



MENU

A LA CARTE

LA STORIA

Scia on Martin deriva da una locuzione che si trova in una poesia di Carlo Porta del 1830 che si riferisce proprio al paese di Buscate: la nostra struttura anticamente era difatti una posteria e i lavoratori venivano a rifocillarsi dall'oste (che tra l'altro si chiamava Martino), apostrofandolo con la frase "dai, dammi un bicchiere di vino", che nella parlata locale si chiama "martin": "Scia on Martin!"

OUR STORY

Scia on Martin derives from a locution found in a poem by Carlo Porta of 1830 that refers precisely to the village of Buscate: our building used to be a "posteria" (grocery store) and the workers would come to refresh themselves at the innkeeper's (whose name, by the way, was Martino), apostrophising him with the phrase 'Come on, give me a glass of wine', which in the local dialect is called 'martin': "Scia on Martin!"

*Seguiteci sui social per scoprire le nostre
Novità su nuovi Menu ed Eventi speciali*

Follow us on socials for discovering our
News on new Menus and Special events

www.sciaonmartin.it

@ristorantesciaonmartin



SCAN



SCAN



MENU

ANTIPASTI STARTERS

Allergeni

Piccoli assaggi di pesce

Small selection of fish specialities € 18,00 (1,3,5,6,7,10,13,16)

Salmone marinato, sbrisolona salata, mousse al timo e frutti di bosco

Marinated salmon, savoury sbrisolona cake, thyme and berry mousse € 16,00 (1,2,3,4,5,6,16)

Tartare di tonno al finocchietto con velata al midori

Tuna tartare flavored with fennel and midori € 19,00 (1,3,7,6,16)

Insalata di polipo su rostì di patate e maionese al prezzemolo

Octopus salad on potato rösti and parsley mayonnaise € 19,00 (3,4)

Speck ai mirtilli con focaccia casereccia

Speck with blueberries and homemade focaccia € 17,00 (1)

Cheesecake tartare di manzo con speck caramellato

Beef tartare cheesecake with caramelised speck € 19,00 (1,5,6,16)



Pralina di melanzana su letto di feta e tahina

Aubergine praline on a bed of feta cheese and tahini € 14,00 (1,4,5,14)

Insalata di puntarelle e acciughe

Puntarelle and anchovy salad € 15,00 (3,6,7,16)

Vi preghiamo di comunicare al personale di Sala intolleranze e allergie, anche dopo aver controllato gli allergeni.

ENG - Please inform our staff about your allergies, even after checking for allergens.

Coperto
€ 3,00

Allergeni

1. Glutine 2. Frutta a guscio 3. Pesce 4. Uova 5. Lattosio
6. Senape 7. Solfiti 8. Pinoli 9. Sedano 10. Soia 11. Cicerchie
12. Tracce di arachidi 13. Crostacei 14. Sesamo 15. Funghi 16. Agrumi



= Vegetariano
= Vegetarian



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Allergeni

AOS - (Spaghetti aglio, olio e gamberi)
AOS - Spaghetti with oil, garlic and shrimps € 18,00 (1,2,3,5,13)

Spaghetti alla carbonara di gamberi
Spaghetti with prawns and carbonara sauce € 20,00 (1,3,4,5)

Lasagnetta ai crostacei, zucchine e crema di zucchine
Lasagnetta with shellfish, courgettes and courgette cream..... € 22,00 (1,4,5,13)

Tagliatelle di pasta fresca con carciofi e crudo di tonno
Fresh tagliatelle pasta with artichokes and raw tuna € 19,00 (1,3,4)



Gnocchi di patate viola con fonduta di taleggio e mandorle tostate
Violet potato gnocchi with taleggio cheese fondue
and toasted almonds..... € 18,00 (1,2,5)

Tortelli all'anatra e il suo fondo con arance caramellate
Duck ravioli with caramelised orange sauce..... € 20,00 (1,4,5,7,9,15)



Spaghetti cacio e pepe con fichi secchi
Spaghetti with cheese, pepper and dried figs € 18,00 (1,5)



