

spezereialitäten

kalte spezialitäten

„**Formaggio**“ Bastardo del Grappa Käse aus dem Veneto, Taleggio D.O.P. aus dem Piemont, Pecorino aus Volterra, Grana D.O.P. und Feigen-Mostard aus der Emilia-Romagna
(G) € 12,90

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) € 15,00

pasta spezialitäten mit hausgemachten fusilli

„**Hell on Earth**“ Jalapenos, Habaneros und geräucherte Chipotle-Chilis in San Marzano-Tomaten-Sauce, verfeinert mit Malvasia, Balsamico Bianco und nativem „Tergeste D.O.P.“ Olivenöl von Starec aus Triest
(Scharf? – Scharf!!!)
(A, L, O) € 14,90

„**Pro&Mo**“ mit Triestiner Karstschinken vom Freilandschwein und geräuchertem Büffelmilch-Mozzarella aus Kampanien, verfeinert mit nativem „Belica/Bianchera“ Olivenöl von Fior Rosso aus Triest und Cubeben-Pfeffer aus Indonesien
(A, G, O) € 14,90

„**Carne&Balsamico**“ mit Fleischragout und neun Jahre gereiftem Balsamico von Pecoraro aus Klosterneuburg, verfeinert mit Cabernet Sauvignon, nativem Bio-Olivenöl von Alicos aus Sizilien und Fleur de Sel aus Piran
(A, L, O) € 14,90

„**Crema di Tonno**“ mit einer Sauce aus Thunfisch, Sauvignon Blanc, Fischfonds und Creme Double, verfeinert mit Balsamico Bianco und toskanischem Bio-Olivenöl „Viride“ aus Volterrea
(A, D, G, L, O) € 15,90

