

## ANTIPASTI – STARTERS – VORSPEISEN

**Pizza frita al lievito madre "48 ore" (Molino "Quaglia") ,  
burratina stracciata, acciughe del Cantabrico, pomodorini  
confit e olive taggiasche**

*Sour dough fried pizza "48 hours", Burratina, anchovies  
from Cantabric Sea, cherry tomatoes confit, Taggia olives*

Frittierte Pizza Sauerteig "48 Stunden",  
Burratina, Sardellen vom Kantabrischen Meer,  
Kirschtomaten confit und Oliven aus Taggia

€ 19,00

**Uovo Bio alle nocciole, zucca rossa,  
vellutata al prezzemolo, bacon croccante e tartufo bianco**  
*Organic egg with hazelnuts, red pumpkin, parsley cream,  
crispy bacon and white truffle*

Bio Ei mit Haselnüssen, rotem Kürbis, Petersiliencreme,  
knusprigem Bacon und weißer Trüffel

€ 20,00

**Tartare di salmone scozzese marinato e affumicato in casa,  
purea di mele, insalata di radicchio di Treviso  
e pan brioche al curry**

*Smoked Scottish salmon tartare, apple purée,  
Treviso red chicory salad and curry brioche bread*

Tatar vom schottischem Räucherlachs, Apfelpüree,  
Radicchio aus Treviso und Curry Brioche Brot

€ 24,00

**Misto di salumi su tagliere di legno  
(mortadella, lardo, speck, soppressa)  
con giardiniera in agrodolce fatta in casa**

*Cold cuts selection  
(mortadella, lard, smoked ham and soppressa)  
with sour&sweet vegetables*

Aufschnitt Selektion

(Mortadella, Lardo, Speck, Soppressa)  
mit süßsaurem Gemüse

€ 19,00

# wine bar siriola

## PRIMI PIATTI PASTA AND SOUP COURSES WARMER VORSPEISEN

**Spaghettoni "Faella" al cacio e pepe**  
*Spaghetti "Faella" Cacio and pepper*

Spaghetti "Faella" Cacio e pepe (Pecorinokäse und Pfeffer)

€ 12,00

**Risoni di semola mantecati,  
gamberi rossi, zucchine,  
limone e bottarga**

*Risoni, red prawns, courgettes, lemon and bottarga*

Risoni, rote Garnelen, Zucchini, Zitrone und Bottarga

€ 16,00

**Ravioli di pasta di grano saraceno  
ripieno di salsiccia,  
crema di radicchio rosso di Treviso  
e parmigiano Vacche Rosse croccante**

*Buckwheat Ravioli with sausage fill,  
Treviso radicchio cream*

*and crispy Parmigiano "Vacche Rosse"*

Buchweizen Ravioli mit Wurst Füllung,  
Creme von rotem Radicchio aus Treviso  
und knusprigem Parmigiano „Vacche Rosse“

€ 14,00

**Zuppa di fagioli cannellini e  
borlotti con cozze e grissino al rosmarino**

*Cannellini and Borlotti bean soup  
with mussels and rosemary breadstick*

Bohnensuppe (Cannellini und Borlotti Bohnen)

mit Miesmuscheln und Rosmarin Grissini

€ 12,00

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES – HAUPTSPESIEN

**Spiedo di polpo Porto Santo Spirito e gamberoni,  
con finocchi, tapenade di olive,  
salsa arancia e anice stellato**

*Octopus from Porto Santo Spirito and king prawns skewer  
with fennels, olive tapenade, orange sauce and star anise*

Spieß aus Porto Santo Spirito Krake und Riesengarnelen  
mit Fenchel, Oliven Tapenade, Orangensauce und Sternanis

€ 28,00

**Scamone di agnello cotto a bassa temperatura,  
riso basmati, pak choi, salsa al curry e ananas**

*Lamb tenderloin, basmati rice, pak choi,  
pineapple and curry sauce*

Lendenstück vom Lamm, Basmati Reis, Pak Choi,  
Ananas und Curry Sauce

€ 27,00

**Entrecôte di manzo Fassona, patate ponte nuovo e carciofi**  
*Fassone beef entrecôte, potatoes Pont Neuf and artichokes*

Entrecôte vom Fassona-Rind,

Pont-Neuf Kartoffeln und Artischocken

€ 31,00

**Costicine di maiale B.B.Q.**

**con peperonata**

**(peperoni, melanzane, pomodorini e sedano)**

*Spare ribs with "peperonata"  
(stewed bell peppers, aubergines,  
cherry tomatoes and celery)*

BBQ Schweinsrippchen mit Peperonata

(Paprikaschoten, Auberginen, Kirschtomaten und Sellerie)

€ 21,00

[Il nostro staff sarà lieto di illustrarvi la carta dei dolci](#)  
[Our staff will be delighted to present you our desserts](#)  
[Unser Team wird Ihnen gerne unsere desserts empfehlen](#)