

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 17/02/2019, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://padova.mymenu.it/ristoranti/si-streetalian-food>

Veneto

Baccalà mantecato Sì su polenta croccante di mais Biancoperla € 11,00

Pate' Rocher € 10,00

Sfere di patè di fegatini di gallina Padovana ricoperte di granella di pistacchi con albicocche secche e riduzione di Friularo passito

Lombardia

Polpette di carne BIO Fattoria alle Origini € 11,00

Liguria

Focaccia ligure ripiena di crescenza, rosmarino e pancetta € 15,00

Emilia Romagna

Gnocco fritto con Prosciutto Crudo di Parma, culatello di zibello, speck, soppressa, lonza, pancetta € 17,00

Piadina Sì € 13,00

con prosciutto crudo di Parma DOP 30 mesi, mozzarella di bufala campana DOP La Contadina, confettura di fichi

Piadina Vegetariana € 10,00

con verdure grigliate, mozzarella di bufala campana DOP La Contadina, olive taggiasche, basilico e pomodorini secchi

Piemonte

Tartare di Fassona con tartufo nero estivo € 0,00

porzione da 120 gr o 240 gr.

Sardegna

Tartare di tonno rosso - 150 Gr

€ 16,00

Trentino Alto Dige

Panino con wurstel naturale, crauti e dalsa agrodolce di pere e sedano

€ 11,00

Umbria

Porchetta artigianale su pane caldo maionese tonnata e zucchine alla scapece

€ 9,00

Lazio

Carciofi alla romana con essenza di menta peperita

€ 13,00

Mozzarella in carrozza

€ 5,00

Campania

Pizza frita con Pomodoro San Marzano DOP, Caciocavallo podolico e pepe Sarawak

€ 13,00

Pizza frita con salmone Upstream, caprino BIO Latteria Perenzin all'aneto e pomodorini gialli appassiti

€ 13,00

Pizza Regina Margherita

€ 10,00

Pizzetta con lievitazione minimo di 36 ore con Mozzarella di Bufala Campana DOP La Contadina, pomodoro San Marzano DOP, olio EVO Trappitu, origano e basilico

Sicilia

Parmigiana

€ 9,00

Puglia

Polpo scottato con pomodorini su crema di patate

€ 15,00

A completare

Carpaccio di carciofi con bottarga di tonno, scaglie di pecorino e Aceto Balsamico di Modena IGP	€ 13,00
Cotechino su pure di patate e cren	€ 13,00
Culurgiones La nostra interpretazione di Culurgiones, fatti in casa con ricotta, profumi di agrumi e zafferano	€ 17,00
Degustazione di formaggi Selezione dei migliori formaggi italiani accompagnati da confetture Bio e miele	€ 0,00
Degustazione di salumi Selezione dei migliori salumi italiani accompagnati dalla nostra giardiniera di verdure	€ 0,00
Gnocchi artigianali con ragù di anatra BIO Serviti con riduzione di Friularo passito ed essenza al mandarino verde	€ 11,00
Gnocco di zucca su fonduta di Morlacco Servito con scaglie di tartufo bianco, pane croccante ed essenza al pepe nero	€ 17,00
Guancetta di vitello affumicata su pure di patate Servito con salsa agodolce di pere e sedano	€ 21,00
Hamburger no 200gr di carne Bio Fattoria alle Origini, porcini, Asiago pressato, lattuga, soppressa e ketchup"	€ 14,00
Hamburger si 200g di carne BIO "Fattoria alle Origini" uovo all'occhio, pancetta, scamorza di bufala affumicata, lattuga, maionese	€ 14,00
Insalata di Radicchio Rosso di Treviso IGP	€ 12,00
Insalata di raperonzoli (in stagione)	€ 12,00
Insalata siciliana con arance, finocchio, mandorle, olive, acciughe e crostini di pane	€ 11,00
Insalata tirolese con speck Dagostin, mela BIO, caprino, sedano rapa e lamponi	€ 12,00
Oca in onto Coscia d'oca cotta a bassa temperatura nel suo grasso	€ 25,00
Orecchiette alle cime di rapa	€ 13,00

