



Il SirOne

Wine & Dine Restaurant

Di Faccioli Lorenzo,
Via Isidoro Alessi, 1 Este (Padova)
Telefono: 0429 – 60158

Dessert

SacherTorte 7,00

Cioccolato fondente, composta di albicocche e miele

La Mousse 7,00

Cioccolato bianco, lamponi e salsa all'ibisco

Cheesecake destrutturata al pistacchio 7,00

Formaggio fresco, pistacchio e nocciole

Idea di una Crostata 6,00

Spuma di crema pasticcera, crumble classico e frutta di stagione

Dolce del Giorno 5,00 / 7,00

Menù a degustazione

Sulla riva del Sirone

Un percorso innovativo di gusti e piaceri, senza dimenticare le nostre radici.

Il nostro benvenuto

L'Uovo e il Tartufo

La Capasanta, Carota, Zafferano, Liquirizia e Latte

Pasta e Sarde

Il Raviolo Zucca e Tastasal

La Quaglia, Radicchio, Mais, Pecan e Stevia

Cheesecake al Pistacchio

Piccola pasticceria

€ 50,00

(Coperto, pane, acqua e caffè)

**Il menù si intende per il tavolo completo*

**Le porzioni di ogni piatto si ritengono ridotte*

Acqua minerale €2,50

Caffè Diemme €1,50

Caffè in Moka - selezione "Mr. Chava", Osuna (Spagna) €1,50/persona

Coperto €3,00/persona



Antipasti

Variazione sulla Parmigiana 12,00

Cubo fritto di Melanzane alla parmigiana, aria di burrata e pomodori secchi in crema

Il Crudo delle Mura 13,00

Tagliere di Prosciutto Crudo Berico-Euganeo Riserva stagionato 18 mesi, Az. Fontana servito con il nostro formaggio primosale fatto in casa e selezione di mostarde e marmellate

L'Uovo e Il Tartufo 13,00

Uovo biologico allevato a terra fritto dal tuorlo liquido, tartufo nero, morbido di formaggio caprino, nido di pasta kataifi e germogli di shiso

Shiso: Perilla Frutescens – Basilico Orientale dal gusto deciso

La Tartare 16,00

Tartare di Manzetta Prussiana con carciofi freddi, maionese all'aceto di yuzu, nocciole di Giffoni I.G.P. selezione extra ed emulsione al prezzemolo

Yuzu: Agrume orientale ibrido del mandarino, parente del kaffir lime

La Triglia 15,00

Filetto di Triglia di Scoglio al forno con stracciatella, pomodori confit, broccoletti sbollentati, cipollotto e salsa al nero di seppia

Le Cappellette 18,00

Cappellette scottate, carota appassita, crema di carota, gel di latte, polvere di liquirizia e acetosella

Servite con la conchiglia ripiena dei suoi coralli, crema allo zafferano e liquirizia

Primi piatti

Pasta, Fagioli e Cozze 11,00

Fusilloni di Gragnano I.G.P "Il Vecchio Pastificio" con Cozze della Sardegna, crema di fagioli cannellini e cipolla rosa agrodolce

Pasta e Sarde 13,00

Calamarata rigata di Gragnano I.G.P "Il Vecchio Pastificio" in crema di Sarde, ciuffi di stracciatella, pomodorini confit, polvere di frisella all'origano e germogli di shiso
Shiso: Perilla Frutescens – Basilico Orientale dal gusto deciso

I Ravioli 13,00

Ravioli fatti in casa ripieni di crema di zucca locale, tastasale di puro suino veronese, crema di squacquerone di Romagna D.O.P. e crescita dei giardini

Le Fettuccine 15,00

Fettuccine all'uovo fatte in casa con ragù di Cinghiale, finferli spadellati, zabaione ghiacciato di parmigiano reggiano tradizionale "24 mesi" e germogli di daikon rosso

Lo Spaghetto tiepido alla "Marchesi" 17,00

Spaghetto di Gragnano I.G.P. "Pastificio dei Campi" servito tiepido al profumo di bottarga di tonno, con tartare di Scampi, concentrato di pistacchio, zest di clementina e acetosella

Secondi piatti

La Quaglia 16,00

Petto, Roll e Cosce con pannocchiette di mais agrodolci, crema di radicchio, noci di pecan e germogli di stevia

Il Patanegra 18,00

Costata di Patanegra cotta a bassa temperatura a 62° servita con patate fritte, cavolo rosso agrodolce e germogli di senape

L' Os Büüs 20,00

Ossobuco cotto a bassa temperatura per 24 ore servito con funghi shiitake saltati, cipollotto grigliato e salsa allo zafferano

La Frittura di Paranza 17,00

Il Gabilo Nordico 20,00

Filetto di Gabilo scottato in padella con sedano rapa croccante e in crema, olio al cavolo nero, consommè di guanciaie di Sauris e germogli di daikon rosso

La Tomahawk 7€/etto

"Ribeye Tomahawk" da 0,9 – 1,4 kg alla griglia servita con contorni misti