Risotto mantecato ai funghi porcini (min 2 pers.)
Risotto with porcini mushrooms (2 servings min.)..... € 19,00 (5,9,15)

Risotto alla zucca e baccalà mantecato
(min 2 pers.)
Risotto with pumpkin and creamed salt cod (2 servings min.)..... € 19,00 (3,5)

PIATTI UNICI | ONE DISH MENU

Piatto unico di carne o pesce composto da:
assaggio di antipasto, primo, secondo e contorno

Single dish of meat or fish, consisting of: a taste of appetizer,
first course, second course and side dish € 23,00

ITA

* Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004

Allergeni

1 Glutine 2. Frutta a guscio 3. Pesce 4. Uova 5. Lattosio 6. Senape 7. Solfiti
8. Pinoli 9. Sedano 10. Soia 11. Cicerchie 12. Tracce di arachidi 13. Crostacei
14. Sesamo 15. Funghi 16. Agrumi

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Allergeni

Branzino al forno o al sale min. 2 pers. / alla griglia 1 pers. Salted seabass or baked(min.2 pers.) grilled(1 pers.).....	€ 26,00	(3,7)
Tonno al pane panko, cavolo rosso marinato e maionese alla senape Tuna with panko breadcrumbs, marinated red cabbage and mustard mayonnaise.....	€ 29,00	(1,3,4,6,7)
Trancetto di ombrina in crosta di olive, crema di carciofo e carciofo fritto Slice of croaker in olive crust, artichoke cream and fried artichoke	€ 29,00	(1,3)
Tempura di salmone con le sue verdure e salsa all'agrodolce Salmon tempura with vegetables and sweet and sour sauce.....	€ 26,00	(1,3,7)
Tagliata di manzo, spuma di carciofo e crema di pecorino Sliced beef, artichoke mousse and pecorino cheese cream	€ 28,00	(1,5,9)
Filetto di manzo, radicchio stufato e salsa di zola Beef fillet, stewed radicchio and gorgonzola sauce	€ 30,00	(1,5,9)
Cotoletta di vitello alla milanese con patate Milanese veal cutlet with potatoes	€ 30,00	(1,4,5)
Lombata di cervo CBT ai mirtilli e purea di sedano rapa CBT venison loin with blueberries and creamy celeriac mash	€ 31,00	(1,5,16)

PIATTI SPECIALI | SPECIAL DISHES

Ossobuco alla milanese con tortino di riso allo zafferano Ossobuco alla milanese with saffron rice pie	€ 35,00	(1,5,9)
 Selezione di formaggi Cheese selection	€ 20,00	(5)
Costata di scottona piemontese alla griglia Grilled Piedmontese scottona ribeye steak	€ 34,00	
 Hamburger o cotoletta vegana con verdure Vegan burger and schnitzel with vegetables.....	€ 16,00	(1,10)

ENG

* Some products can be deep-frozen at origin or frozen on site (by rapid blast chilling) in compliance with self-monitoring procedures according to EC Regulation 852/2004

Allergens

1. Gluten 2. Nuts 3. Fish 4. Eggs 5. Lactose 6. Mustard 7. Sulphites
8. Pine nuts 9. Celery 10. Soya 11. Grass peas 12. Groundnuts
13. Crustaceans 14. Sesame 15. Mushrooms 16. Citrus fruits



= Vegetariano
= Vegetarian



A large, stylized, cream-colored letter 'S' is centered on the page. The background is a marbled pattern with swirling shades of orange, brown, and black, set against a dark, almost black, background.

DOLCI
DESSERTS

*Alto donch, trinche vain, scià del vin!
ch'el mè stomagh l'è secch come on ciod,
scià on martin
de Buscaa, ch'el vuj god
con savor
in onor - del PATRON!
Quest l'è bon!
Cara, cara che fior
de bobo - che l'è quest! Oh che gust!
Glo, glo, glo - Benedeta la terra
de Buscaa, di contorna de Bust,
che ve staga lontana la guerra,
che i tempest, i stravento, la scighera
vahan tucc a pestass in brughera.*

