOLO VALTELLINA (VEG) 16
Sfoglia al grano saraceno, burro, casera, verza, patate e cipollotto dolce.
1 - 3 - 7 - 9 - 12

RAVIOLI AL BRASATO E PORCINI 17
Ravioli ripieni di brasato con porcini sugo d'arrosto e formaggio d'alpeggio
1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10 - 12

QUICHE VALDOSTANA 12
quiche di pasta brisée prosciutto e fontina gratinata, servita con composta di fichi e noci. 1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10 - 12

FONDUE CHINOISE,
FONDUE DI FORMAGGIO,
FONDUE BOURGUIGNONNE
DISPONIBILE SU PRENOTAZIONE
RACLETTE ALL YOU CAN EAT TUTTI I MERCOLEDÌ SERA

LE PINSE

NUVOLARI 11
Porcini, prosciutto bavarese affumicato e raclette gratinata.
1 - 7 - 12

SENNA 10
Trancio di pinsa, pomodoro, mozzarella e crudo Pelizziari 24 mesi.
1 - 7 - 12

il SORPASSO WINE BAR

1 Glutine | **2** Crostacei | **3** Uova | **4** Pesce | **5** Arachidi | **6** Soia | **7** Latte | **8** Frutta a guscio
9 Sedano | **10** Senape | **11** Semi di sesamo | **12** Anidride solforosa | **13** Lupini | **14** Molluschi

Le nostre proposte non contrassegnate come contenenti glutine possono contenerne traccia, avvisaci e prenderemo tutte le precauzioni possibili per non contaminare il tuo piatto. Alcune proposte che contengono glutine sono disponibili anche nella versione gluten-free, Chiedi al nostro personale.

SHARING BOARDS

	M	XL
VEGETARIAN BOARD (VEGAN) *Grilled, raw, preserved in oil, and pickled vegetables, olive tapenade.* 1 - 9 - 12	12	20
CHARCUTERIE BOARD *24-month Pelizziari Riserva prosciutto, free-range Murge black pig mortadella and capocollo, Bergamo-style muletta salami, Ossola valley pancetta, Felino salami.* 1 - 9 - 12	13	23
CHEESE BOARD (VEG) *Selection of artisanal Italian and local cheeses.* 1 - 7 - 12	15	25
FISH BOARD *Cantabrian anchovies, smoked trout, swordfish, smoked tuna, and mountain butter.* 1 - 4 - 7 - 12	16	26
MIXED BOARD *Selection of cured meats and cheeses.* 1 - 7 - 12	18	30
MIX OF SPECIAL PICKLES (VEGAN) 1 - 9 - 12	8	

PREMIUM BOARDS

CANTABRIAN ANCHOVIES 12
Cantabrian anchovies, mountain butter, and toasted dark rye bread.
1 - 4 - 7 - 12

FOIE GRAS 18
Duck foie gras, Fig and walnuts compote, Maldon sea salt, and toasted dark rye bread. 1 - 8 - 12

WILD SALMON 22
Smoked wild salmon carpaccio and mountain butter.
1 - 4 - 7

PATA NEGRA 22
100% Iberico Bellota cured pork shoulder (Paleta), pickles and toasted dark rye bread.
1 - 12

MAZARA RED PRAWN 24
Mazara del Vallo red shrimp carpaccio and Cyprus sea salt.
1 - 2 - 4 - 14

FRENCH CHEESE SELECTION (VEG) 25
Raw milk masterpieces from premier boutique farms across the alps served with fig and walnuts compote and toasted dark rye bread.
LIMITED AVAILABILITY 1 - 7 - 8

SWEETS

TRIPLE CHOCOLATE TART 6/7
simple or with red grape sorbet.
1 - 3 - 6 - 7 - 8

SORBET (VEGAN) 5/6
Artisanal grape (Uva Fragola) sorbet, plain or drowned in smooth grappa. 12

HOMEMADE TIRAMISÙ 7
Classic homemade mascarpone tiramisù. 1 - 3 - 7

AFFOGATO CUP 6
Madagascar vanilla gelato drowned in espresso. 7

ARTISANAL PANETTONE 8
Toasted slice of warm panettone served with mascarpone gelato.
CHRISTMAS SPECIAL available from Dec 1st to Feb 1st.
1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 12

SALADS

LAUDA (VEG) 11
Salad, tomato, mozzarella, avocado, and Taggiasca olives.
1 - 7 - 9 - 12

CAPRESE (VEG) 13
Campania buffalo mozzarella Caprese, tomatoes, and fresh basil.
1 - 7 - 9 - 12

CAESAR SALAD 15
Classic Caesar salad with grilled chicken, Parmigiano, croutons, and Caesar dressing.
1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10 - 12

THE DISHES

BEEF TARTARE 15
Seasoned Piedmontese Fassona beef tartare.
1 - 6 - 9 - 10 - 12

VITELLO TONNATO 17
Slow cooked veal with tuna sauce and Taggiasca olives.
1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 10 - 12

ROASTED OCTOPUS 18
Octopus, potatoes, cherry tomatoes, Taggiasca olives, and smoked paprika.
1 - 4 - 9 - 12 - 14

CRISPY POTATO ROSTI (VEGAN) 9

PORCINI ROSTI (VEGAN) 16
Crispy potato rosti, porcini mushrooms, and caramelized onions.
12

TOMINO ROSTI 17
Crispy potato rosti, melted Tomino cheese, and smoked Bavarian ham.
7 - 12

PATA NEGRA ROSTI 19
With 100% Iberico Bellota Pata Negra and caramelized red onions.
12

RACLETTE (VEG) 12
Melted Raclette cheese portion served with paprika roasted potatoes, bread, and pickles. 1 - 7 - 12

BRAISED BEEF CHEEK 19
Slow-cooked beef cheek in rich pan juice sauce, served with paprika baby potatoes.
6 - 9 - 10 - 12

RAVIOLO VALTELLINA (VEG) 16
Buckwheat Pasta, casera, butter, potatoes, onions and cabbage.
1 - 3 - 7 - 9 - 12

BEEF AND PORCINI RAVIOLI 17
Beef ravioli with porcini and alpage cheese.
1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10 - 12

QUICHE VALDOTAINE 12
Shortcrust pastry filled with ham and fontina cheese, served with fig and walnut compote. 1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10 - 12

FONDUE CHINOISE,
CHEESE FONDUE,
FONDUE BOURGUIGNONNE
AVAILABLE UPON RESERVATION
ALL YOU CAN EAT RACLETTE EVERY WEDNESDAY EVENING.

PINSE

NUVOLARI 11
Porcini mushrooms, smoked Bavarian ham, and gratin Raclette cheese.
1 - 7 - 12

SENNA 10
Pinsa slice topped with tomato, mozzarella and 24-month Pelizziari prosciutto.
1 - 7 - 12

il SORPASSO WINE BAR

1 Gluten | **2** Crustaceans | **3** Eggs | **4** Fish | **5** Peanuts | **6** Soy | **7** Milk | **8** Tree nuts
9 Celery | **10** Mustard | **11** Sesame seeds **12** Sulfur dioxide | **13** Lupins | **14** Mollusks

Our gluten-free suggestions may contain gluten traces, alert us and we will take every possible precaution to not contaminate your dish. Some of the dishes containing gluten are also available gluten-free, ask us.