



Aperitif Menu

The Sanctuary Milan



FOOD

TO SHARE

VEGGY PITA 8€
Pita croccante con hummus e verdure di stagione
Crispy pita with hummus and seasonal vegetables

SAKE PITA 8€
Pita croccante con tzatziki e tataki di salmone
Crispy pita with tzatziki and salmon tataki

CHICKEN BITES 9€
Bocconcini di pollo e salsa agrodolce
Chicken bites and sweet and sour sauce

FISH "WITHOUT" CHIPS 10€
Baccalà pastellato con salsa yogurt, lime e platanito
Battered cod with yogurt souce, lime and plantain

PBB PULLED BEEF BUN 14€
Bun* con stracotto di ossobuco e maionese alla gremolata
Bun with ossobuco stew and gremolata mayo*

Allergeni: 1, 11, 7, 8, 3 | Allergens: 1, 11, 7, 8, 3

KATSUSANDO 18€
Pan brioche al burro, filetto di manzo, funghi enoki, olandese alla soia, shiso e sale Maldon**
*Butter brioche bun**, beef fillet, enoki mushrooms, soy hollandaise, shiso and Maldon salt*

Allergeni: 1, 3, 8, 11 | Allergens: 1, 3, 8, 11

RAW BAR

GUNKAN SALMONE

9€

Riso, tartare di salmone, maionese spicy e uova di trota

Rice, salmon tartare, spicy mayo and trout eggs

Allergeni: 1, 3, 4 | Allergens: 1, 3, 4

GUNKAN TONNO

9€

Riso, tartare di tonno, stracciatella e cialda al nero di seppia

Rice, tuna tartare, stracciatella and squid ink wafer

Allergeni: 1, 3, 4, 14 | Allergens: 1, 3, 4, 14

TEMAKI AKAMI

22€

Riso sushi, alga nori, tartare di tonno, mayo spicy, sesamo misto e porro fritto

Sushi rice, nori seaweed, tuna tartare, spicy mayo, mixed sesame seeds and fried leek

Allergeni: 1, 4, 7 | Allergens: 1, 4, 7

TEMAKI LAX

20€

Riso sushi, alga nori, tartare di salmone, avocado, salsa teriyaki e scaglie di mandorla

Sushi rice, nori seaweed, salmon tartare, avocado, teriyaki sauce and almond flakes

Allergeni: 1, 4, 8, 13 | Allergens: 1, 4, 8, 13

ONIGIRI AHI

10€

Riso sushi, tonno cotto, maionese spicy, katsuobushi e foglie di shiso

Sushi rice, cooked tuna, spicy mayo, katsuobushi and shiso leaves

Allergeni: 1, 3, 4, 14 | Allergens: 1, 3, 4, 14

ONIGIRI COHO

10€

Riso sushi, salmone, maionese spicy, tobiko orange e alga nori

Sushi rice, salmon, spicy mayo, orange tobiko and nori seaweed

Allergeni: 1, 3, 4 | Allergens: 1, 3, 4

URAMAKI VEG

16€

Riso sushi, cetrioli, cavolo viola marinato, carote julienne, avocado, burrata e pesto di rucola e perle di riso soffiato

Sushi rice, cucumber, marinated purple cabbage, julienned carrots, avocado, burrata and arugula pesto, and puffed rice pearls

Allergeni: 1, 11, 13 | Allergens: 1, 11, 13

URAMAKI CHERRY BLOSSOM

18€

Riso sushi, avocado e Philadelphia, tempura di salmone, salsa rosa, carpaccio di salmone e chips di carote

Sushi rice, avocado and Philadelphia, salmon tempura, pink sauce, salmon carpaccio and carrot chips

Allergeni: 1, 3, 4, 11 | Allergens: 1, 3, 4, 11

BEVERAGE

SIGNATURE COCKTAILS

TIFFANY MULE <i>Venturo aperitivo, Organics Ginger Beer, Lime</i>	16€
SANCTUARY PORN <i>Santa Teresa 1876, Passion Fruit, Vaniglia, Cioccolato Bianco, Lime, Champagne Moët & Chandon "Imperial" Brut</i>	18€
SAN TAURUS <i>Ketel One Vodka, St. Germain, Organics Fizzy Peach, Prosecco</i>	16€
OLD SUMMER <i>Ciroc Vodka, Cordiale Yuzu</i>	18€
GARDEN BREEZE <i>Tanqueray No. Ten gin, Cordiale Finocchio & Cetriolo, Lime, Soda</i>	16€
AMERICAN-TINI <i>Martini Riserva Bitter, Martini Rosso Vermouth, Organics Black Orange</i>	16€
RELIQUIAM <i>Bulleit Bourbon, Passion Fruit, Litchee, The' Oolong</i>	16€
MENTIROSA <i>Volcan Blanco Tequila, Fragola, Chipotle</i>	18€
VELVET MOON <i>Tanqueray 0.0 free alcohol, Basilico, Succo d'Uva</i>	16€
CASAMIGOS PALOMA <i>Casamigos Reposado Tequila, Casamigos Mezcal, Lime, Agave, Pompelmo rosa</i>	18€
MARIACHI <i>Selvatico Mezcal infuso Jalapeno, Patron Silver Tequila, Mango, Piquillo, Lime, Peperone crusco</i>	16€