Carlo Porta, 1810
Tratto da "Brindes de meneghin a l'ostaria per
l'entrada in Milan de soda S.C. Maistaa I.R. A:
Franzesh Primm in compagnia de Sova Mìee
l'imperatriz Maria Luvisa"

*Seguiteci sui social per scoprire le nostre
Novità su nuovi Menu ed Eventi speciali*

Follow us on socials for discovering our
News on new Menus and Special events

www.sciaonmartin.it

@ristorantesciaonmartin



SCAN



SCAN



DESSERTS

Allergeni

<i>Gelato mantecato whisky e miele</i> Creamy ice cream flavoured with whiskey & honey.....	€ 8,00	(4,5)
<i>Sorbetto al limone con mirtilli alla grappa</i> Lemon sorbet with blueberries & grappa	€ 8,00	(5)
<i>Sorbetto al pompelmo rosa</i> Pink grapefruit sorbet.....	€ 8,00	(1,10)
<i>Gelato al fior di latte con cioccolato fuso e croccantino</i> Fiordilatte Ice-cream with melted chocolate and crunchy topping.....	€ 8,00	(2,5)
<i>Sformatino al cioccolato all'olio d'oliva con passatina ai frutti di bosco</i> Chocolate soufflé with olive oil and fruits of the forest sauce.....	€ 8,00	(2,4)
<i>Torta frangipane, fichi, mandorle e cremoso al cioccolato bianco</i> Frangipane cake with figs, almonds and white chocolate cream.....	€ 8,00	(1,2,4,5)
<i>Tarte tatin di mele e gelato al caramello salato</i> Apple tarte tatin with salted caramel ice cream.....	€ 8,00	(1,5)
<i>Crostatina meringata ai lamponi</i> Raspberry tart au gratin.....	€ 8,00	(1,4,5)
<i>Sfere di tiramisù, crumble al cacao e salsa al caffè</i> Tiramisu balls, cocoa crumble and coffee sauce.....	€ 8,00	(1,2,4,5)
<i>Mousse al cioccolato e vaniglia glassata al rocher</i> Chocolate mousse and vanilla glazed with rocher.....	€ 8,00	(1,2,4,5)
<i>Composta di frutta fresca</i> Fresh fruit composition	€ 8,00	

VINI DA DESSERT

Calice - Bottiglia

<i>Moscato d'Asti Braida</i>/	- € 25,00
<i>Barolo Chinato</i>	€ 7,00 - € 30,00
<i>Muffato della sala Antinori</i>	€ 10,00 - € 60,00
<i>Passito di Pantelleria DOCG</i> "Dietro Isola"	€ 8,00 - € 45,00
<i>Sherry Pedro Ximenez</i> "Bodegas Toro Albala".....	€ 6,00 - € 40,00
<i>Passito teste matte</i> <i>Fontanassa</i>	€ 8,00 - € 40,00
<i>Sauternes</i> <i>C.Fontebride'18</i>	€ 6,00 - € 30,00

SWEET WINES

Glass - Bottle

<i>Vin Santo</i> "Barone Ricasoli".....	€ 7,00 - € 40,00
<i>Recioto della Valpolicella</i> "Domini Veneti".....	€ 6,00 - € 30,00
<i>Muscat De Rivesaltes</i>	€ 6,00 - € 30,00
<i>Erbaluce di Caluso passito</i> <i>Renato Bianco</i>	€ 5,00 - € 40,00
<i>Porto Fonseca reserve</i> "Terra Prima".....	€ 8,00 - € 48,00
<i>Muscat Rivesaltes</i>	€ 5,00 - € 30,00

Allergeni / Allergens

1. Glutine 2. Frutta a guscio 3. Pesce 4. Uova 5. Lattosio 6. Senape 7. Solfiti 8. Pinoli
9. Sedano 10. Soia 11. Cicerchie 12. Tracce di arachidi 13. Crostacei 14. Sesamo 15. Funghi
1. Gluten 2. Nuts 3. Fish 4. Eggs 5. Lactose 6. Mustard 7. Sulphites 8. Pine nuts
9. Celery 10. Soya 11. Groundnuts 13. Crustaceans 14. Sesame 15 Mushrooms