The Sanctuary

FOOD MENU

BREAD SERVICE

PANE RUSTICO CALDO
Servito con selezione guidata di olio extravergine d'oliva biologico e aioli vellutata all'aglio dolce
(1,7)

SNACKS

CALAMARETTO CROCCANTE **18€**
Salsa di pomodoro arrostito al fondo e calamaretto croccante
Concentrated sauce of ribbed tomatoes and jalapeño
(1,2,3,4)

HUMMUS DI CECI E LATTUGHINO ALLA BRACE **14€**
Olio verde al dragoncello, pita croccante fatta in casa e carotine baby confit in agro
Green tarragon oil, crispy homemade pita, and sweet-and-sour baby confit carrots
(11)

OSTRICA IMPERIAL **10€**
Emulsione delicata all'ajo blanco e perle di uova di trota
Delicate ajoblanco emulsion and trout roe pearls
(2,3,1)

CROCCHETTA DI JAMÓN IBÉRICO **16€**
Cuore morbido di prosciutto Ibérico di Bellota e besciamella artigianale
Soft center of Ibérico de Bellota ham and artisanal béchamel
(1,2,3,4,7)

GLI ANTIPASTI

CARPACCIO DI RICCIOLA E CACO MELA **24€**
Carpaccio di ricciola con Gazpacho blanco andaluso tradizionale, olio al porro,
aneto e caco mela passato alla brace
Amberjack carpaccio with traditional Andalusian gazpacho blanco, leek oil, dill,
and charred persimmon
(1,2,3,4)

TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA **30€**
Pan brioche dorato al burro di malga, caviale The Sanctuary Collection
e olio verde al prezzemolo
Mazara Red Prawn Tartare — Alpine butter-toasted brioche, The Sanctuary Collection dried caviar,
and green parsley oil
(1,2,4)

TARTARE DI MANZO AFFUMICATA AL LEGNO D'ULIVO **26€**
Tartare di filetto con fondo di manzo ridotto, olio alle erbe spontanee e crema di pomodoro confit servito
su morbido pan brioche
Olive Wood Smoked Beef Tartare — Filet tartare with reduced beef jus, wild herb oil, and confit tomato cream
served on soft brioche
(1,7,11)

CARPACCIO D'ANATRA **24€**
Pan brioche caldo, crema di melanzane affumicate alla brace e salsa al mais affumicato
Warm brioche, charcoal-smoked eggplant cream, and smoked corn sauce
(11,7)

PORRO FONDENTE AL CARBONE **19€**
Jus vegetale di porro, crema allo yogurt colato ai funghi porcini, polvere di salvia bruciata e olio verde
Charcoal-Fondant Leek — Leek vegetable jus, strained yogurt cream with "porcini" mushrooms,
burnt sage powder, and green oil
(11,7)

SAMOSA D'AGNELLO AL CARBONE **18€**
Sfoglia dorata e croccante con ripieno d'agnello speziato alle erbe mediterranee,
servita con tzatziki artigianale
Charcoal Lamb Samosa — Golden, crispy pastry filled with spiced Mediterranean herb lamb,
served with artisanal tzatziki
(1,7)

GRAN CRUDO SANCTUARY **56€**
3 gamberi rossi, 3 scampi porcupine, 3 pz carpaccio pescato del giorno
Sanctuary Raw Bar Platter — 3 red prawns, 3 porcupine scampi, 3 pieces of catch-of-the-day carpaccio

I PRIMI PIATTI

SPAGHETTONE BENEDETTO CAVALIERI ALLE VONGOLE E AGLIONE **28€**
Pasta benedetto cavalieri a lenta essiccazione
con vongole veraci, crema all'aglione della Val di Chiana e sfumatura di peperoncino rocoto
Benedetto Cavalieri Spaghettone with Clams and Aglione — Slow-dried Benedetto Cavalieri pasta with live clams, Val di Chiana aglione garlic cream, and a hint of rocoto chili pepper
(1,7,2,4,14)

Aggiunta di Caviale Essiccato "The Sanctuary Collection": 10g / 20g / 30g

RISOTTO MERACINQUE CON CARPACCIO DI WAGYU E CAVIALE **36€** *PAX*
(minimo due persone)

Riso carnaroli meracinque mantecato con limone fermentato alla vaniglia è servito con caviale baikal e wagyu nazionale
Acquerello Risotto with Fermented Lemon and Wagyu A5 — Creamed with Vacche Rosse Parmigiano Reggiano, vanilla-fermented lemon, and raw Kyoto Prefecture Wagyu A5 carpaccio
(7)

Aggiunta di Caviale "The Sanctuary Collection": 10g / 20g / 30g

PENNONI MANTECATI AL LATTUGHINO E GAMBERO ROSSO **30€**
Crema di lattughino alla brace, gambero rosso crudo, olio all'aneto, mollica di pane croccante e colatura d'alici di Cetara a mantecare—
Pennoni Creamed with Little Gem Lettuce and Red Prawn — Charred little gem lettuce cream, raw red prawn, dill oil, crispy breadcrumbs, and Cetara anchovy extract emulsion
(1,2,4)