CLASSIC COCKTAILS

ALL FOR 16€

BLOODY MARY

Ketel One Vodka, Pomodoro, Sale & Pepe, Tabasco, Salsa Worcestershire, Limone

LEMON DROP MARTINI

Ketel One Vodka, Triple Sec, Lime

BEE'S KNEES

Tanqueray Gin, Miele, Limone

FRENCH GIMLET

Tanqueray Gin, St. Germain, Succo d'Uva

AVIATION

Tanqueray Ten Gin, Violetta, Maraschino, Limone

NAKED & FAMOUS

Casamigos Mezcal, Liquore alle erbe, Aperol, Lime

HUGO SPRITZ

St. Germain, Prosecco, Soda, Menta

VENTURO SPRITZ

Venturo Aperitivo, Prosecco, Soda

DAIQUIRI

Bacardi Carta Blanca, Rum Agricole, Lime, Zucchero

DARK & STORMY

Bacardi Carta Oro, Lime, Organics Ginger Beer, Angostura

PAPER PLANE

Bulleit Bourbon, Aperol, Liquore alle erbe, Lime

VIRGIN TONIC

Tanqueray 0.0 free alcohol, Organics Tonic

VINI BIANCHI

ARNEIS LANGHE <i>Arneis 100%</i>	<i>Damilano</i>	13,5%	45€
RIBOLLA GIALLA VINNAE <i>Ribolla gialla 90%, Friulano 5%, Riesling renano 5%</i>	<i>Jermann</i>	12,5%	58€
COLBARACA SOAVE CLASSICO <i>Garganega 100%</i>	<i>Masi</i>	13%	42€
VERMENTINO MASSO VIVO <i>Vermentino 100%</i>	<i>Frescobaldi</i>	12%	45€
VERDICCHIO TRE RIPE <i>Verdicchio 100%</i>	<i>Pievalta</i>	12,5%	42€

VINI ROSATI

LANGHE DOC ROSATO <i>Nebbiolo 100%</i>	<i>Damilano</i>	13%	42€
SORÈLLE <i>Merlot 92%, Aleatico 8%</i>	<i>Cotarella</i>	12,5%	65€

VINI ROSSI

NEBBIOLO LANGHE <i>Nebbiolo 100%</i>	<i>Damilano</i>	14%	55€
CHIANTI RUFINA RISERVA NIPOZZANO <i>Sangiovese 90%, Cabernet sauvignon 5%, Malvasia nera 5%</i>	<i>Frescobaldi</i>	13%	48€
ROSSO DI MONTALCINO "CAMPO AI SASSI" <i>Sangiovese 100%</i>	<i>Frescobaldi</i>	13,5%	48€

BOLLICINE

FRANCIACORTA BLANC DE BLANCS CUVÉE 22 <i>Chardonnay 100%</i>	<i>Castello Bonomi</i>	12,5%	50€
FRANCIACORTA EXTRA BRUT ASSEMBLAGE 1 <i>Chardonnay 86%, Pinot nero 13%, Pinot bianco 1%</i>	<i>Bellavista</i>	12,5%	95€
FRANCIACORTA MILLESIMATO BRUT ROSÈ <i>Pinot nero 100%</i>	<i>Castello Bonomi</i>	12,5%	85€

BIRRE

ASAHI SUPER DRY	8€
PERONI NASTRO AZZURRO CAPRI STYLE	6€
RAFFO LAVORAZIONE GREZZA	6€
PERONI 0.0%	6€
NASTRO AZZURRO (DRAFT)	7€
MEANTIME ANYTIME IPA (DRAFT)	8€

LEGENDA ALLERGENI / ALLERGEN LEGEND

1. Glutine / Gluten
2. Crostacei / Crustaceans
3. Uova / Eggs
4. Pesce / Fish
5. Arachidi / Peanuts
6. Sedano / Celery
7. Sesamo / Sesame
8. Soia / Soy
9. Senape / Mustard
10. Lupini / Lupin
11. Latte / Milk
12. Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites
13. Frutta a guscio / Tree nuts
14. Molluschi / Molluscs

* Surgelato / Frozen

** Abbattuto in loco / Blast-chilled on site

*** Prodotto abbattuto a bordo / Blast-chilled on board



THE SANCTUARY