

**SAGRA**

---

**ROOFTOP RESTAURANT**

**SALUMI ITALIANI**  
**ITALIAN COLD CUTS**

**Soppressa Veneta**

Speziato, con eventuali fragranze di erbe aromatiche, delicato ma persistente, leggermente dolce e pepato. Impasto compatto al taglio ma tenero al palato  
*Fatty Italian Pork Salami., spicy, herbs flavored, with or without garlic, mild but persistent, slightly sweet and peppered. Texture dense*

**Salame Felino D.O.P.**

Salame con macinatura grossa in budella naturale. Puro suino. Sapore dolce delicato leggermente speziato. Consistenza compatta. Profumo delicato. Uno dei salumi più conosciuti e più pregiati del mondo.  
*Salami with coarse grinding in natural casings. Pure pork. delicate, slightly spicy sweet flavor. firm texture. delicate scent. One of the most popular meats and the finest in the world.*

**Prosciutto crudo di Parma Pio Tosini D.O.P.**

Ottenuto da suino italiano, colore rosa chiaro con venature di lardo bianchissimo profumo delicato, rotondo sapore dolce, delicato con leggeri sentori di nocciola  
*Made from Italian pig, light pink color with pure white fat veins delicate scent, round sweet taste, delicate with light hints of hazelnut*

**Breasola della Valtellina D.O.P**

Prodotta in Valtellina tipica Dop prodotta a partire da Sottofesa di manzo di razza Piemontese.  
*DOP produced in typical Valtellina produced from Silverside of Piemontese beef.*

**Speck dell'Alto Adige I.G.P.**

Lo speck dell'Alto Adige IGP è una specialità della salumeria sud-tirolese. Consiste in un prosciutto crudo completamente disossato, lievemente affumicato, ottenuta da carni suine allevate in Sudtirolo fatta con la parte della pancetta.  
*The speck PGI is a specialty of South Tyrolean delicacies. It consists of a fully boned ham, slightly smoked, obtained from pork reared in South Tyrol made with piece of Pancetta.*

**Mortandela I.G.P.**

E un salume a pasta macinata di carni di maiale. Non è un insaccato in quanto non si usa il budello nella sua preparazione si utilizzano solo parti nobili quali coppa, spalla, parte della coscia e pancetta e quali dopo essere state macinate grossolanamente vengono fatte rotonde di forma schiaccia  
*A salami pasta minced pork. It is not a sausage as you do not use the casing in its preparation are used only noble parts such as neck, shoulder, thigh and bacon which after being coarsely milled are made of round shape crust*

Tagliere Piccolo  
20€

Tagliere Medio  
30€

Tagliere Grande  
40€

In caso di allergie alimentari, si prega di avvisare il personale prima di ordinare.  
*If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering*

\*\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3\_".

**SAGRA**

**ROOFTOP RESTAURANT**

**ANTIPASTI  
STARTERS**

Insalata di Mare  
*Seafood Salad*  
23€

*Verdure farcite con Pappa al pomodoro*  
*Stuffed Vegetables with Pappa al Pomodoro*  
18€

Vitello Tonnato  
*Veal in Tuna Sauce*  
18€

Carpaccio di Manzo con Emulsione all'Uovo e Crudità di Carciofi  
*Beef Carpaccio with Egg Emulsion and Artichokes Crudités*  
21€

Capesante,  
Patate al Parmigiano e Tartufo Nero  
*Scallops, Potatoes with Parmesan and Black Truffle*  
24€

**INSALATE  
SALADS**

Insalata di Scarola, Pere, Pinoli Tostati e Gorgonzola all'Aceto di Mele  
*Endive Salad, Pears, Toasted Pine Nuts and Sweet Gorgonzola with Honey Vinaigrette*  
15€

Insalata di Carciofi con Parmigiano Reggiano e Aceto Tradizionale di Modena.  
*Artichokes Salad with Parmesan Cheese and Traditional Balsamic Vinegar from Modena*  
16€

