

# spezereialitäten

## kalte spezialitäten

„**Salami di Toscana**“ traumhafte Schinken-Salami von der Salumeria San Savino, mit Taleggio D.O.P. von der Latteria di Cameri aus dem Piemont und exklusiven Mostarda di Frutti candita!  
(G, M) € 12,90

„**Pancetta e Gorgonzola Dolce**“ feinstes Pancetta Arrotoata aus Modena, mit Gorgonzola Dolce D.O.P. von der Latteria di Carmeri aus dem Piemont, grünen Oliven und „Peperone Senapato“ (Paprika-Chutney) aus dem Piemont  
(G, M) € 13,00

„**Buona Pasqua**“ (Osterteller) geräucherter Krenn-Beinschinken mit Pecorino Sardo Dolce D.O.P., „Don Carlo“-Käse aus Apulien, Kapernbeeren und Birnen-Mostard aus dem Tessin  
(G, M) € 13,90

„**Formaggio**“ Käsevariation mit Taleggio D.O.P. und Gorgonzola Dolce D.O.P. aus dem Piemont von der Latteria di Cameri, Grana D.O.P., „Don Carlo“-Käse aus Apulien, Gondolakäse aus dem Veneto und Feigen-Mostard aus der Emilia-Romagna  
(G, M) € 13,90

## warme spezialitäten

„**Iota Triestina**“ mit Triestiner Cragno-Salsiccia von Sfredo, Pancetta vom Freilandschwein, Borlotti-Bohnen und Champagnerkraut, verfeinert mit Glerawein, Tellicherry-Pfeffer aus Indien, Fleur de Sel aus Piran und nativem Olivenöl „Tergeste D.O.P.“ von Fior Rosso aus Triest  
(G, L, O) € 15,50

## pasta spezialitäten mit hausgemachten fusilli

**„Caponata alla Siciliana“** mit einem traditionellen Pesto aus Melanzani, San Marzano-Tomaten, Sellerie, Kapern und Oliven, verfeinert mit sizil. Bio-Olivenöl „Halycos“ von Alicos  
(A, G, L) € 14,90

**„Zucca e Pancetta“** mit einer venezianischen Butternuss-Kürbis-Creme, Pancettastücken vom Freilandschwein und frischem Thymian, verfeinert mit Balsamico Bianco, Ribolla Gialla und toskanischem Bio-Olivenöl „Viride“ von der Fattoria Lischeto  
(A, G, L, O) € 14,90

**„Gamberetti“** mit einem friulanischem Sugo aus marinierten Krebsen, Krustentierfonds, San Marzano-Tomaten und gelben Paprikastücken, verfeinert mit Aceto di Vino Bianco, Meersalz aus Piran und toskanischem Bio-Olivenöl „Viride“ von der Fattoria Lischeto  
(A, B, L, O) € 16,90

**„Funghi e Guanciale in Barbera“** mit Pilzen und Triestiner Guanciale-Speck vom Freilandschwein geschmort in Kalbsfonds und Barbera, verfeinert mit Creme Double, Balsamico di Modena, Fleur de Sel aus Piran und nativem „Belica/Bianchera“-Olivenöl von Fior Rosso aus Triest  
(A, G, L, O) € 15,90

