

COLAZIONE
DA SU'GHETTO
DALLE 7,30
ALLE 10,30!

Su'ghetto

BRUNCH
SU'GHETTO
DALLE 12
ALLE 16!

ANTIPASTI STARTERS

Tartare di manzo

(SERVITA CON SALSE GHIOTTE)
Beef Tartare (SERVED WITH HUNGRY SAUCES)

Caponatina con uvetta, pinoli e carne stagionata croccante

Veggie Caponata with Raisins, Pine nuts and crunchy Sliced Meat

Carpaccio di salmone affumicato con rughetta e fiori eduli

Smoked Salmon Carpaccio with Rocket Salad and Edible Flowers

Tagliere di salumi Kosher

(CARNE SECCA, BRESADIA, MILANO)
Chopped of Kosher Cold Cuts (DRIED MEAT, BRESADIA, MILANO SALAMI)

Tagliere di salumi d'oca Jolanda de Colò

Chopped of Goose Cold Cuts Jolanda de Colò

Alette di pollo laccate al miele con su'ghetto Harissa

Honey-Lacquered Chicken Wings with Spicy Sauce

Filetto di baccalà* in pastella

(CON CREMA DI CECI)
Cod* Tempura (WITH CHICKPEA CREAM)

Antipasto Su'ghetto per 2

(SELEZIONE DI SALUMI KOSHER, CARCIOFO ALLA GIUDIA, CONCIA DI ZUCCHINE, ALETTE DI POLLO)
Su'ghetto Appetizer for 2 persons (SELECTION OF COLD CUTS KOSHER, JEWISH STYLE ARTICHOKE, "CONCIA" OF ZUCCHINI, CHICKEN WINGS)

Insalata di baccalà*

(CON PATATE, CIPOLLA DI TROPEA, POMODORINI E SEDANO)
Cod* Salad (WITH POTATOES, RED ONION, CHERRY TOMATOES AND CELERY)

Carciofo alla Giudia fritto e dorato

Jewish Style Artichoke

PANE
BREAD

ACQUA MICROFILTRATA 1L
ACQUA MICROFILTRATA 1/2L
COCA COLA/FANTA/SPRITE
BIRRA CHIARA MEDIA
BIRRA CHIARA PICCOLA
BIRRA SCURA MEDIA
BIRRA SCURA PICCOLA
BIRRA ISRAELIANA 33CL
SPREMUTA D'ARANCIA

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Bucatini all'Amatriciana con carne d'oca

Bucatini all'Amatriciana with Goose Meat

Carbonara con uova Parisi

Carbonara with Parisi Eggs

Risotto Carnaroli spigola e limone

Sea Bass and Lemon Risotto

Risotto Carnaroli bottarga, fichi e noci

Roe, Figs and Walnuts Risotto

Gnocchetti al baccalà*, pinoli e uvetta

Cod* Gnocchi, Pine nuts and Raisins

Raviolone vegano saltato con pomodorini e basilico

(RAVIOLI RIPIENO DI PATATE E TARTUFO)
Big Truffle Potato Ravioli sautéed with Cherry Tomatoes

Primo dello Chef

First Course of the Chef

Zuppa Matzah Ball

Matzah Ball Soup

Zuppa del giorno

Soup of the day

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Galletto marinato al lime e senape

Mustard and Lime Cockerel Marinade

Filetto alla Rossini

(CON FOIE GRAS, TARTUFO NERO E SALSA SU'GHETTO)
Rossini's Fillet (WITH FOIE GRAS, BLACK TRUFFLE AND SU'GHETTO SAUCE)

Costolette di agnello alla Borchese

Bordelaise Lamb Chops

Selezione di carni dello Chef

A Selection of Meat from the Chef Suggestion

Tagliata di pollo, rucola, Pachino con aceto balsamico

Chicken Tagliata, Rocket Salad, Cherry Tomatoes with Balsamic Vinegar

Punta di petto in salsa Barbecue

Brisket in Barbecue Sauce

Pescato del giorno

Daily Fish Recipe

Tortino di aliciotti alla Ebraica

Jewish Anchovies Pie

INSALATE E CONTORNI SALADS AND SIDE DISHES

Indivia, farro, sedano e bottarga

Endive Salad, Spelled, Celery and Fish Roe

Lattuga Romana, cetrioli, carote, avocado e noci

Roman Lettuce, Cucumber, Carot, Avocado and Nuts

Radicchio, salmone, cipolla di Tropea e Pachino

Radicchio salad, Salmon, Red Onion and Pachino Tomatoes

Spinacino con carne secca, pomodorini e scaglie di mandorle

Spinach with Dried Meat, Cherry Tomatoes and Almond Flakes

Insalata Israeliana

(CON VERDURE FRESCHE)
Israeli Salad (WITH FRESH VEGETABLES)

Spinaci, pinoli e uvetta

Spinach, Pine Nuts and Raisins

Cicoria e bottarga

Chicory and Fish Roe

Patatine Fritte

Homemade French Fries

DOLCI DESSERTS

Crème brûlée al pistacchio

Pistachio Creme Brulee

Tiramisù

Tortino al cioccolato*

(SERVITO CALDO, CON CUORE DI MANDORLE E SALSA ALLA VANIGLIA)
Chocolate Pie* (WITH A HEART OF ALMONDS, SERVED HOT WITH VANILLA SAUCE)

Brownie con salsa Mou

Brownie with Mou Sauce

La Pasticceria Su'ghetto

(VASTO ASSORTIMENTO DI DOLCI SU'GHETTO)
Su'ghetto Pâtisserie (SELECTION OF PASTRIES)

MICROFILTERED WATER 1L
MICROFILTERED WATER 1/2L
COKE/FANTA/SPRITE
PALE ALE MEDIUM
PALE ALE SMALL
BROWN ALE MEDIUM
BROWN ALE SMALL
ISRAELI BEER 33CL
ORANGE JUICE

*PRODOTTO ABBATTUTO O SURGELATO PER PRESERVARNE TUTTO IL SAPORE

Pastrami Su'ghetto

(SERVITO IN OSSA DI PANE CON CETRIOLINI PICCANTI)
(SERVED IN "BONES OF THE DEAD" BREAD WITH SPICY PICKLES)

Vegburger

(HAMBURGER DI CECI E CARCIOFI 250gr, CON CIPOLLA E INDIVIA BELGA)
Veggie Burger (CHICKPEAS AND ARTICHOKE BURGER 250gr, WITH ONION AND BELGIAN INDIVIA)

SU'GHETTO BURGER

Hamburger

(HAMBURGER DI MANZO DA 300gr, LATTUGA, POMODORO E CETRIOLO)
(BEEF BURGER 300gr, LETTUCE, TOMATO AND CUCUMBER)

Hamburger di pollo

(250gr, CON SALSA GUACAMOLE E RUGHETTA)
Chickenburger (250gr, GUACAMOLE DIP AND ROCKET SALAD)

Hamburger di pesce

(250gr, CON SONGINO E POMODORO)
Fishburger (250gr, WITH SONGINO SALAD AND TOMATO)

I nostri panini sono accompagnati da salse Su'ghetto con contorno di chips!
Our Hamburgers are served with Su'ghetto's Sauces and Chips!