



PIZZE

MARINARA	8 €
pomodoro, aglio, origano <i>tomato, garlic, oregano</i>	
MARGHERITA	8 €
pomodoro, mozzarella, basilico <i>tomato, mozzarella, basil</i>	
NAPOLETANA	9 €
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano <i>tomato, mozzarella, anchovies, oregano</i>	
PROSCIUTTO	9 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>tomato, mozzarella, raw ham</i>	
VEGETARIANA	10 €
pomodoro, mozzarella, verdure miste <i>tomato, mozzarella, vegetables</i>	
REGINA	10 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi <i>tomato, mozzarella, cooked ham and mushrooms</i>	
CAPRICCIOSA	10 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, origano, capperi <i>tomato, mozzarella, cooked ham, artichokes, oregano, capers, mushrooms</i>	
4 STAGIONI	10 €
pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofini, olive <i>tomato, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, olives</i>	
5 FORMAGGI	11 €
mozzarella, burrata, formaggi misti <i>mozzarella, burrata, mixed cheeses</i>	
PROFONDO SUD	9 €
pomodoro, mozzarella, melanzane, grana <i>tomato, mozzarella, aubergines, parmesan</i>	
SABATINI'S	13 €
pomodoro, mozzarella, ricotta, salame, funghi porcini <i>tomato, mozzarella, ricotta, salami, porcini mushrooms</i>	

BISMARCK	10 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo <i>tomato, mozzarella, cooked ham, egg</i>	
SICILIANA	9 €
pomodoro, origano, acciughe, capperi, olive, basilico <i>tomato, oregano, anchovies, capers, olives, basil</i>	
TOSCANA	11 €
mozzarella di bufala, pancetta toscana <i>buffalo mozzarella, Tuscan bacon</i>	
CALZONE	10 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>tomato, mozzarella, cooked ham</i>	
CALZONE IMPERIALE	15 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, scamorza, prosciutto crudo <i>tomato, mozzarella, cooked ham, smoked cheese and raw ham</i>	
FOCACCIA DELLA CASA	11 €
bocconcini di mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodori freschi <i>morsels of mozzarella, raw ham, rocket, fresh tomatoes</i>	
REGGIO CALABRIA	10 €
pomodoro, mozzarella, salame napoli, nduja <i>tomato, mozzarella, naples salami, nduja</i>	
GORGONZOLA E NOCI	11 €
mozzarella, gorgonzola, noci <i>mozzarella, gorgonzola, nut</i>	
PARMIGIANA	10 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, grana, melanzane <i>tomato, mozzarella, cooked ham, parmesan, aubergines</i>	
PESCATORA	13 €
pomodoro, mozzarella, frutti di mare <i>tomato, mozzarella, seafood</i>	
MEDITERRANEA	15 €
pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola <i>tomato, mozzarella, shrimp, rocket</i>	
PARMA	11 €
mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo di Parma <i>mozzarella, tomato, Parma ham</i>	
ITALIANA	13 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, burrata <i>tomato, mozzarella, raw ham, burrata cheese</i>	
BRACCIO DI FERRO	11 €
salsiccia toscana, mozzarella, spinaci <i>tuscan sausage, mozzarella, spinach</i>	
AMERICANA	11 €
pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine <i>tomato, mozzarella cheese, wurstel, fries</i>	
SALSICCIA E FRIARELLI	13 €
mozzarella, salsiccia, friarelli <i>sausage and friarelli</i>	

{ PANE E COPERTO
bread and the cover charge

⇒⇒ 2,5 € }

EST 1946

SABATINI

KNOWN FOR QUALITY

WWW.RISTORANTESABATINI.COM

📱 SABATINIFAMILY

DAL 1946

SABATINI

APERITIVI

APERITIF

Spritz aperol	8 €
Spritz campari	8 €
Cuba libre rum e coca cola	9 €
Gin tonic	9 €
Vodka and lemon soda	9 €

ANTIPASTI

APPETIZER

Bruschetta con pomodorini <i>bruschetta with tomato and basil</i>	4 €
Antipasto di mare caldo <i>warm seafood salad</i>	14 €
Prosciutto crudo Parma con gnocco fritto <i>raw Parma ham with fried pizza bread</i>	15 €
Burrata di Andria con prosciutto <i>burrata cheese with raw ham</i>	13 €
Misto di salumi toscani con polenta frita <i>mixed tuscan salami with fried polenta</i>	15 €
Cocktail di gamberi in salsa rosa <i>shrimps cocktail</i>	12 €
Fritto di fiori di zucca e mozzarella <i>fried zucchini Flowers with mozzarella</i>	14 €
Ostriche fin de claire <i>fin de claire oysters</i>	CAD 3,5 €
Burratino <i>burrata cheese with tomato</i>	10 €

