

# 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) € 13,00

„**Pancetta e Gorgonzola Dolce**“ feinstes Pancetta Arrotolata 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) € 14,00

„**Spianata Calabria**“ scharfe Salami aus Kalabrien mit Gondola-Käse aus dem Veneto, sonnengetrockneten Tomaten aus der Toskana und Feigen-Chutney aus dem Piemont  
(G) € 14,00

„**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) € 14,50

## 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) € 16,50

## 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) € 15,00

**„Finocchietto e Selvatico“** mit einem traditionellen Pesto aus sizilianischem Wildfenchel und sizil. Salbei, verfeinert mit sizil. Bio-Olivenöl „Halycos“ von Alicos  
(A, G, L) € 15,00

**„Salame Crucolo“** mit einem klassischen Sugo aus dem Trentino, bestehend aus in Refosco und San Marzano-Tomaten geschmorter Salami, verfeinert mit Balsamico di Modena, Fleur de Sel aus Piran und nativem „Belica/Bianchera“-Olivenöl von Fior Rosso aus Triest  
(A, L, O) € 16,00

**„Asparagi di Modena“** mit einer Creme aus weißem Spargel, Spargelfonds, Balsamico Bianco, Soave und Creme Double, verfeinert mit Fleur de Sel aus Piran und toskanischem Bio-Olivenöl „Viride“  
(A, G, L, O) € 16,00

