

Siberty

RESTAURANT IN VARESE

MENU



Selezione di salumi Bresaola, Pancetta, Salame Accompagnata da un piccolo gazpacho alle fragole € 30

> Selection of cold cuts Bresaola, Bacon, Salami and strawberry gazpacho

> > (9)

Battuta di Wagyu (70 g.), frutti rossi freschi, sedano croccante e salsa Wasaby € 30

Wagyu beef (70 g), fresh berries, crispy celery and Wasaby sauce (9, 10)

Tagliatelle di pasta all'uovo con sfilacci di Wagyu e polvere al the verde € 32

> Egg noodles with Wagyu beef ragout and green tea powder (1, 3, 7, 12)

La Tagliata di Wagyu (130 g.) con purea di patate viola e verdure arrostite, salsa di soia € 43

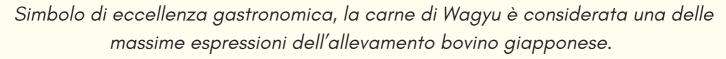
Wagyu sliced steak (130 g)
with purple potatoes purée and roasted vegetables, soy sauce
(1, 6, 9)

La degustazione di Wagyu (antipasto a vostra scelta, tagliatelle, tagliata) € 95

Wagyu tasting (starter of your choice, noodles, steak)







Rinomata per la sua straordinaria tenerezza, si distingue per l'alta concentrazione di grassi insaturi finemente distribuiti all'interno delle fibre muscolari.

Una marmorizzazione unica che la rende non solo ricca di gusto,

ma anche naturalmente povera di colesterolo.

Il nostro fornitore d'eccellenza, La Cigolina, ha conquistato la medaglia d'oro al World Steak Challenge 2024 — il più ambito riconoscimento internazionale dedicato alla carne di altissima qualità. Un trionfo che porta sulla vostra tavola l'inconfondibile gusto della perfezione.

A symbol of gastronomic excellence, Wagyu meat is considered one of the highest expressions of Japanese cattle breeding.

Renowned for its extraordinary tenderness, it is distinguished by a high concentration of unsaturated fats finely distributed within the muscle fibres.

A unique marbling that makes it not only rich in taste, but also naturally low in cholesterol.

Our top supplier, La Cigolina, won the gold medal at the World Steak Challenge 2024 - the most precious international award dedicated to the highest quality meat. A triumph that brings the unmistakable taste of perfection to your table.





and almond milk emulsion

(4, 8, 16)

Maritozzo salato ripieno di pomodoro secco e ricotta crudo di ombrina al limone fermentato e olio al basilico €23

Salted "maritozzo" stuffed with sun-dried tomato and ricotta cheese raw ombrine with fermented lemon and basil scented oil

(1, 3, 4, 7, 8)

Vitello tonnato al rosa, marinato al rosmarino, cuori di lattuga con dressing all'acciuga € 23

Vitello tonnato with soft cooked veal in rosemary marinated lettuce with anchovy dressing

(3, 4, 5, 6, 7, 8)

Caprese 2.0: Zuppetta di mozzarella di bufala con insalata di pomodoro Camone, olive taggiasche e pistacchi salati €22

Caprese 2.0: Creamed buffalo mozzarella with Camone tomato salad, taggiasche olives and salted pistachios

(6, 7, 8)

Bavarese di zucchine Trombetta e il fiore in pastella, pesche di Monate confit all'amaretto e cannella € 21

Flan of "Trombetta" courgette and the crispy fried flower, peaches from Monate confit with Amaretto di Saronno and cinnamon

(1, 3, 7, 8)



Riso Carnaroli riserva San Massimo profumato ai crostacei, crudo di gamberi rossi al lime € 25

Carnaroli rice "Riserva San Massimo" scented with crustaceous, raw red prawns with lime

(2, 7, 9, 12, 16)

Lasagnetta fatta in casa al ragù di manzo su crema di parmigiano e porcini freschi trifolati € 23

Homemade Lasagna with beef ragout on creamed parmesan and sautéed porcini mushrooms

