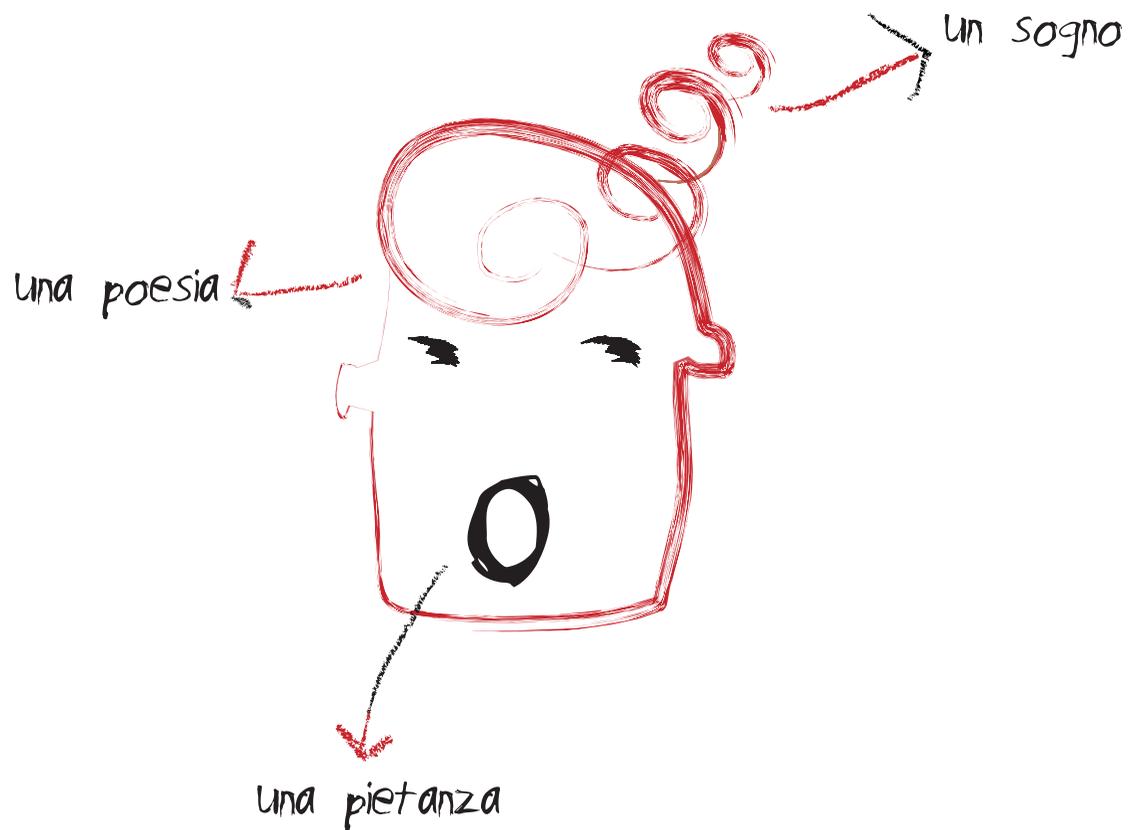


MENÙ

The word 'MENÙ' is written in a bold, hand-drawn style. The letter 'M' is red, while 'E', 'N', and 'Ù' are black. To the right of the text is a yellow outline of a face with a red spiral on top, resembling a chef's hat or a decorative flourish.

Il sognatore rinnova i suoi piatti stagionalmente.
The Sognatore renews the menu seasonally.



Il nostro pane lievita naturalmente per 48 ore:
focacce, pagnotte e grissini.
Il sognatore utilizza lievito madre di sua produzione e
farine di grani antichi italiani

Our bread naturally rises for 48 hours:
focaccia, loaf, breadstick.
Sognatore uses only homemade sourdough and
ancient Italian grain flours

PER IL CONVIVIO

**DEGUSTAZIONI A MANO LIBERA DEL SOGNATORE
PER L'INTERO TAVOLO**

SELEZIONE DI ASSAGGI PROPOSTI AL MOMENTO DALLO CHEF

DEGUSTAZIONE "UNGARETTI"	3 PORTATE € 35.00 (a persona)
DEGUSTAZIONE "NERUDA"	5 PORTATE € 45.00 (a persona)