PRIMI

FIRST COURSE

Spaghetti alle vongole veraci <i>spaghetti with clams</i>	15 €
Spaghetti in crosta ai frutti di mare <i>spaghetti with seafood under pizza crust</i>	18 €
Tagliolini fatti in casa ai funghi porcini <i>home made thin tagliatelle with porcini mushrooms</i>	14 €
Risotto alla milanese <i>risotto with saffron milanese style</i>	13 €
Spaghetti alla chitarra bacon e pecorino <i>home made spaghetti with bacon and pecorino</i>	13 €
Tagliatelle fatte in casa agli scampi <i>home made Tagliatelle with scampi</i>	16 €
Gnocchi con gorgonzola e noci <i>home made dumplings with blue cheese and nuts</i>	13 €
Penne all'arrabbiata <i>paccheri with spicy sauce</i>	12 €
Spaghetti con uova e guanciale alla carbonara <i>spaghetti with eggs and bacon carbonara style</i>	13 €
Zuppa di verdure di stagione <i>vegetables soup</i>	12 €
Rigatoni ai 4 formaggi <i>rigatoni with 4 cheese sauce</i>	12 €
Lasagne tradizionali alla Bolognese <i>home made lasagna</i>	13 €

SECONDI

SECOND COURSE

Ossobuco con risotto alla milanese <i>braised veal shank with risotto</i>	25 €
Cotoletta alla Milanese con patatine fritte <i>fried cotoletta milanese style</i>	20 €
Entrecôte di manzo alla griglia con patate fritte <i>beef steak with fries</i>	20 €
Tagliata di manzo con funghi porcini <i>sliced beef with porcini mushroom</i>	24 €
Fritto calamari gamberi e zucchine <i>fried calamari and shrimps</i>	18 €
Branzino o orata a piacere (all'etto) <i>baked seabass under salt crust</i>	6 €
Trancio di salmone alla griglia <i>grilled salmon</i>	15 €
Grigliata mista di pesce <i>mixed grilled fish</i>	22 €
Pesce spada alla siciliana <i>swordfish with tomato and olives</i>	18 €
Trippa alla milanese con crostini <i>bovine offal with sauce and grilled bread</i>	15 €

CONTORNI

SIDE DISH

Patate fritte <i>french fries</i>	6 €
Verdure grigliate <i>grilled vegetables</i>	7 €
Carciofi alla romana <i>stewed artichokes with aromatic herbs</i>	8 €
Insalata mista <i>mix fresh salad</i>	6 €
Spinaci a piacere <i>spinach</i>	6 €

BEVANDE

DRINKS

ACQUA PANNA 0.75 L <i>"Panna" water 0.75 l</i>	4 €	CAFFÈ ESPRESSO <i>espresso coffee</i>	2,5 €
ACQUA S.PELLEGRINO 0.75 L <i>"S.Pellegrino" water 0.75 l</i>	4 €	CAPPUCCINO <i>cappuccino</i>	4 €
COCA COLA, FANTA, SPRITE <i>coke, fanta, sprite</i>	4 €	THE' <i>tea</i>	4 €
BIRRA PICCOLA <i>small beer</i>	4 €	CIOCCOLATA CON PANNA <i>chocolate with cream</i>	6 €
BIRRA MEDIA <i>medium beer</i>	6 €	AMARI, GRAPPE <i>bitter digestive</i>	5 €

{ PANE E COPERTO
bread and the cover charge

»» 2,5 € }

INSALATONE

SALAD

NICOISE <i>lattuga, uova, tonno, peperoni, cipolle, patate, olive nere green salad, olives, eggs, tuna, peppers, onion, potatoes</i>	10 €
PRIMAVERA <i>tonno, pomodoro, uova, mais, mozzarella, lattuga cucumber, tomato, eggs, tuna, mais, green salad</i>	10 €
GRECA <i>lattuga, pomodoro, peperoni, feta, olive, cetrioli, cipolla peppers, feta, olives, onion, green salad, tomato</i>	10 €
SABATINI <i>lattuga, chioggia, pomodori, mozzarella, gamberi, uova eggs, shrimps, tomato, mozzarella, green salad</i>	10 €

DOLCI FATTI IN CASA

HOMEMADE DESSERTS

Sorbetto al limone with vodka <i>lemon sorbet with vodka</i>	6 €
Gelato di castagna con porto <i>chestnut ice cream with porto wine</i>	8 €
Tart tatin con gelato di vaniglia <i>apple pie with ice cream</i>	6 €
Cheese cake <i>cheese cake</i>	6 €
Panna cotta	6 €
Tiramisù	6 €
Crème brulee	6 €
Dolce Milano caldo al grand Manier <i>typical milanese dessert with liquor</i>	7 €

DAL 1946