**PRIMI PIATTI  
FIRST COURSES**

Orecchiette Broccoli e Scampi  
*"Orecchiette" Pasta with Broccoli and Scampi*  
21€

Ravioli del "Plin" con Morchelle e Asparagi  
*"Ravioli del Plin" Pasta with Morrels Mushrooms and Asparagus*  
23€

Gnocchi al Dolce Verde e Noci  
*Gnocchi with Sweet Gorgonzola Cheese and Walnuts*  
20€

Risotto al Radicchio Tardivo e Valpolicella Classico  
*Risotto with Radicchio Tardivo and Valpolicella Classico*  
20€

Canederli Trentini, Asciutti al Burro Nocciola e Parmigiano o in Brodo di Gallina  
*"Knödel" Dumplings of Trentino Region, with Brown Butter and Parmesan Cheese or with Chicken Broth*  
20€

Pasta e Fagioli di Lamon con Piccoli Ravioli di Musetto  
*Pasta and "Lamon" Beans with Small "Musetto" Ravioli*  
18€

In caso di allergie alimentari, si prega di avvisare il personale prima di ordinare.

*If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering*

\*\*\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3\_.

**SECONDI PIATTI  
MAIN COURSE**

Filetto di Triglia su Insalatina Tiepida di Cereali e Capperi, Salsa di Acciughe e Cannella, Spuma di Patate alla Mozzarella  
*Red mullet Fillet served on a Warm Salad Cereal Salad, Anchovies and Cinnamon Sauce, Potato Mousse*  
26€

Costoletta di Vitello con Crosta di Verdure e Patate al Rosmarino  
*Veal Chop with Vegetables Crust and Rosemary Potatoes*  
28€

Seppia arrosto, Sasaka e Polenta di Grano Rosso di Storo  
*Roasted Cuttlefish, Sasaka and "Storo" Red Flour Cornmeal Mush*  
24€

Cappello del Prete Brasato con Funghi su Orzotto ai Porri e Patate  
*Braised "Cappello del Prete" Pork Meat with Mushrooms and "Orzotto" with Leeks and Potatoes*  
28€

Bollito Misto all'Italiana Accompagnato da Salsa Verde e Mostarda di Cremona  
*Italian Boiled Meat with Green Sauce and Mustard from "Cremona"*  
30€

Saltimbocca "alla Romana" Profumato alla Salvia  
*Saltimbocca alla "Romana" flavored with Sage*  
28€

Padella vegetariana con uovo  
*Vegetarian Pan with Egg*  
24€

**CONTORNI**

Patate al Rosmarino  
*Rosemary Potatoes*  
8€

Verdure Saltate  
*Sauteed Vegetable*  
8€

Asparagi con Parmigiano o al Naturale  
*Asparagus with Parmesan Cheese or Plain*  
8€

Insalata dell'Orto  
*Garden Salad*  
8€

In caso di allergie alimentari, si prega di avvisare il personale prima di ordinare.

*If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering*

\*\*\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3\_.

## LA NOSTRA SELEZIONE DI DOLCI

Tiramisù alla “Venexiana”  
*Venetian Tiramisu*  
13€

La Pastiera Scomposta  
*Decomposed Pastiera*  
14€

Bavarese al Cioccolato Pregiato e Pere  
*Chocolate Bavaroi and Pears*  
13€

Cassata moderna  
*Modern Cassata*  
13€

Zabaione Croccante con Frutti di Bosco e Tenerella al Cacao  
*Crunchy Zabaione with wild berries and chocolate pie*  
13€

## GELATI & SORBETTI ICE-CREAMS AND SORBETS

Si prega di chiedere al personale la selezione del giorno  
*Please ask the server for the daily selection*

A pallina  
*One Scoop*  
4 €

## CAFFETTERIA COFFEES

Per la nostra caffetteria usiamo l’inconfondibile Caffè illy di Trieste  
*For our Coffees we use exclusively the unique Caffè illy from Trieste*

Lo sapevate che il mondo del Caffè a Trieste è circondato da un lessico molto particolare,  
che non può essere trovato in qualsiasi altro luogo in Italia?  
Questo microcosmo deriva dalle culture diverse e miscele di Caffè  
che sono arrivate al porto di Trieste nei secoli.