FOR THE CONVIVIUM

**FREEHAND SOGNATORE'S TASTING
FOR THE WHOLE TABLE**

SELECTION OF TASTES BY THE CHEF

"UNGARETTI" TASTING	3 DISHES € 35.00 (price per person)
"NERUDA" TASTING	5 DISHES € 45.00 (price per person)



Antipasti

- **Calamaretti del sognatore** 13,00 €
Dreamer's squid
- **Seppia arrostita con purea di patate e porri, guanciale croccante e maggiorana** 16,00 €
Roasted cuttlefish with mashed potatoes and leeks, crispy bacon and marjoram
- **Polipo verace ai ferri con vellutata di zucca e cime di rape ripassate** 17,00 €
Grilled octopus with cream of pumpkin and sautéed turnip tops
- **Flan di funghi e patate su fonduta di Toma con emulsione di basilico e timo** 15,00 €
Mushroom and potato flan on Toma fondue, basil and thyme emulsion
- **Tagliere di salumi pregiati tagliati a freddo** 15,00 €
Platter of fine cold-cut cold cuts
- **Battuta di manzo al coltello con tuorlo d'uovo marinato, spuma di pecorino e aspretto al lampone** 17,00 €
Beef tartare with marinated egg yolk, pecorino mousse and raspberry aspretto



Primi

- **Trofie Liguri con gamberi, pomodorini e basilico
al sentore di tartufo** 15,00 €
Ligurian trofie with prawns, cherry tomatoes and truffle-scented basil
- **Tonnarelli con broccoli, acciughe,
cozze e bottarga di muggine** 17,00 €
Tonnarelli with broccoli, anchovies, mussels and mullet roe
- **Ravioli ripieni di finferli e patate su crema di castelmagno
con noci al sentore di tartufo** 16,00 €
Chanterelle and potato ravioli on castelmagno cream
with truffle-scented walnuts
- **Garganelli con ragù di capriolo marinato al mirto
con castagne e gocce di pecorino** 17,00 €
Garganelli with venison ragout marinated in myrtle
with chestnuts and drops of pecorino cheese
- **Spaghettoni pomodoro fresco e basilico** 12,00 €
Spaghetti with fresh tomato and basil



Secondi

- **Filetto di spigola al forno con purea di finocchi e biette saltate** 26,00 €
Baked sea bass fillet with fennel purée and sautéed chard
- **Cuore tenero di baccalà con chutney di melanzana e patate al timo** 28,00 €
Cod tender heart with aubergine chutney and thyme potatoes
- **Guancia di vitello stracotta al vino rosso con tortino di patate alla noce moscata e la sua salsa** 25,00 €
Veal cheek braised in red wine with nutmeg potato pie and its sauce
- **Filetto di maialino scottato con erbe aromatiche, salsa al porto e verdure saltate** 26,00 €
Seared pork tenderloin with aromatic herbs, port sauce and sautéed vegetables
- **Scaloppa di suprema di pollo al timo con salsa all'arancia e tortino di riso alle verdure** 14,00 €
Escalope of supreme chicken with thyme with orange sauce and rice pie with vegetables
- **La Brace di Pietra Lavica**
Grilled on charcoal
- **Costata di manzo o Cavallo** 7,00 - 10,00 €/Etto
Rib beef or horse
- **Il pescato del giorno**
Fish of the day
- **In umido o alla griglia** 7,00 - 9,00 €/Etto
Steamed or grilled



Dessert

- **Tiramisù** 7,00 €
Tiramisu
- **Tortino di mele e cannella con crema pasticcera** 7,00 €
Apple and cinnamon tart with custard
- **Crem caramel zafferano e pistacchio** 8,00 €
Saffron and pistachio crem caramel
- **Tartellata con crema chantilly e frutti di bosco** 8,00 €
Tartlet with chantilly cream and berries

- **Assiette di formaggi misti con marmellate artigianali** 11,00 €
Selection of cheeses with artisan jam

- **Abbinamento dolce e passito "a bacca rossa"** 13,00 €
Combination dessert and sweet wine
- **Abbinamento assiette di formaggi e passito "a bacca bianca"** 16,00 €
Combination selection cheeses and sweet wine



