



TRATTORIA SIENA

Ein Stück Toskana im Herzen von Graz



menü di natale 2023



Trattoria Siena



13.11.2023 - 05.01.2024



Reservierungen:

+43 316 68 98 87

office@trattoria-siena.at



Antipasti

verdure alla griglia ✓

Gemüsevariation vom Grill, Rucola, Oliven und hauseingelegte getrocknete Tomaten und gegrilltem Montasio-Käse
(L,O) € 15,00

*wahlweise auch ohne Montasio-Käse € 11,50

antipasto Siena

Prosciutto Crudo, Salami Mailänder Art, Grana, Rucola, gegrillte Artischockenherzen, hauseingelegte getrocknete Tomaten, Oliven, Kapern und Melone (G,O) € 14,00

bruschetta radicchio ricotta e salmone affumicato

Geröstetes Weißbrot mit Radicchio, Ricotta und geräuchertem Lachs (A,C,G,L,R) € 15,00

Zuppe

zuppa di pomodoro ✓

Tomatensuppe mit Sahnehaube und Grissini (A,C,G,H,L,N) € 5,00

minestrone ✓

Gemüsesuppe mit frischem Gemüse nach Saison (L,M) € 6,00

velutata di cavolo viola

Rotkohlsuppe mit Käse-Sahnehaube und einer frittierten Rotwildgarnele (D,G,L) € 8,50

Primi

paccheri al ragù di spada

Paccheri mit Schwertfischragout in einer Sardellen-Oliven-Kirschtomatensauce (A,C,D,G,L) € 18,50

spaghetti colorati al cavolo viola con crema di parmigiano (V)

Rotkohlspaghetti mit Seppia in einer Parmesancreme (A,C,G,L,R) € 18,50

*gerne auch in der vegetarischen Variante ohne Seppia erhältlich (€ 16,00)

tagliatelle zafferano gamberoni e burrata

Safran-Tagliatelle mit Rotwildgarnelen und Burrata (A,C,G,L) € 20,50

Insalate

insalata verde

Gemischter grüner Blattsalat mit Rucola € 5,50

insalata mista

Gemischter Blattsalat, Rucola, Tomaten und Gurken € 6,50

insalata di pomodori

Tomaten, Zwiebel, Basilikum und Oregano € 7,00

insalata di rucola

Rucola, Kirschtomaten und Parmesan-Streifen (G) € 8,00

Secondi



filetto di manzo all'agrodolce con patate dolci

Süß-saures Rinderfilet mit Süßkartoffeln (G,L) € 35,00

calamari misti

Variation aus gegrillten und frittierten Calamari mariniert mit Knoblauchsauce an Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse, Joghurt-Dip und geröstetem Weißbrot (A,C,L,R) € 21,00

gamberoni gratinati con valerianella e parmigiano

Gratinierte Garnelen auf Vogerlsalat mit Parmesan und gerösteten Weißbrot (G,L,R) € 25,00

tonno alla griglia con polenta al basilico

Gegrillter Thunfisch mit Basilikumpolenta (D,G,L) € 30,00

parpadelle con zucchine, basilico e peperoncino

Parpadelle mit Basilikumpesto und Zucchiniestreifen darüber Peperoncino (A,B,D,G,L,O) € 17,00

Dolci

tiramisu

Hausgemachtes Tiramisu (A,C,E,G,H) € 6,70

profiteroles

Profiteroles mit Schokosauce und Sahne (A,C,E,G,H) € 6,70

mousse di castagne

Kastanienmousse mit Schokosauce, karamellisierten Walnüssen und Vanilleeis (A,C,G,H,O) € 9,90

panna cotta con salsa di lamponi

Pannacotta mit Himbeersauce (A,C,G,L) € 6,70

sorbetto

Zitroneneis mit Wodka und Prosecco (G) € 6,70

