



# SARKÓS

PRIMAL TASTE

Il gusto di tornare  
all'essenziale.

LA CUCINA

[sarkosrestaurant.com](http://sarkosrestaurant.com)

# Classici

**Formaggio di capra in pasta fillo con composta di pere e zenzero** 12 –

*Goat cheese in pasta fillo with pears and ginger compote*

**Tataki affumicato di sashi finlandese, aioli all'erba cipollina, sesamo e alga nori** 12 –

*Smoked Finnish sashi tataki, chive aioli, sesame and nori seaweed*

**Jamón ibérico** 22 –

*Spanish ham*

**Prosciutto di toro** 22 –

*Bull ham*

# Antipasti

**Bombette fritte di melanzane alla brace e salsa babaganoush** 8 –

*Grilled eggplant fried bombette and babaganoush sauce*

**Tacos al carbone vegetale, manzo sfilacciato, pico de gallo e latticello (2 pz)** 16 –

*Charcoal tacos, frayed beef, pico de gallo and buttermilk (2 pcs)*

**Tronchetto di Japan Wagyu A5 e salsa teriyaki** 49 –

*Japan Wagyu A5 log and teriyaki sauce*

**Degustazione dei nostri formaggi, marmellate, miele, mostarde** 40 –

*(indicato per due persone)*

*Tasting of our cheeses, jams, honey, mustards (suitable for two people)*

# Tartare

**Tartare di manzo danese con olio e sale Maldon** 16 –

*Danish beef tartare with oil and Maldon salt*

**Tartare di manzo danese con tartufo nero pregiato** 30 –

*Danish smoked beef tartare with fine black truffle*

**Tartare di manzo danese alla provenzale** 18 –

*Danish beef tartare à la provençale*

**Tartare di manzo danese affumicata con provola e chips di cavolo nero** 20 –

*Danis smoked beef tartare with provolone cheese and kale chips*

**Tartare di manzo danese con guazzetto alle erbe e spezie, fungo cardoncello, sour cream e tartufo fresco** 26 –

*Danis beef tartare with herb and spice guazzetto, cardoncello mushroom, sour cream and fresh truffle*

# Carpacci

**Carpaccio di black angus, ricotta infornata e scapece di zucchine** 16 –

*Carpaccio of black angus, ricotta infornata and zucchini scapece*

**Carpaccio di picanha dry aged e acqua di pomodoro** 18 –

*Carpaccio of dry aged picanha and tomato water*

**Carpaccio con olio e sale Maldon** 15 –

*Carpaccio with oil and Maldon salt*

# Primi

**Spaghettone "Senatore Cappelli",  
pomodoro, basilico e nuvola di  
Parmigiano Vacche Rosse 36 mesi** 18 –  
*Spaghettone "Senatore Cappelli,"  
tomato, basil and cloud of Parmigiano  
Vacche Rosse 36 months*

**Risotto Acquerello con jus de viande  
di manzo e tartufo nero pregiato** 28 –  
*Acquerello risotto with jus de viande  
of beef and fine black truffle*

**Cappellaccio di cervo, cacao in due  
consistenze e acqua di Parmigiano** 22 –  
*Venison capellaccio, cocoa in two  
consistencies and Parmesan water*

**Tagliolino al tartufo nero pregiato** 35 –  
*Tagliolino with fine black truffle*

**Pappardella con burro, alici del  
Cantabrico e tartare di manzo** 18 –  
*Pappardella with butter, Cantabrian  
anchovies and beef tartare*

**Fettuccina al cinghiale e crema  
di caciocavallo podolico** 20 –  
*Fettuccina with wild boar and cream  
of caciocavallo podolico cheese*

# Secondi

**Galletto alla brace** 25 –  
*Grilled cockerel*

**Petto d'anatra e il suo fondo,  
purè e chips di tapioca** 28 –  
*Duck breast and its stock,  
mashed potato and tapioca chips*

