

SÌ

STREETALIAN FOOD

IL GUSTO, LA MEMORIA

La cucina, il cuore pulsante del nostro progetto di rivisitazione del cibo di strada, è stata pensata in aperto dialogo con la sala, completamente a vista.

Lo stile della nostra cucina è appagante, senza inutili fronzoli, ma mai scontato. Una cucina rassicurante, profondamente italiana sin dal nome, fin all'ultimo boccone. Ricerchiamo la leggerezza nelle preparazioni senza mai dimenticare il gusto, vero obiettivo del nostro lavoro. Cerchiamo di rispettare la materia prima prediligendo cotture che ne esaltino le caratteristiche.

Non siamo un ristorante, non siamo un bistrot, non siamo un bar, non siamo un piano bar, bensì tutto questo messo insieme allo stesso tempo e ripensato in puro stile "Sì".

SÌ

STREETALIAN FOOD

VENETO

“MILLEFOGLIE” DI BACCALÀ MANTECATO E AFFUMICATO

crumble salato alle noci, baccalà mantecato, spinacini e radicchio, baccalà affumicato

14,00 EURO

POLLO “LATTE & MIELE” FRITTO

brevettato da De Marchi-Littamè-Scudellaro accompagnato da salsa allo yogurt, senape e cerfoglio

14,00 EURO

EMILIA ROMAGNA

PINZINI FERRARESI

fritti accompagnati con Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. 30 mesi e squacquerone

14,00 EURO

SÌ

LOMBARDIA

POLPETTA BIO

polpette di manzo BIO “Fattoria alle Origini” fritte, servite con jus di vitello, stracciatella, gel al peperoncino e aneto

12,00 EURO

PIEMONTE

TARTARE

tartara di manzo bio con spuma di Parmigiano Reggiano, nocciole tostate, tartufo e midollo

20,00 EURO (130 GR)

LIGURIA

FRISCEU

frittella con filetto alto di baccalà, passatina di caciucco, tapioca e salicornia

20,00 EURO

SÌ

TOSCANA

LAMPREDOTTO

panino al latte farcito con lampredotto

10,00 EURO

LAZIO

CARCIOFI ALLA GIUDIA

carciofi fritti serviti con spuma di ricotta e menta

12,00 EURO

CAMPANIA

PIZZA FRITTA

farcita con Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.
e Culatello di Zibello chiusa a calzoncino

12,00 EURO

PIZZA IN PALA

lievitata almeno 36 ore con Pomodoro San
Marzano D.O.P., sgombro, ricotta, limone e
spinacini

14,00 EURO

SÌ

SICILIA

RÈ ROSSO

crudo di Gambero rosso di Mazara del Vallo,
pistacchi, burrata e mandarino

26,00 EURO

SÌ

PER COMPLETARE

VENETO

SPAGHETTONI IN SALSA D'ACCIUGHE

pan fritto profumato al limone e alici di Comacchio

12,00 EURO

COZZE MITILLA

impepata di cozze Mitilla e crostone di pan polenta di Ezio Marinato

12,00 EURO

FRIULI VENEZIA GIULIA

ORZO E FAGIOLI

crema di Fagioli di San Quirino 🌻, orzo perlato, trippe di baccalà croccanti polvere di verdure e “pil pil”

12,00 EURO

SÌ

TRENTINO

AGNELLO CAVOLFIORE E AMARANTO

costolette di agnello rosa, nocciole, cavolfiore di Torbole in crema e fermentato, pop corn di amaranto

26,00 EURO

LOMBARDIA

OSSOBUCO A MILANO

ossobuco di vitello alla milanese con patate allo zafferano salmastro Veneto

19,00 EURO

TOSCANA

PICI ALL'AGLIONE


salsa di pomodorini sbucciati, aglione, fonduta di pecorino, polvere di prosciutto e polvere di basilico

13,00 EURO

SÌ

LAZIO

CACIO E PEPE

paccheri cacio e pepe, scampi, Mortadella Classica 
e cavolo viola

16,00 EURO

SARDEGNA

“U PORCEDDU”

“secreto” di maialino laccato al miele, fregola
sarda e carciofi

20,00 EURO

PASTA E BOTTARGA

lumaconi, crema di peperoni gialli, bottarga di
tonno, caviale di aringa e lattuga di mare

