

SÌ

STREETALIAN FOOD

IL GUSTO, LA MEMORIA

STREETALIAN FOOD

VENETO

BACCALA MANTECATO SÌ

con polenta croccante di Mais Biancoperla 🌻

EURO 12,00

POLLO “LATTE E MIELE” FRITTO

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

EURO 14,00

“SAOR”

scampi e gamberi fritti con “saor” di cipolla, uvetta e pinoli all’aceto
“Pahontu”

il saor è una salsa agrodolce veneziana che risale al 1300 citata anche da Carlo Goldoni ne “Le donne de casa soa”. I marinai la usavano per conservare il pesce povero da portare durante i viaggi ed era costituita da cipolla e aceto che veniva usata a stanti sopra le sarde, le moeche o gli sfogeti.

EURO 13,00

TRENTINO ALTO ADIGE

TORTA DI PATATE

con porcini, speck e Morlacco del Grappa 🌻

EURO 14,00

EMILIA ROMAGNA

PINZINI FERRARESI

fritti accompagnati con Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. 36 mesi e
crema di burrata

EURO 14,00

LOMBARDIA

POLPETTE BIO

polpette di manzo "Pantano" fritte servite con jus di vitello,
stracciatella, gel di peperoncino e aneto

EURO 12,00

PIEMONTE

TARTARA E TARTUFO

tartara di manzo "Pantano" 150g con tartufo nero, spuma di
Parmigiano, nocciole accompagnata da midollo di vitello

EURO 20,00

LIGURIA

FRISCEU

filetti di baccalà fritti in pastella al nero di seppia su crema di patate al
lime e maionese agli agrumi

EURO 20,00

TOSCANA

LAMPREDOTTO

focaccia di Ezio Marinato farcito con il lampredotto

EURO 12,00

LAZIO

CARCIOFI ALLA GIUDIA

carciofi fritti serviti con spuma di ricotta e polvere di menta

EURO 12,00

MOZZARELLA IN CARROZZA

mozzarella di Bufala Campana D.O.P. in carrozza accompagnata da salsa di acciughe

EURO 5,00

UMBRIA

PANE PORCHETTA E FINFERLI

porchetta artigianale "Meggiolaro" su zocchetto croccante di "Ezio Marinato" con finferli e salsa al prezzemolo

EURO 14,00

ABRUZZO

ARROSTICINI

arrosticini accompagnati con crema ai peperoni gialli affumicati

EURO 12,00

CAMPANIA

PIZZA FRITTA

farcita con pomodoro, basilico, provola e pepe chiusa a calzoncino

EURO 12,00

PIZZA IN PALA “REGINA MARGHERITA”

lievitata almeno 36 ore con Pomodoro San Marzano D.O.P., Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., olio extra vergine di oliva “U Trappitu”, origano siciliano e basilico

EURO 10,00

CALABRIA

“U PANINO CA SASIZZA”

focaccia calda di “Calaon” con salsiccia, cipolla di Tropea I.G.P. caramellata, n’duja e crema di peperoni

EURO 11,00

MENU DEGUSTAZIONE DI CIBO DI STRADA

“GIRO D’ITALIA”

TORTA DI PATATE

con porcini, speck e Morlacco del Grappa

CARCIOFI ALLA GIUDIA

carciofi fritti serviti con spuma di ricotta e polvere di menta

BACCALA MANTECATO SÌ

con polenta croccante di Mais Biancoperla 🌽

“SAOR”

scampi e gamberi fritti con “saor” di cipolla, uvetta e pinoli all’aceto
Pahontu

ARROSTICINI

arrosticini accompagnati con crema ai peperoni gialli affumicati

PINZINI FERRARESI

fritti accompagnati con Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. 36 mesi e
crema di burrata

TARTARA E TARTUFO

tartara di manzo “Pantano” 150g con tartufo nero, spuma di Parmigiano
e nocciole

FERRATELLA

accompagnata con gelato alla crema, cioccolato fuso e frutti di bosco

€ 45,00

€ 60,00 con accompagnamento di 4 calici di vino

Il menù è servito per tutti i commensali del tavolo

PER COMPLETARE

VENETO

COZZE MITILLA

impepata di cozze “Mitilla” e cozze fritte con crostone di pan polenta di “Ezio Marinato”

