

Sapore...

Il nostro concept nasce dal desiderio di far conoscere i sapori autentici e decisi del vero barbecue americano, reinterpretati in chiave nostrana.

Per noi, fare barbecue significa famiglia, unione e convivialità.

Il nostro must è proprio questo: far assaporare piatti rivisitati dal mondo BBQ, preparati con professionalità e dedizione, in un atmosfera calda, familiare e amichevole.

, Il nostro obiettivo è regalare a ogni cliente un'esperienza unica, fatta di gusto e condivisione. Esperienza che sa di fumo, passione e Sapore.



il nostro Menù

RISTORANTE SAPORE



ANTIPASTI

Pulled Bomb 1-5-7-9-11-12

Carne di maiale sfilacciato affumicato con cheddar in panatura croccante su crema di spinaci

7€

Porchetta home made 1-5-7-11

Carne di maiale aromatizzata

12€

Prosciutto crudo tagliato a mano 1

Prosciutto di Bassiano affinato al fumo di faggio

13€

Tris di formaggi con confettura 1-3-7

Selezione di formaggi accompagnati da dolce confettura

13€

Bruschette Sapore 1-5-7-9-11

Pane bruschettato con paté di porchetta e pecorino/confit, stracciatella di bufala e rucola/caponata di verdure

10€

Carpaccio di Black Angus con tartufo nero 1-7-13

Fette sottili di manzo affumicato con carpaccio di tartufo nero

14€

Tartare Sapore 1-7-13

Tartare con cremosa di tartufo bianco e carpaccio di tartufo nero

18€

Tagliere Sapore (X2) 1-3-5-7-9-11-12-13

Pepite di pulled pork, porchetta, ricotta, Mozzarella di bufala, prosciutto crudo tagliato a mano, mortadella affumicata, bruschetta confit

26€

PRIMI

Raviolo ripieno con crema di porchetta 1-9-11

Pasta fresca home made ripiena di porchetta con odori, burro e fondo bruno

14€

Carbonara con crema affumicata 1-9-11

Pasta fresca con carbocrema affumicata, pecorino e guanciale

12€

Lasagnetta con ragù di pulled pork 1-5-7-9-11-12

Sfoglia di Pasta fresca con ragù di maiale sfilacciato e affumicato

12€

Tonnarello al sugo di coda 1-7-11

Pasta fresca con sugo di coda alla vaccinara

14€

il nostro Menù

RISTORANTE SAPORE



SECONDI BBQ

Salsicce affumicate con cuore filante 1-9-11

Salsicce di maiale affumicato su letto di cipolla caramellata e cheddar

12€

Arrostino di maiale su crema di patate 1-9-11

Arrosto di maiale affumicato al melo su crema di patate e fondo bruno

14€

Pulled pork al piatto con patate 1-5-7-9-11-12

Maiale sfilacciato cotto a basse temperature affumicato con patate al forno

16€

Pork Ribs St. Louis Style 1-7-11

Costine di maiale affumicate con salsa BBQ

12€

Brisket con cremosa di tartufo bianco 1-5-7-11-13

Punta di petto di manzo cotta a basse temperature affumicato con cremosa al tartufo bianco

18€

Vassoio American BBQ 1-5-7-9-11-12

Pulled Pork, Ribs, Salsiccia affumicata, Brisket, Coleslaw

35€

LE NOSTRE CARNI

Tagliata di Black Angus

Tagliata di Angus con fiocchi di sale Maldon

20€

Costata/ Fiorentina di Black Angus 1

Carne di bovino adulto, taglio Sapore Selection

7€ l'etto

Costata/Fiorentina special* 1

Carne di bovino adulto, taglio di carne pregiato

*Razza special In base a disponibilità settimanale

8€ l'etto

il nostro Menù

RISTORANTE SAPORE



PANINI

Bun americano con pulled pork e patate 1-5-7-9-11-12 **16€**

Panbrioche con carne di maiale sfilacciato cotto a basse temperature affumicato e insalata coleslaw con patate fritte

Brisket Sandwich 1-7-11-13 **16€**

Panbrioche con Brisket affumicato al ciliegio, salsa al tartufo e mayonnaise

Pit Beef Sandwich 1-7-11-13 **14€**

Panbrioche con girello di manzo affumicato al ciliegio, coleslaw e mayonnaise aromatizzata al tartufo

CONTORNI

Patate al Forno

Patate arrosto con rosmarino e sale marino

5€

Verdura di stagione

Verdura scelta di stagione

5€

DOLCI

Tiramisù 1-9

Dolce tradizionale con mascarpone, caffè e cacao

5€

Millefoglie 1-9-11

Strati di pasta sfoglia croccante con crema pasticcera e zucchero a velo

5€

Cheesecake scomposta 1-7-11

Crumble al cacao con ganache al cioccolato/crema cheese/confettura di frutta

7€

Pane

Coperto

0€

0€