- **Coperto** (include un cestino di pane del Sognatore) 2,00 €
Cover charge (includes a basket of Sognatore's bread)
- **Cestino di pane misto fatto in casa** 2,00 €
Basket of homemade bread

- **Acqua 75cl** 3,00 €
Water 75cl
- **Birra artigianale in bottiglia 33cl** 7,00 €
Crafts beer in bottle 33cl
- **Coca Cola in vetro** 4,00 €
Coke in glass bottle
- **Caffè** 2,00 €
Coffee



Elenco allergeni

In ottemperanza a quanto sancito dal regolamento della comunità europea n.1169/2011; secondo quanto previsto dalla legislazione in materia; al fine di guidare nella scelta i nostri clienti allergici ad alcune delle sostanze definite "allergeni" rendiamo disponibile l'elenco degli allergeni presenti nei nostri piatti.

Vi preghiamo di considerare che, non disponendo di luoghi di lavorazione differenziati, non possiamo garantire l'assenza di contaminazione crociata.

Pertanto potrebbero essere presenti tracce di allergeni in pietanze per le quali la composizione lo escluderebbe.

Il nostro personale è a vostra disposizione per aiutarvi nella scelta.

Gli allergeni:

01. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamutt o loro ibridi) e prodotti derivati tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, maltodestrine a base di grano, sciroppi di glucosio a base d'orzo, cereali utilizzati per la produzione di distillati;
02. Crostacei e prodotti derivati;
03. Uova e prodotti derivati;
04. Pesce e prodotti derivati tranne: gelatina di pesce, gelatina di pesce utilizzata nei vini e nella birra;
05. Arachidi e prodotti derivati;
06. Soia e prodotti derivati tranne: olio e grasso di soia, tocoferoli misti naturali (E306);
07. Latte e prodotti derivati incluso lattosio, tranne: siero di latte per la produzione di distillati o di alcol etilico ed altre bevande alcoliche;
08. Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, tranne frutta a guscio utilizzata per liquori e bevande alcoliche;
09. Sedano e prodotti derivati;
10. Senape e prodotti derivati;
11. Semi di sesamo e prodotti derivati;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg x kg.;
13. Lupini e prodotti derivati;
14. Molluschi e prodotti derivati;

N.B: L'elenco sopra riportato nonché la comunicazione scritta sopra riportata vengono allegati a ciascun menù o lista piatti offerti, affissi in posti strategici all'interno del locale; inoltre vengono riprese ed annunciate verbalmente dal nostro personale addetto al servizio.

List of allergens

In compliance with the provisions of the regulation of the European Community n.1169 / 2011; as required by the relevant legislation; in order to guide our customers in allergic selection to some of the substances defined as "allergens", we make the list available of allergens present in our dishes.

Please consider that, not having different processing sites, we can not guarantee the absence of cross-contamination. Therefore there may be traces of allergens in dishes for which the composition would exclude it.

Our staff is at your disposal to help you choose.

Allergens:

01. Cereals containing gluten (ie wheat, rye, barley, oats, spelled, kamutt or their hybrids) and derived products except: wheat-based glucose syrups, wheat-based maltodextrins, barley-based glucose syrups, cereals used for the production of distal;
02. Crustaceans and derived products;
03. Eggs and derived products;
04. Fish and derived products except: fish gelatine, fish jelly used in wines and in beer;
05. Peanuts and derived products;
06. Soya and derivative products except: soybean oil and fat, natural mixed tocopherols (E306);
07. Milk and derivatives including lactose, except: whey for the production of distillates o of ethyl alcohol and other alcoholic beverages;
08. Nuts, namely almonds, hazelnuts, common walnuts, cashew nuts, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts, except nuts used for liqueurs and alcoholic beverages;
09. Celery and derived products;
10. Mustard and derived products;
11. Sesame seeds and derived products;
12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg x kg.;
13. Lupins and derived products;
14. Molluscs and derived products;

N.B: The above list as well as the above written communication are attached to each menu or list of dishes offered, posted in strategic places inside the room; moreover they are recorded and announced verbally by our service staff.