EURO 16,00

L’OCA DI LITTAME’

fettuccine con ragù d’oca all’arancio e polvere di rosmarino

EURO

FRIULI-VENEZIA GIULIA

PACCHERI ALLA BUSARA

paccheri al sugo di scampi alla busara e profumo di lime

EURO 16,00

TRENTINO ALTO ADIGE

PORCINI

pappardelle ai porcini con, a richiesta, tartufo bianco

EURO 14,00 escluso tartufo

LOMBARDIA

COSTOLETTA A MILANO

costoletta di vitello alla milanese 500g circa, patate fritte, pomodorini al basilico e salse di accompagnamento

EURO 29,00

EMILIA ROMAGNA

CAPPELLACCI ALLA FERRARESE

pasta all'uovo ripiena di zucca, conditi con ragù di maiale

EURO 14,00

TOSCANA

TAGLIATA DI MANZO

cuore di tagliata selezione "Pantano" agli aromi con patate e porcini

EURO 26,00

LAZIO

CACIO E PEPE

paccheri cacio e pepe, scampi, Mortadella Classica 🍷 e polvere di cavolo viola

EURO 16,00

PUGLIA

POLPO

scottato con crema di patate, spugna di pomodorini, olive croccanti, polvere di capperi e basilico

EURO 16,00

SARDEGNA

“U PORCEDDU”

“secreto” di maialino laccato al miele con patate cotte nel fieno

EURO 20,00

SICILIA

TONNO

tartara di tonno, polvere di capperi di Pantelleria, maionese di prezzemolo e pan fritto

EURO 16,00

DALL'ORTO BIO

INSALATA DI FINOCCHI E ARANCIA

con alici marinate agli agrumi e semi di zucca

EURO 10,00

INSALATA MELOGRANO

radicchio, melograno, noci e mele EURO

9,00

INSALATA DELLA LESSINIA

composizione di Monte Veronese d'allevio di malga, pere, valeriana e albicocche disidratate

EURO 10,00

ITALIANS DO IT BETTER

HAMBURGER ITALY

200g di solo manzo "Pantano", Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., guancialetto croccante, pomodoro cuore di bue, lattuga e dolceforte di pomodoro accompagnato da patatine fritte

EURO 14,00

HAMBURGER EMILIA

200g di solo manzo "Pantano", Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. 36 mesi, cipolla caramellata, uovo all'occhio, lattuga, salsa BBQ accompagnato da patatine fritte

EURO 14,00

HAMBURGER VENETO

200g di solo manzo "Pantano", porchetta "Meggiolaro", radicchio rosso, Casatella Trevigiana D.O.P. e salsa BBQ accompagnato da patatine fritte

EURO 14,00

DEGUSTAZIONI

SALUMI

selezione dei migliori salumi italiani accompagnati dalla nostra
giardiniera di verdure

EURO 12,00

FORMAGGI

selezione dei migliori formaggi italiani accompagnati da confetture Bio e
mieli

EURO 10,00

6 CICCHETTI A NOSTRA SCELTA € 14,00

8 CICCHETTI A NOSTRA SCELTA € 18,00

DESSERT

VENETO

“NAFTA”

gelato alla nocciola, panna montata e marasche Luxardo

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

EURO 6,00

PAZIENTINA

polentina di Cittadella all'Alchermes, zabaione al sifone, mandorle sabbiate, granella di amaretti, gelato allo zabaione, lamponi e sfoglia di cioccolato

EURO 6,00

TIRAMISÙ

tradizionale

il dessert italiano più conosciuto al mondo che vede le sue origini a Treviso a cura dello chef Roberto Linguanotto e che oggi viene celebrato da Francesco Redi nella Tiramisù Word Cup

EURO 6,00

SPRITZ

sorbetto all'arancia, granita al prosecco e gelatina al “Aperitivo” Luxardo

EURO 6,00

LOMBARDIA

“AL CONTADIN NON FAR SAPERE QUANT'È BUONO IL FORMAGGIO CON LE PERE”

gelato al Gorgonzola, riduzione di vino rosso e pere, pera, granita al sedano e biscotto salato

EURO 6,00

TRENTINO ALTO ADIGE

CROSTATINA AI LAMPONI

frolla, crema chantilly, gelato alla vaniglia, lamponi, meringa,
popcorn di amaranto

EURO 6,00

ABRUZZO

FERRATELLA

accompagnata con gelato alla crema, cioccolato fuso e frutti di bosco

EURO 6,00

SICILIA

SORBETTO AGLI AGRUMI

EURO 6,00

PICCOLA PASTICCERIA

zaeto, canestrello, gelèe all'arancia, crostatina di lamponi, salame al
cioccolato, pralina

EURO 10,00