16,00 EURO

SICILIA

TONNO

tartare di tonno, capperi di Pantelleria, prezzemolo
e pan fritto

16,00 EURO

SÌ

ITALIANS DO IT BETTER

HAMBURGER ITALY

200 gr di manzo BIO “Fattoria alle Origini”,
Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., guanciale
croccante, pomodoro, lattuga e salsa dolceforte di
pomodori

14,00 EURO

OCABURGER

burger d’oca e maiale di Littamé, con pane al
latte tostato, maionese di carote, insalata riccia e
fontina

15,00 EURO

SUSHI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

crudo di seppie aglio-olio-peperoncino, riso e
salmone

16,00 EURO

SÌ

ORTO BIO

INSALATA RUSSA

verdure di stagione condite con una maionese di patate al lime, avvolte da una cialda croccante e misticanze amare

10,00 EURO

TARTARE VEGETALE

tartare di rapa rossa, ricotta di mandorle, bottarga di tuorlo d'uovo di Paolo Parisi salsa al cerfoglio

12,00 EURO

SÌ

DEGUSTAZIONI

SALUMI

selezione dei migliori salumi italiani accompagnati
dalla nostra giardiniera di verdure

12,00 EURO

FORMAGGI

selezione dei migliori formaggi italiani
accompagnati da confetture BIO e mieli

10,00 EURO

6 CICCHETTI A NOSTRA SCELTA

14,00 EURO

8 CICCHETTI A NOSTRA SCELTA

18,00 EURO

SÌ

MENU DEGUSTAZIONE “GIRO D’ITALIA”

EMILIA ROMAGNA

PINZINI FERRARESI

fritti accompagnati con Prosciutto Crudo di Parma
D.O.P. 30 mesi e squacquerone

TOSCANA

PICI ALL’AGLIONE

salsa di pomodorini sbucciati, aglione, fonduta di
pecorino, polvere di prosciutto e polvere di basilico

SARDEGNA

“U PORCEDDU”

“secreto” di maialino laccato al miele, fregola sarda
e carciofi

VENETO

“NAFTA”

gelato alla vaniglia, panna montata e marasche
Luxardo

*abbiamo voluto riscoprire una ricetta tipica delle gelaterie
venete degli anni '70 molto conosciuta a Padova*

45,00 EURO

60,00 EURO CON ABBINAMENTO VINI

SÌ

**MENU DEGUSTAZIONE
“PIT STOP”**

**2 PIATTI A SCELTA DAL MENU “GIRO
D’ITALIA”**

28,00 EURO

IL MENU È SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO

SÌ

PIATTO UNICO

Dal lunedì al venerdì proponiamo a pranzo un piatto sempre diverso, completo ed equilibrato tra verdure, proteine e carboidrati per una pausa veloce ma gustosa a **15,00 EURO** comprensivo di coperto e acqua minerale

SÌ

DESSERT

VENETO

“NAFTA”

gelato alla vaniglia, panna montata e marasche Luxardo

abbiamo voluto riscoprire una ricetta tipica delle gelaterie venete degli anni '70 molto conosciuta a Padova

6,00 EURO

PAZIENTINA

polentina di Cittadella all'Alchermes, zabaione al sifone, mandorle sabbiate, granella di amaretti, gelato allo zabaione, lamponi e sfoglia di cioccolato *questo dolce ha origini nel 1600 a Padova ed il nome deriverebbe dalla pazienza che richiede la laboriosa preparazione*

6,00 EURO

TOSCANA

“PASSIONE MERINGA”

mousse di cioccolato bianco, meringhe a bastoncini, meringhe di zucchero di canna bruciata, sorbetto di mandarino, gelatina di frutta

6,00 EURO

SÌ

PIEMONTE

PANNA COTTA

panna cotta, crumble di riso soffiato, baileys, caffè e datteri

6,00 EURO

CARRELLO DEL CIOCCOLATO

selezione di Guido Gobino con praline, cremone, tavolette alle nocciole

6,00 EURO

SICILIA

CREMOLATA ALL'ARANCIA

6,00 EURO

SÌ

Vi ricordiamo che non è consentito fumare a norma di legge 16/01/2003 n° 3 art. 51.

Utilizziamo anche prodotti abbattuti da noi e congelati.

Se si è allergici vi consigliamo di chiedere al cameriere la lista degli allergeni presenti nel nostro menu.

Nella nostra paniera troverete pani prodotti dai migliori panificatori italiani.

COPERTO 2,50 EURO

SÌ