(1, 3, 7, 8, 9, 12)

Gnocchetti di patate in salsa di San Marzano e basilico caviale di melanzane e ricotta salata €24

Potato gnocchi in San Marzano and basil sauce, aubergine ragout and salted ricotta cheese

(1, 3, 7, 8)

Spaghetti mono-grano Felicetti, aglio nero, olio extravergine, peperoncino, caviale di aringa e fiori di zucca €24

Single-grain spaghetti "Felicetti", black garlic, extra virgin olive oil, chilli, herring caviar and zucchini flowers

(1, 4)

Crema di piselli freschi allo zenzero e menta con riso soffiato € 19

Fresh peas cream-soup with ginger and mint, puffed rice



Filetto di rombo arrostito, carote viola glassate e bagnetto verde piemontese € 33

Roasted turbot fillet, glazed purple carrots and Piedmont bagnetto verde dressing

(4, 6, 7, 8, 9)

Lomo di baccalà e cipolla di Tropea caramellata su crema di melanzana e pinoli € 32

Cod lomo and caramelised Tropea onion on aubergine cream and pine nuts

(4, 7, 8, 9)

Pancetta di maialino da latte glassata e costina in gratella patate e peperoni saltati in padella e salsa barbeque € 28

Glazed suckling pig belly and grilled ribs sautéed potatoes and peppers with barbeque sauce

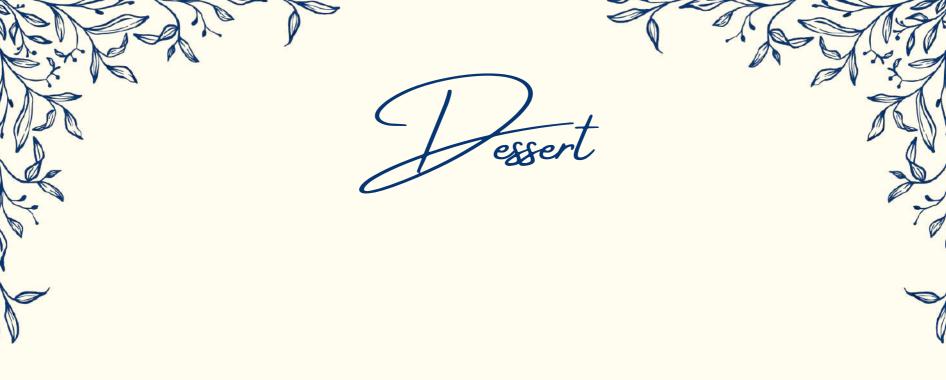
(2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

Filetto di vitello in crosta di nocciole con patate e insalata di spinacino fresco, salsa al tartufo nero estivo € 32

Veal filet in hazelnut crust with potatoes and raw spinach salad black summer truffle sauce (1, 3, 6, 7, 8, 9)

Galantina di verdura e frutta con Bloody Mary  $\, \in \, 24 \,$ 

Vegetable and fruit galantine with Bloody Mary (4, 6, 8, 9)



## DOLCI A SCELTA € 13,00

Sweets from the cart

Gelati e sorbetti € 10

Ice creams and sorbets

Frutti di bosco freschi con gelato artigianale al fior di latte  $\, \in \,$  15

Fresh berries with artisanal "fior di latte" ice cream





Oltre alla presenza di allergeni evidenti, come indicati, tutte le nostre preparazioni possono contenere tracce di altri allergen Ciò può essere dovuto alla loro presenza in origine oppure a contaminazioni crociate o d'ambiente. Per lo stesso motivo, non possiamo escludere la presenza di tracce di glutine o di lattosio anche in preparazioni lavorate con ingredienti che ne sono privi.

In addition to the indication of clear allergens, as indicated, all our preparations may contain traces of other allergens.

This may be due to their original presence or to cross-contamination or environmental contamination.

For the same reason, we cannot exclude the presence of traces of gluten or lactose

even in preparations processed with ingredients that are free of them.