*Did you know that the world of coffee in Trieste is surrounded by a very peculiar lexicon  
which can't be found anywhere else in Italy?*

*This microcosm derives from the many different cultures and Coffee blends  
that have been arriving at the harbor of Trieste in the Centuries*

“NERO”  
5€

“GOCCIATO”  
5€

“CAPO”  
5€

“DECA”  
6€

“CAFFELATTE TRIESTINO”  
6€

“CAFFÈ AMERICANO”  
6€

Coperto / *Cover Charge*  
5€

In caso di allergie alimentari, si prega di avvisare il personale prima di ordinare.

*If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering*

\*\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva  
conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3\_.

## FORMAGGI ITALIANI ITALIAN CHEESES

### Taleggio Vecchia Val Sassina D.O.P

Viene prodotto con latte crudo o pastorizzato di vaccino. Viene stagionato per min. 40 giorni.  
La pasta è di color avorio o paglierino, morbida, più fondente verso l'esterno, con rara occhiatura,  
crosta rossiccia umida. Il suo sapore è molto intenso, penetrante..  
*DOP cheese with creamy texture, produced by raw or pasteurized cow milk.*  
*Cured at least 40 days. Texture is ivory or straw colored, soft inside, more melted towards the crust,  
few holes, reddish humid rind. Intense, deep and persisting aroma*

### Puzzone di Moena D.O.P

Il nome deriva proprio dall' odore molto forte che emana questo formaggio, s  
tagionato in grotte ad alta umidità per ottenere una fermentazione più accentuata della pasta.  
Il suo sapore è intenso, con un aroma molto forte e persistente, leggermente piccante dopo una lunga stagionatura.  
*The name comes from the typical strong flavor of this cheese,*  
*aged within high humidity caves to obtain an accentuated fermentation of the texture. I*  
*ntense taste, strong and persistent aroma, slightly spicy after a long aging.*

### Gorgonzola piccante D.O.P. di Arioli

Viene prodotto con latte pastorizzato vaccino. Viene stagionato per min. 90 giorni.  
La pasta è paglierina e compatta, con ricca erborinatura blu-verdastra.  
La crosta è di colore rossiccio chiaro. Sapore: forte, dominato dalle note robuste del penicillo.  
*DOP Cheese produced by pasteurized cow milk.*  
*Aged at least 90 days. Straw colored and dense texture with abundant green to bluish-green marbling.*  
*Light reddish rind. Taste: Strong with a “bite” of its blue veining.*

### Caciocavallo Podolico D.O.P.

Viene prodotto con latte crudo vaccino. Viene stagionato per min. 3 mesi.  
La pasta è paglierina, compatta, elastica, con poca occhiatura.  
Sapore: intenso, caratteristico, più forte e piccante se stagionato.  
*Produce by raw cow milk. Cured at least 3 months.*  
*Straw colored texture, firm, supple, few holes.*  
*Taste: intense, stronger and spicier if aged.*

### Parmigiano Reggiano D.O.P. 40 mesi

Formaggio di latte vaccino razza Reggiana dette anche vacche rosse.  
Dolce intenso note di burro tostato  
*Produced by cow milk “Razza Reggiana”, also said “Vacche Rosse”(Red Cows).*  
*Sweet, Intense, Touch of Toasted Butter*

### Mozzarella di bufala campana D.O.P.

La crosta è sottilissima e di colore bianco porcellanato; Il sapore è dolce e fresco,  
con il profumo dei fermenti lattici vivi e un vago sentore di muschio.  
*Buffalo Milk Cheese, very Thin and Porcelain White Crust, Soft Heart.*  
*Sweet and fresh taste, Scent of Milk Ferments and Light Hint of Musk*

In caso di allergie alimentari, si prega di avvisare il personale prima di ordinare.

*If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering*

\*\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva  
conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3\_.