

spezereialitäten

kalte spezialitäten

„**Formaggio**“ Gondolakäse aus dem Veneto, Gorgonzola Dolce aus dem Piemont, Pecorino aus Volterra, Grana D.O.P. und Feigen-Mostard aus der Emilia-Romagna
(G) € 12,90

„**Carne Salada**“ (klassische Spezialität aus dem Trentino) dünn geschnittenes, mariniertes Rindfleisch verfeinert mit hausgemachtem Rucola-Meersalz-Pesto, Bastardo del Grappa-Käse und halbtrockneten, gegrillten Tomaten
(G, H) € 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) € 15,00

pasta spezialitäten mit hausgemachten fusilli

„**Chi-, Chi-, Chili**“ mit einer Sauce aus San Marzano-Tomaten, Jalapenos, Vogelaugen- und geräucherten Chipotle-Chilis, verfeinert mit Himalaya-Salz
(Scharf!!!!)
(A, G, L, O) € 14,90

„**Zucchini e Speck**“ mit einem Sugo auf venezianische Art aus Zucchini, Speck, Creme Double und Balsamico Bianco, verfeinert mit Pinot Grigio und nativem Bio-Olivenöl von Alicos aus Sizilien
(A, G, 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

„**Crema di Pancetta**“ mit einem Triestiner Sugo aus Pancetta-Speck vom Freilandschwein, verfeinert mit Malvasia, Creme Double, Balsamico Bianco und nativem „Tergeste D.O.P.“ Olivenöl von Starec aus Triest
(A, G, L, O) € 15,00