Aggiunta di Caviale "The Sanctuary Collection": 10g / 20g / 30g

FUSILLONE MONOGRANO FELICETTI CON GENOVESE DI MAIALINO IBERICO **26€**
Fusillone monograno felicetti con ragù lento di cipolle e maialino iberico, scaglie di tartufo nero pregiato e nocciole piemontesi tostate
Felicetti Riserva Fusillone with Ibérico Pork "Alla Genovese" — Fresh potato pasta with slow-cooked onion and Ibérico pork ragù, aged black truffle flakes, and toasted Piedmont hazelnuts
(1)

SELEZIONE CAVIALE THE SANCTUARY COLLECTION

Servito con burro francese Fleur de Sel montato a neve e blinis artigianali caldi
Served with french "Fleur de Sel" butter and warm "blinis artigianali"
(2,4,1,7)

BAIKAL 10GR **30€**
OSCIETRA 10GR **50€**
KALUGA 10GR **60€**

SPADE & ANTICUCHOS ALLA BRACE

SPADA DI GALLETTO CBT **20€**
Cotto a bassa temperatura e rifinito alla brace con marinatura anticucho peruviana
Free-Range Cockerel Skewer — Low-temperature cooked and finished over charcoal with a Peruvian anticucho marinade
(1,7,8,6)

SPADA DI ENTRANHA **22€**
Entranha, patata dolce all'olio e chimichurri
Entranha, sweet potato in oil, and chimichurri
(2,3,7)

SPADA DI POLPO E SALSA BRAVAS **24€**
Polpo croccante alla brace, salsa bravas e paprika affumicata della Vera
Octopus and Salsa Bravas Skewer — Crispy charcoal-grilled octopus, bravas sauce, and Vera smoked paprika
(2,3,7)

I SECONDI ALLA BRACE

PICANHA YOZA **30€**
Posteriore di manzo dry aged cotto alla brace e laccato con salsa anticucho
Picanha Yoza — Charcoal-grilled dry-aged beef rump, glazed with anticucho sauce

SCAMPI IMPERIALI ALLA BRACE *(ALL'ETTO)* **25€ /ETTO**
Charcoal-Grilled Imperial Scampi — (per hectogram)
(2,4,3,7)

ENTRECOTTE DRY AGED 21GG **34€**
Entrecotte alla brace con frollatura di 21 gg
30-Day Dry-Aged Entrecôte — 21 days of aging for deep flavor and unique tenderness

SCORFANO IN GUAZZETTO **10 € / ETTO**
con crostone di pane croccante e beurre blanche allo zafferano
Scorpionfish in Guazzetto — Served with crispy bread crouton and saffron beurre blanche
(1,2,4)

PESCATO DEL GIORNO
(prezzo in base alla tipologia di pescato disponibile e potrebbe variare dagli 8 ai 14€)
Catch of the Day — Price varies by catch type, ranging from 8€ to 14€
(2,7,4,3)

CONTROFILETTO D'AGNELLO D'IRLANDA **36€**
Servite con crema alle olive e jus d'agnello
Irish Lamb Striploin — Served with olive cream and lamb jus
(7)

BLACK COD AL TARTUFO **32€**
Black cod nappato al burro, crema di funghi di stagione e tartufo nero.
Black Cod with Butter — Butter-napped black cod, seasonal mushroom cream, and black truffle
(1,2,4)

I CONTORNI

CAVOLETTI DI BRUXELLES **12€**
al burro tartufato e fonduta di pecorino con nocciole piemontesi
Brussels Sprouts — With truffle butter and Pecorino fondue featuring Piedmont hazelnuts
(7)

PATATE CROCCANTI AL FORNO **10€**
servite con salsa bravas
Crispy Baked Potatoes — Served with bravas sauce
(7)

PORCINI ALLA BRACE **18€**
con burro aromatizzato alle erbe fini
Charred Porcini Mushrooms — With fine herb-flavored butter
(7)

DESSERT

LA MATTONELLA SANCTUARY **14€**
Guscio croccante di zucchero a velo, morbido di cioccolato alle nocciole, crema al latte e crumble al lampone
Sanctuary Dark Chocolate Brick — Crispy powdered sugar shell, soft hazelnut chocolate center, milk cream, and raspberry crumble
(1,7,6,8,3)

POPCORN SANCTUARY **18€**
Un'illusione gourmet a forma di popcorn gigante: morbido frangipane al popcorn arricchito da un pralinato croccante al popcorn, racchiuso da una ganache montata alla vaniglia di Tahiti
Black Truffle Sanctuary Popcorn — A gourmet illusion shaped like a giant popcorn: soft popcorn frangipane enriched with a crispy popcorn praline, enclosed in a Tahiti vanilla whipped ganache
(7,5,6,3)

TORTINO ALLE MANDORLE AMARE **14€**
Cuore tiepido con crema al dulce de leche e gelato artigianale alle arachidi salate
Bitter Almond Tartlet — Warm center with dulce de leche cream and artisanal salted peanut gelato
(5,8,7,3)

CREMA CATALANA CON PERE ALLA BRACE **14€**
Crema catalana con pere alla brace e riduzione di vino Cotto
Catalan Cream with Charred Pears — Catalan cream with charred pears and Vin Cotto reduction
(7,3)

Allergeni:
1 glutine · 2 crostacei · 3 uova · 4 pesce · 5 arachidi · 6 soia · 7 latte
8 frutta a guscio · 9 sedano · 10 senape · 11 sesamo · 12 anidride solforosa · 13 lupini · 14 molluschi

Surgelato · Abbattuto in loco ** · Prodotto abbattuto a bordo ****