

ANTIPASTI – STARTERS – VORSPEISEN

Pizza frita con pomodoro San Marzano, burrata pugliese, acciughe del Cantabrico, olive di Taggia e basilico

*Fried pizza with San Marzano tomato,
Apulian burrata, Cantabric sea anchovies,
Taggia olives, basil*

Gebackene Pizza mit San Marzano Tomaten,
Apulischen Burrata, Kantabrischen Meer Sardellen,
Taggia Oliven und Basilikum

€ 21,00

Insalata di filetto di cervo alla senape, speck, spinacini, vinaigrette allo Jerez e grissini di pucia

*Deer fillet salad with mustard, speck, spinach, Jerez
vinaigrette and bread sticks*

Hirschfiletsalat mit Senf, Speck, Jungspinat, Jerez
Vinaigrette und Brotstäbchen

€ 21,00

Tartare di tonno rosso "Bluefin" con caprino, pistacchi, arancio e cialda di pane croccante

*Bluefin red tuna tartare, goose cheese, pistachios,
orange and cruncy bread*

Bluefin roter Thunfisch Tatar, Ziegenkäse, Pistazien,
Orange und Brot Waffel

€ 27,00

Il misto di salumi su tagliere di legno (Mortadella, lardo, speck, sopressa) con verdure all'agro

Cold cuts selection

*(mortadella, lard, smoked ham and sopressa)
with sour&sweet vegetables*

Aufschnitt Selektion (Mortadella, Lardo, Speck, Sopressa)
mit süßsaurem Gemüse

€ 19,00

wine bar  siriola

PRIMI PIATTI PASTA AND SOUP COURSES WARME VORSPEISEN

Risotto ai porcini, scampi saltati e olio al prezzemolo

Porcini mushrooms risotto, sautéed prawns and parsley oil
Steinpilz Risotto, sautierten Garnelen und Petersilienöl

€ 21,00

Il nostro spaghettono pastificio "Faella" al cacio e pepe

Our spaghettono "Faella" Cacio and pepper
Spaghettono "Faella" Cacio e pepe
(Pecorinokäse und Pfeffer)

€ 13,00

Ravioli di pasta all'uovo fatti in casa alla ricotta di bufala e carciofi con ragù di agnello, yogurt

*Homemade ravioli with buffalo ricotta and artichokes
with lamb ragù, yogurt*

Hausgemachte Ravioli mit Büffelricotta und
Artischocken mit Lammragu, Joghurt

€ 15,00

Zuppa di ceci, porri e zenzero con olio alla vaniglia e crostini di pane nero

*Chickpea soup, leeks and ginger with vanilla oil
and croutons of black bread*

Kichererbsensuppe, Lauch und Ingwer mit Vanilleöl
und Schwarzbrot Croutons

€ 13,00

SECONDI PIATTI MAIN COURSES – HAUPTSPEISEN

Spiedo di polpo da Porto Santo Spirito e gamberoni con patate capperi e limone

*Octopus and king prawns skewer,
Potatoes, capers and lemon*

Krake- und Riesengarnelen-Spieß,
dazu Kartoffeln, Kapern und Zitrone

€ 32,00

Coscia d'anatra confit, purea di sedano rapa, radicchio di Treviso

*Duck leg confit, mashed celeriac
Radicchio from Treviso*

Entenkeule-Confit, Knollenselleriepüree
Radicchio aus Treviso

€ 27,00

Entrecôte Nebraska

con verdure alla griglia e salsa pepe verde.

Nebraska entrecôte, grilled vegetables, green pepper sauce
Nebraska Entrecôte, gegrilltes Gemüse, grüne Pfeffer Sauce

€ 34,00

Stinco di maiale, il suo fondo, Sauerkraut e Schupfnudeln

Pork shank, its cooking juices, Sauerkraut, Schupfnudeln
Schweinshaxe, Braten Fond, Sauerkraut und Schupfnudeln

€ 22,00

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

*tutti i nostri piatti sono espressi, le variazioni saranno soggette supplemento

*this is an express menu, an extra charge will be applied for variations

*Dies ist ein Express-Menü, für Variationen wird ein Aufpreis berechnet