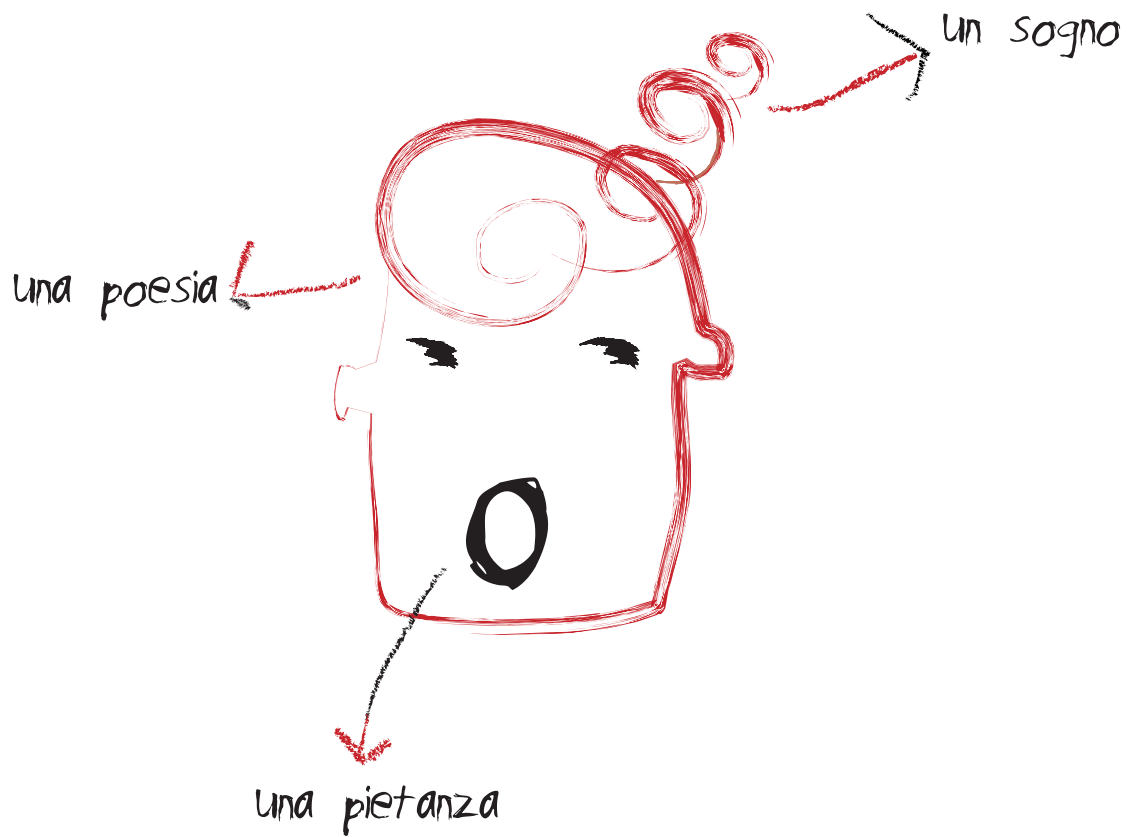




Il sognatore rinnova i suoi piatti stagionalmente.
The Sognatore renews the menu seasonally.



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	€ 45.00	(a persona)
DEGUSTAZIONE "NERUDA"	5 PORTATE	€ 55.00	(a persona)

FOR THE CONVIVIUM

FREEHAND SOGNATORE'S TASTING
FOR THE WHOLE TABLE

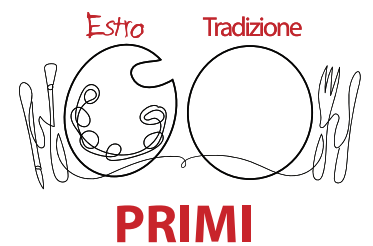
SELECTION OF TASTES BY THE CHEF

"UNGARETTI" TASTING	3 DISHES	€ 45.00	(price per person)
"NERUDA" TASTING	5 DISHES	€ 55.00	(price per person)





- **CALAMARETTI DEL SOGNATORE CON RICOTTA DI PECORA E PESTO** 14
Dreamer's squid stuffed with sheep's milk ricotta and pesto
- **SEPIA ARROSTO CON VELLUTATA DI BARBABIETOLA
E PANCETTA CROCCANTE** 16
ROASTED CUTTLEFISH WITH BEET CREAM AND CRISPY BACON
- **POLIPO VERACE SCOTTATO SU CREMA DI PATATE
ROSSE E PATE' DI OLIVE** 19
SEARED OCTOPUS ON RED POTATO CREAM AND OLIVE PATE'
- **BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO CON MAIONESE
AL PISTACCHIO E PANE CARASÃO** 19
BEEF TARGET WITH PISTACHIO MAYONNAISE AND CARASÃO BREAD
- **BURRATINA D'ANDRIA CON FRIARIELLI RIPASSATI** 14
BURRATINA D'ANDRIA WITH SAUTEED BROCCOLI RABE



- **TROFIE CON GAMBERI, PESTO DI PISTACCHI E SCORZETTA D'ARANCIA** 18
TROFIE WITH PRAWNS AND PISTACHIO PESTO ORANGE PEEL
- **GARGANELLI AL RAGÙ DI POLIPO CON MAGGIORANA E OLIVE** 18
GARGANELLI WITH OCTOPUS RAGOUT, MARJORAM AND OLIVES
- **Spaghetti con pomodoro fresco e basilico** 12
Spaghettoni with fresh tomato and basil
- **TAGLIATELLE CON FUNGHI PORCINI, GOCCE DI CASTELMAGNO ED EMULSIONE AL BASILICO** 18
TAGLIATELLE WITH PORCININI, CASTELMAGNO DROPS AND BASIL EMULSION
- **LASAGNETTA VEGETARIANA** 14
VEGETARIAN LASAGNA



- **FILETTO DI BRANZINO COTTO IN PADELLA CON SALSA AGLI AUGRUMI
E INSALATA DI FAGIOLINI EPATATE 28**
PAN-COOKED SEA BASS FILLET CITRUS SAUCE HEPATE BEAN SALAD
- **BACCALA' COTTO A BASSA TEMPERATURA SU VELLUTATA DI
CAROTE ALLO ZENZERO CON CIPOLLA ROSSA SOTTO SALE 29**
COD COOKED AT LOW TEMPERATURE CARROT AND GINGER SOUP
RED ONION COOKED IN SALT
- **CARRE' DI AGNELLO ALLE ERBE AROMATICHE SU PUREA DI PATATE
ALLO ZAFFERANO, SALSA AL VINO ROSSO E CLOCCOLATO FONDENTE 32**
LAMB RACK WITH AROMATIC HERBS ON SAFFRON MASHED POTATOES
WITH RED WINE SAUCE AND DARK CLOCCOLATO



- **Mille foglie con crema chantilly e gocce di cioccolato** **8**
Mille foglie with chantilly cream and chocolate drops
- **Cestino di frolla con crema pasticciera frutti di bosco** **8**
Basket of shortcrust pastry with berry custard
- **Crema caramel allo zafferano e pistacchio** **8**
Saffron and pistachio crema caramel
- **Tiramisù della casa** **8**
Home made tiramisu

- **Coperto** (include un cestino di pane del Sognatore) 3,00
Cover charge (includes a basket of Sognatore's bread)
- **Cestino di pane misto fatto in casa** 3,00
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** 3,00
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.