Pasta e Fasoi € 13,00

Servita con fagioli Giolet Lamon IGP, mame di Alpage, radicchio Rosso di Treviso IGP e salsicetta

Radicchio di Treviso IGT Marinato € 5,00

Trofie al pesto di Basilico Genovese DOP € 9,00

Con pomodorini ciliegini

Dessert

Brutti ma buoni e Cantucci € 6,00

Crema frita con tavolozza di colori € 6,00

Tiramisù € 6,00

Zuppa Inglese € 6,00

Le bionde

"Calle san miguel 426"- 50 cl € 8,50

BIRRIFICIO ESTENSE – VENETO

Blou weizen con segale - 33 cl € 7,00

LES BIÈRES DU GRAND ST. BERNARD – VALLE D'AOSTA

Brusca pils - 50 cl € 8,50

BIRRONE – VENETO

Canapa lager - 33 cl € 7,50

lager alla canapa ZAHRE – FRIULI VENEZIA GIULIA

Flaimbier lager - 33 cl € 5,50

BIRRA DI FIEMME – TRENTO ALTO ADIGE

Grand cru belgian triple - 33 cl € 7,50

TOCCALMATTO – EMILIA ROMAGNA

Heaven blanche - 50 cl € 8,50

BIRRONE – VENETO

Intrepida golden ale - 33 cl € 7,00

MASO ALTO BIO – TRENTO ALTO ADIGE

Margose - 33 cl € 7,50
BIRRA NOVA – PUGLIA

Selvatica indian pale ale - 33 cl € 7,00
MASO ALTO BIO – TRENTO ALTO ADIGE

Via francigena bitter - 33 cl € 7,00
LES BIÈRES DU GRAND ST. BERNARD – VALLE D'AOSTA

“ROCK ‘N’ROLL” american pale ale - 33 cl € 7,00
BALADIN – PIEMONTE

Le ambrate

Affumicata lager - 0.75 € 13,00

Larixibier marzen - 33 cl € 5,50

Punto G bock ambrata - 50 cl € 8,50

Venusa ambrata con Santonico della Laguna 75 cl € 24,00

“ABBOCCATA” strong amber ale - 33 cl € 8,00
BIRRA NOVA – PUGLIA

Le rosse

Red ale B.E. - 50 cl € 8,50

Le nere

Amy oatmeal stout - 33 cl € 7,00

“Corcolocia” porter con larice - 25 cl € 8,50

“Nigredo” imperial hoppy schwarz - 33 cl € 7,50

Le bolle

Spumante M.C. Brut chardonnay 85% pinot nero 15% Haderburg	€ 48,00
Franciacorta DOCG brut "Solouva"	€ 48,00
Franciacorta DOCG M.C. brut "P.R" chardonnay MONTE ROSSA	€ 42,00
FRANCIACORTA DOCG M.C. BRUT "CABOCHON" chardonnay 70% pinot nero 30% MONTE ROSSA	€ 108,00
FRANCIACORTA DOCG M.C. BRUT "REGIUM" 2010 1.5l chardonnay LA VALLE	€ 135,00
Franciacorta DOCG MC BRUT "GRAN CUVÉE" chardonnay 80% pinot nero 20% CASTELLO BONOMI	€ 39,00
Franciacorta DOCG MC extra brut riserva 2011	€ 81,00
Franciacorta DOCG MC extra-brut "Doppio RD"	€ 57,00
Franciacorta DOCG MC Saten brut "Sanseve"	€ 49,00
GRAND CRU BLANC DE BLANCS ZERO DOSAGE chardonnay ENCRY – CHAMPAGNE	€ 114,00
Lambrusco solco	€ 24,00
Prosecco Brut "ISOLA PRIMO" 2017 glera ELICA	€ 27,00
Spumante M.C. Brut "TRE" pinot nero BUVOLI	€ 48,00
SPUMANTE M.C. BRUT 2015 1.5l nerello mascalese MURGO	€ 75,00
SPUMANTE M.C. BRUT 2015 nerello mascalese MURGO	€ 36,00
SPUMANTE M.C. BRUT varietà autoctone a bacca bianca CANTINA DEIDDA	€ 42,00
SPUMANTE M.C. BRUT "GRAN CUVÉE XXI SECOLO" bombino bianco, pinot nero D'ARAPRÍ	€ 54,00
SPUMANTE M.C. BRUT "Q" vermentino QUARTOMORO DI SARDEGNA	€ 36,00
Spumante M.C. Extra Brut "NOVE" pinot nero	€ 69,00
SPUMANTE M.C. NON SBOCCATO "BRUT CONTADINO" fiano CIRO PICARIELLO	€ 48,00

