



## PER COMINCIARE

- Pane, olio extravergine di oliva e pomodoro 4,50 🌿🥗.1-2
- Bruschetta scomposta (per 2), fette di pane tostato, pomodori freschi ed in conserva di alta qualità, mozzarella di bufala, scarole trifolate, nocciole 10,00 🥗.1-2
- Bocconcini di mozzarella di Bufala Campana Dop con pomodori semi secchi 6,00 🌾🥗.1-4
- Hummus di ceci / lenticchie speciale Sano Sano servito con crudità di verdure e cialde di pane nero croccanti 8,00 🥗.3-4
- Flan di spinaci al vapore con salsa vellutata alla curcuma 10,00 🌾🥗.1-2
- Flan di zucca Delica con salsina al gorgonzola 10,00 🌾🥗.1-2
- Flan di funghi porcini in salsa profumata al tartufo 12,00 🌾🥗.3🍷.7
- Zuppetta di seppie e ceci al vino rosso con tarallo all'olio d'oliva 12,00 🍷.6-7
- Catalana di gamberi, seppie, polpo e farro al profumo di agrumi 16,00 🌾🥗.1-3
- Selezione di crudi di pesce con salmoriglio 22,00 🌾🥗.1-4

## PASTE E CEREALI

- Spaghetti al doppio pomodoro profumato con basilico e mandorle di Sicilia 8,00 🌿🍷.5-7
- Scialatielli di pasta fresca in salsa vellutata di mare con gamberi e seppie marinate all'olio d'oliva 16,00 🥗.1-3
- Risotto integrale al profumo di mare con pesce bianco, gamberi e zafferano 15,00 🌾🥗.3-4
- Gnocchetti di patate con salsa di zucca e funghi porcini al profumo di rosmarino 10,00 🌿🥗.3-4
- Ravioli di ricotta e pepe con salsa vellutata di spigola e gamberi al latte di cocco 16,00 🥗.1-4
- Orzotto biologico in crema di anacardo con broccoletti e speck 10,00 🥗.3🍷.6

## CARNE E PESCE

- Filetto di pescato con delicata panatura alle erbe aromatiche, scarola in padella profumata all'arancia e mini tortino di riso venere ai gamberi 14,00 🥗.3-4
- Trancio di baccalà profumato al timo su crema di ceci, mini tortino di friarielli e pomodori semi secchi 15,00 🌾🍷.6-7
- Polpo al profumo intenso di rosmarino su crema di patate profumata al pepe di Sichuan, semi di zucca tostati e mini tortino di riso rosso ai gamberi 15,00 🌾🥗.4🍷.5
- Tartare di salmone marinato in salsa di soia, limone e arancia con guarnitura di avocado allo zenzero 14,00 🌾🥗.1-2
- Tartare di tonno con guarnitura di avocado profumato al basilico 14,00 🌾🥗.3🍷.5
- Tagliata di tonno in crosta di semi di sesamo con crema delicata di broccoli e cipolle rosse caramellate 18,00 🌾🥗.4🍷.6
- Filetto di manzo chateaubriand cotto a bassa temperatura in crema di funghi porcini 22,00 🌾🥗.3🍷.6
- Roast Beef cotto a bassa temperatura con accompagnamento di scarole trifolate 12,00 🌾🍷.5-6

## IN ACCOMPAGNAMENTO

- Patate rosse in doppia cottura al forno profumate al rosmarino 5,00 🌾🌿
- Verdure al vapore con olio aromatico al basilico esclusivo Sano Sano 5,00 🌾🌿
- Insalata mista con lattughino, rucola, iceberg, valerianella, finocchi e radicchio rosso 4,00 🌾🌿

## DAL NOSTRO BANCO HEALTHY

- Cestino baccalà al vapore profumato al timo, riso nero, pomodori, scarola, olive nere, capperi, semi di zucca 12,00 🌾
- Panino con filetto Chateaubriand di altissima qualità cotto a bassa temperatura e scottato al rosmarino, salsa alla senape, cheddar, cipolla rossa caramellata ed olive nere kalamata 15,00
- Panino con gamberi al vapore profumate allo zenzero, crema di avocado, pomodori freschi e rucola 10,00
- Insalata con gamberetti e seppie al timo, carote, rucola, lattughino, iceberg, valerianella, finocchi, radicchio rosso, olive nere Kalamata, pomodorini, zucchine trifolate al limone, dressing agli agrumi 14,00 🌾
- Buddha Bowl con quinoa e salmone cotto a bassa temperatura, cavolo riccio trifolato, finocchi in julienne, patate viola, dressing allo zenzero 12,00 🌾
- Pokè Bowl di salmone a cubetti marinato con riso basmati, avocado, cavolo rosso, polvere aromatica con alghe Nori e semi, pomodori semi secchi sottolio, sedano rapa, edamame e melagrana 12,00 🌾
- Pokè Bowl di tonno a cubetti marinato, riso nero, fagioli rossi, finocchi a julienne, broccoletti verdi, zucca, mais, semi di sesamo 12,00 🌾

## DESSERT E DOLCI

- Tortino al grano saraceno con accompagnamento di salsa al cioccolato fondente Domori e granella di nocciole 6,00 🌾
- Cheesecake Special Sano Sano da gustare al naturale, in salsa di lamponi o cioccolato 6,00
- Bavarese leggera al profumo intenso di caffè 6,00
- Panna cotta alle nocciole ed arancia con cioccolato fondente Domori 4,00 🌾🌿
- Degustazione di biscotti di nostra produzione con gelato di kefir alla vaniglia in salsa di cioccolato 6,00
- Torta di carote e mandorle con zucchero di fiori di cocco 4,50 🌾
- Caprese alle nocciole profumata allo zenzero 4,50 🌾
- Torta di frutta fresca di stagione mandorlata 4,50
- Crostata con doppia farcia di cioccolato fondente Domori ed amaretti 6,00
- Ananas flambè con crumble Sano Sano e chicche di cioccolato Domori 6,00
- Macedonia di frutta di stagione 5,00 🌾🌿

## DRINKS

- Acqua Ferrarelle 0,75 cl 2,00 / Acqua Natia 0,75 cl 2,00 / CocaCola, CocaCola Zero, Fanta 2,50
- Aranciata rossa Bio Tomarchio 3,00 / Limonata Bio Tomarchio 3,00
- Spremuta di arancia con spolverata di cacao o cannella S.3,00 L.4,00
- Spremuta di melagrana S.4,00 L.5,00
- Spremuta di melagrana e arancia S.3,50 L.4,50
- Spremuta di arancia, limone, pompelmo e zenzero fresco S.3,50 L.4,50
- Estratto con carote, arancia e limone 5,00 Estratto con arancia, ananas, mele e limone 5,00
- Estratto con kiwi, zucchine, sedano, pera, limone e spirulina 5,00
- Estratto con melone, mela, guaranà, curcuma e zenzero 5,00

sanosanorestaurant.it



*Senza glutine*



*Vegan*



*Abbinamento consigliato Vino Rosso*



*Abbinamento consigliato Vino Bianco*

*Nelle fasce orarie 12:00 - 16:00 e 19:00 - 23:30 è previsto un supplemento servizio del 10%*

- Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio;
- Per garantire il massimo della qualità alcuni alimenti potrebbero essere abbattuti alla fonte o in loco.
- I piatti senza glutine sono intesi come preparazioni realizzate con alimenti nativamente senza glutine, la cui presenza in minime tracce aeree non possiamo escludere a causa dell'assenza di un laboratorio asettico apposito.