



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)

Gamberi, funghi, bacon e salsa al tuorlo

Prawns, mushrooms, bacon and egg yolk sauce € 17,00 (4,5,13,15)

Tartare di tonno, brunoise di mango, mandorle e riduzione al balsamico

Tuna tartare, mango brunoise, almonds and balsamic reduction € 19,00 (2,3,5,7)

Tartare di manzo con fichi d'india, rucola e composta di fichi

Beef tartare with prickly pears, rocket salad and prickly pear compote € 18,00 (6,16)

Culatello con focaccia e fichi

Culatello ham with focaccia and figs € 17,00 (1)



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)



Fiore di zucca farcito di patate e crema di zucchine

Zucchini flower stuffed with potatoes and courgette cream € 18,00 (1)

Coperto
€ 3,00

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.

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)

Spaghettonero, alici, broccoli e pane crispy

Black spaghetti, anchovies, broccoli and crispy bread..... € 18,00 (1,5)

Fregola sarda con sughetto di mare

Sardinian fregola with fish € 20,00 (1,3,7,9)

Tagliolino alla chitarra, gamberi e crema di cavolo nero

Tagliolino pasta with prawns and black cabbage cream..... € 19,00 (1,3,4,6,9,10)



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, pepe e fichi

Spaghetti with cheese, pepper and 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 crema di capesante e chips di finocchio

(min 2 pers.)

Risotto with scallop cream and fennel chips (2 servings min.)..... € 19,00 (1,3,5,9)

PIATTI UNICI | SINGLE DISHES

Piatto unico di carne o pesce composto da:

assaggio di antipasto, primo, secondo e contorno

Single dish of meat or fish, consisting of: appetiser, tasting,

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)
Millefoglie di lucioperca, melanzane, scamorza fumè, maionese di acciuga	
Millefeuille of pike-perch fish, aubergines, smoked scamorza cheese, anchovy mayonnaise	€ 25,00 (1,3,4,5)
Tonno scottato, carote, cipolline e salsa tonnata	
Seared tuna, carrots, spring onions and tuna sauce	€ 29,00 (1,4,5)
Polpo in tempura al nero di seppia e patate al lime	
Octopus in squid ink tempura batter with lime potatoes	€ 27,00 (1,3,16)
Tagliata di manzo ai funghi porcini e mousse di parmigiano	
Sliced beef with porcini mushrooms and Parmesan mousse	€ 28,00 (5,9,15)
Coscia d'anatra C.B.T., purea di mele, scorzetta di arance	
Slow roasted duck leg, apple purée, orange-zest	€ 29,00 (1,16)
Filetto di manzo, fichi, noci al miele e riduzione al Porto	
Beef fillet, figs, honey-glazed walnuts and Port reduction	€ 30,00 (2,7)
Cotoletta di vitello alla milanese con patate	
Milanese veal cutlet with potatoes	€ 30,00 (1,4,5)

PIATTI SPECIALI | SPECIAL DISHES

Insalatona	
Gourmet Salad	€ 14,00 (3,5)
 Hamburger o cotoletta vegana con verdure	
Vegan burger and schnitzel with vegetables	€ 16,00 (1,10)
Poke di tonno, riso basmati, formaggio Philadelphia e avocado	
Tuna poke, basmati rice, philadelphia cheese and avocado	€ 23,00 (3,5,10)
Pesce crudo e i suoi condimenti	
Raw fish and its sides	€ 33,00 (3,7,10,13)
Fiorentina di scottona piemontese alla griglia	
Grilled Piedmontese scottona beef	€ 7,00/all'etto

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, creating a textured, organic look.

S

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