Spumante M.C. Rosè Extra Brut "SETTE" pinot nero	€ 75,00
Spumante MC "Terzavia" grillo MARCO DE BARTOLI	€ 45,00
Spumante MC dosaggio zero "Leon"	€ 42,00
Spumante MC extra brut "XT" 2014 prié blanc CAVE MONT BLANC	€ 36,00
Spumante MC extra brut riserva 2006 "GIULIO FERRARI"	€ 114,00
Spumante MC Pas Dose millesimato 2013	€ 63,00
SPUMANTE ROSÉ M.C. DOSAGGIO ZERO 2009 1.5l nebbiolo ERPACRIFE	€ 120,00
SPUMANTE ROSÉ M.C. DOSAGGIO ZERO 2013 3l nebbiolo ERPACRIFE	€ 261,00
Trento DOC MC BRUT Chardonnay CASATA MONFORT 31	€ 150,00

I bianchi

CINQUETERRE DOC 2017 bosco, albarola, vermentino FORLINI CAPPELLINI	€ 48,00
CIRÒ BIANCO DOC 2017 greco SCALA BIO	€ 27,00
Friulano 2016 RONCO SEVERO	€ 54,00
Gewürztraminer HARTMANN DONA	€ 39,00
Pinot grigio 2016 RONCO SEVERO	€ 54,00
SALINA BIANCO "LENE" 2016 malvasia delle Lipari SALVATORE D'AMICO	€ 45,00
Sauvignon 2010 TERPIN	€ 63,00
SOAVE CLASSICO DOC 2017 garganega SUA VIA – VENETO	€ 27,00
Trebbiano 2016 CIRELLI BIO	€ 27,00
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC "DI GINO" 2016 verdicchio FATTORIA SAN LORENZO	€ 27,00

Viognier 2014 ÔMINA ROMANA	€ 42,00
Vitovska 2016 ŠKERK	€ 56,00
v“EDLER” Sauvignon blanc 2017 GILFENSTEIN	€ 96,00
“780 S.L.M.” kerner RUDI VINDIMIAN	€ 33,00
“CLARA” 2016 grechetto NAPOLINI	€ 27,00
“CUMALÈ” 2016 fiano CASEBIANCHE BIO	€ 30,00
“DELFINO DELLA MARCHESA” 2015 friulano 80% sauvignon 20% NEC OTIUM	€ 27,00
“DUALE” 2016 greco bianco CRISERÀ	€ 27,00
“EREDE” 2016 grillo TERRE DI SHEMIR	€ 42,00
“FEDIRE” 2016 grillo 85% zibibbo 15% TERRE DI SHEMIR	€ 33,00
“FIOR D’UVA” 2016 Fenile 30%, Ginestra 30%, Ripoli 40% MARISA CUOMO	€ 72,00
“FUORI STANDARD 780 S.L.M.” müller thurgau RUDI VINDIMIAN	€ 33,00
“HERMES DIACTOROS II” 2014 ÔMINA ROMANA	€ 30,00
“ISPIRA” 2017 passerina ZACCAGNINI	€ 27,00
“KAPLJA” 2014 tocai, malvasia, chardonnay PODVERSI?	€ 64,00
“PLENUS” pecorino MARINA PALUSCI	€ 27,00
“VASSAL” Gewürztraminer 2017 GILFENSTEIN	€ 42,00
“VINUM BIANCO” 2016 malvasia lunga del Chianti, trebbiano coda lunga PODERE GUALANDI	€ 27,00