**Carrè d'agnello, purè di carote,  
anice stellato, riduzione di cioccolato  
e cardamomo** 22 –  
*Lamb loin, carrot puree, star anise,  
chocolate reduction and cardamom*

# Carni

**Filetto di manzo Danese** 10 / hg –  
*Danish beef fillet*

## MASTER OF MEAT SELECTION

**Marbled** 6 / hg –

**Sashi finlandese** 6,5 / hg –  
*Finnish sashi*

**Olandese** 7 / hg –  
*Dutch*

**Angus Vergara** 12 / hg –

**Wagyū Spagna** 13 / hg –  
*Spain Wagyū*

**Simmental Belgio** 11 / hg –  
*Belgian Simmental*

**Regina delle Alpi** 10 / hg –  
*Queen of the Alps*

## SENZA OSSO

**Controfiletto di Black Angus USA** 11 / hg –  
(CREEKSTONE FARM)

*Striploin of Black Angus USA*  
(CREEKSTONE FARM)

**Controfiletto di Black Angus Australia** 15 / hg –  
(BLACK MARKET)

*Striploin of Black Angus Australia*  
(BLACK MARKET)

**Entrecôte di Simmental Dry Aged** 13 / hg –  
(DISCARLUX SELECTION)

**Ribeye di Wagyu Australia WX** 32 / hg –  
(RANGERS VALLEY)

**Controfiletto di Wagyu Japan A5** 35 / hg –  
*Striploin of Wagyu Japan A5*

## DRY AGED SELECTION

**Simmental** (DISCARLUX SELECTION) 11 / hg –

**Rubia Gallega** (DISCARLUX SELECTION) 14 / hg –

# Contorni

**Patate al forno** 7 –

*Oven potatoes*

**Patate alla brace** 7 –

*Roasted potatoes*

**Cicoria ripassata** 7 –

*Sautéed chicory*

**Scarola con uvetta e pinoli** 7 –

*Escarole with raisins and pine nuts*

# Dolci

**Crostata al limone** 8 –

*Lemon tart*

**Snickers** 8 –

**Tiramisù Sarkós** 8 –

**Sorbetto alla mela verde** 8 –

*Green apple sorbet*

**Tortino al cioccolato “cuore caldo”** 8 –

*Chocolate cake “warm heart”*

## LISTA ALLERGENI

- 1) **Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati**  
*Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelled, kamut and their hybridized strains) and derived products*
- 2) **Crostacei e prodotti derivati**  
*Crustaceans and derived products*
- 3) **Uova e prodotti derivati**  
*Eggs and derived products*
- 4) **Pesce e prodotti derivati**  
*Fish and derived products*
- 5) **Arachidi e prodotti derivati**  
*Peanuts and derived products*
- 6) **Soia e prodotti derivati**  
*Soy and derived products*
- 7) **Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)**  
*Milk and derived products (including lactose)*
- 8) **Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati**  
*Nuts, almonds, hazelnuts, common walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts and derived products*
- 9) **Sedano e prodotti derivati**  
*Celery and derived products*
- 10) **Senape e prodotti derivati**  
*Mustard and derived products*
- 11) **Semi di sesamo e prodotti derivati**  
*Sesame seeds and derived products*
- 12) **Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg / kg espressi come SO<sub>2</sub>**  
*Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg / kg expressed as SO<sub>2</sub>*
- 13) **Lupino e prodotti a base di lupino**  
*Lupine and lupine-based products*
- 14) **Molluschi e prodotti a base di mollusco**  
*Molluscs and molluscs-based products*

---

## LEGENDA CATEGORIA

**GF = GLUTEN FREE / LF = LACTOSE FREE**  
**VG = VEGETARIAN / V = VEGAN**

**Per qualsiasi allergia o intolleranza il nostro Restaurant Manager è a vostra disposizione per indicare dove sono presenti.**

*For any allergy or intolerance our Restaurant Manager is at your disposal to indicate where they are present.*