I rossi

SASSICAIA” 2013 cabernet sauvignon 85% cabernet franc 15% TENUTA SAN GUIDO	€ 250,00
---	----------

Aleatico 2016 PODERE GUALANDI	€ 30,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC 2011 MONTE DEI RAGNI Corvina 50%, Rondinella 25%, Corvinone 20%, Molinara 5%	€ 135,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC 2009 corvina, rondinella, corvinone LE GUAITE	€ 90,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG "TELOS" 2011 TENUTA SANT'ANTONIO corvina 70%, rondinella 20%, croatina 5%, oseleta 5%	€ 64,00
BARBARESCO PAJÈ DOCG 2012 nebbiolo ROAGNA	€ 144,00
BARBARESCO PAJÈ DOCG "Vecchie Viti" 2012 nebbiolo ROAGNA	€ 300,00
BARBERA DEL MOFERRATO DOCG "VIGNA ROCCO" 2014 barbera ROCCO DI CARPENETO	€ 36,00
BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE DOCG "RATARAURA" 2014 barbera in anfora ROCCO DI CARPENETO	€ 30,00
BAROLO DOCG Ambrogio 2014 nebbiolo PAOLO SCAVINO	€ 105,00
BAROLO DOCG Bric del Fiasc 2014 nebbiolo PAOLO SCAVINO	€ 135,00
BAROLO DOCG Cannubi 2014 nebbiolo PAOLO SCAVINO	€ 135,00
BAROLO DOCG Carobric 2014 nebbiolo PAOLO SCAVINO	€ 105,00
BAROLO DOCG Monvigliero 2014 nebbiolo PAOLO SCAVINO	€ 105,00
BAROLO DOCG RISERVA 2011 "NOVANTESIMO" nebbiolo PAOLO SCAVINO	€ 360,00
BAROLO PIRA DOCG 2012 nebbiolo ROAGNA	€ 144,00
Cabernet franc 2016 TENUTA DALLE ORE	€ 30,00
Cesanese 2014 ÔMINA ROMANA	€ 57,00
DOLCETTO DI OVADA DOCG "STEIRA" 2014 dolcetto ROCCO DI CARPENETO	€ 36,00
ETNA ROSSO DOC 2015 nerello mascalese MASSERIA SETTEPORTE	€ 36,00

ETNA ROSSO DOC 2015 "VINUPETRA" nerello mascalese, nerello cappuccio, Alicante I VIGNERI	€ 120,00
Frappato 2016 COS	€ 36,00
frappato BARONI DI PIANOGRILLO BIO	€ 30,00
GATTINARA DOCG "SELEZIONE" 2013 nebbiolo TRAVAGLINI	€ 42,00
GATTINARA DOCG "SELEZIONE" 2014 1.5l nebbiolo TRAVAGLINI	€ 95,00
Malvasia nera TIBERIO	€ 30,00
MONTECUCCO DOC sangiovese, cabernet sauvignon, merlot CAMPINUOVI BIO BIODINAMICO	€ 30,00
MONTEPULCIANO DOC "NO SO2" 2017 montepulciano ZACCAGNINI	€ 24,00
MONTEPULCIANO DOC "PLENUS" montepulciano MARINA PALUSCI	€ 27,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "IL TRALCETTO" 3l montepulciano ZACCAGNINI	€ 87,00
Nebbiolo (barolo declassato) PAOLO SCAVINO	€ 45,00
Negroamaro 2014 ANTICA ENOTRIA BIO	€ 27,00
Pinot nero 2015 DALZOCCHIO	€ 54,00
ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC 2016 sangiovese, canaiolo AVIGNONESI BIO	€ 30,00
Schioppettino 2012 BRESSAN	€ 69,00
Schioppettino di Prepotto 2014 RONCO SEVERO	€ 60,00
VALPOLICELLA CLASSICO DOC 2017 MONTE SANTOCCIO corvina 40%, corvinone 30%, rondinella 20%, molinara 10%	€ 27,00
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO DOC 2017 MONTE SANTOCCIO corvina 40%, corvinone 30%, rondinella 20%, molinara 10%	€ 36,00
VALPOLICELLA DOC "NANFRÈ" 2017 corvina 70% rondinella 30% TENUTA SANT'ANTONIO	€ 27,00

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC 2010 corvina, rondinella, corvinone LE GUAITE	€ 42,00
VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC 2009 corvina, rondinella, corvinone LE GUAITE	€ 54,00
“ARTIUL” RISERVA 2015 merlot RONCO SEVERO	€ 60,00
“EDLER” Lagrein 2015 GILFENSTEIN	€ 96,00
“GHEPPIO” 2012 malbo gentile CÀ DEI NOCI BIO	€ 45,00
“HERMES DIACTOROS I” 2013 Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc ÔMINA	€ 36,00
“IL FRESCO” 2016 cesanese MARCO ANTONELLI	€ 27,00
“LAGNUSA” 2013 nero d’Avola FEUDO MONTONI BIO	€ 33,00
“L’ATTO” 2014 aglianico CANTINE DEL NOTAIO	€ 27,00
“NERO LUCIDO” 2012 pinot nero TORRE FORNELLO	€ 57,00
“NOCENS” GOVERNO ALL’USO TOSCANO canaiolo 50% cabernet sauvignon 50% TIBERIO	€ 36,00
“PALISTORTI ROSSO” 2015 Sangiovese 70%, Merlot 20%, Syrah 10% TENUTA DI VALGIANO	€ 39,00
“PARADISO DI LARA” 2016 nero d’Avola TERRE DI SHEMIR	€ 42,00
“PRELIT” 2010 1.5l merlot 70%, cabernet sauvignon 30% PODVERSI?	€ 135,00
“ROSSO MASARI” cabernet sauvignon, merlot MASARI BIO	€ 27,00
“SASSICAIA” 2002 cabernet sauvignon 85% cabernet franc 15% TENUTA SAN GUIDO	€ 230,00
“SETTEVIGNE” 2013 tintilia CLAUDIO CIPRESSI	€ 30,00
“TENUTA DI VALGIANO” 2015 Sangiovese 60%, Syrah 20%, Merlot 20% TENUTA DI VALGIANO	€ 156,00
“VASSAL” Lagrein 2016 GILFENSTEIN	€ 42,00
“VASSAL” Pinot nero 2016 GILFENSTEIN	€ 42,00

“VIGNA DEL CORE” 2015 perricone FEUDO MONTONI BIO € 36,00

“VIGNA ZIS” Pinot nero Riserva 2015 BRUNNENHOF € 96,00

I dolci

CANAILOLO CHINATO canaiolo TIBERIO € 54,00

MARSALA AMBRA DOLCE RISERVA SUPERIORE 1980 grillo FRANCESCO INTORCIA € 60,00

MARSALA AMBRA DOLCE SUPERIORE 2004 grillo FRANCESCO INTORCIA € 108,00

PASSITO “FIORE DELLA COSTIERA” moscato giallo ALLA COSTIERA BIO € 60,00

PASSITO “MALVASIA DELLE LIPARI” malvasia 95% corinto nero 5% SALVATORE D’AMICO € 60,00

PASSITO “ZHABIB” zibibbo HIBISCUS € 54,00

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG 2014 corvina 55% corvinone 25% rondinella 20% BRIGALDARA € 39,00

TORCOLATO DELLE BREGANZE vespaiola GALLIO € 54,00

VIN SANTO DEL CHIANTI trebbiano, malvasia PODERE GUALANDI € 66,00

“CLEMATIS” PASSITO ROSSO 2012 ZACCAGNINI € 64,00

“PLAISIR” PASSITO BIANCO 2016 moscato bianco ZACCAGNINI € 36,00

“VIN DE GRANARO” 2007 garganega MENTI € 84,00