

# spezereialitäten

## kalte spezialitäten

„**Salami di Toscana**“ feinste Finocchio-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

„**Carne Salada**“ (klassische Spezialität aus dem Trentino) dünn geschnittenes, mariniertes Rindfleisch verfeinert mit einem hausgemachten Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten, Rosmarin & toskanischem Bio-Olivenöl, sowie Gondola-Käse aus dem Veneto  
(G, H) € 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., Latteriakäse „Vino“ aus dem Trentino, Gondolakäse aus dem Veneto und Feigen-Mostard aus der Emilia-Romagna  
(G, M) € 13,90

## warme spezialitäten

„**Salsiccia in Salsa rosso**“ klassisches, friulanisches Eintopfgericht mit Salsiccia fresca geschmort in Kalbsfonds, Cabernet und San Marzano-Tomaten, verfeinert mit 9 Jahre gereiftem Balsamico von Pecoraro und nativem „Belica/Bianchera“-Olivenöl von Fior Rosso aus Triest  
(L, O) € 16,00

## 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

**„Pesto al Finocchietto“** mit einem Pesto aus sizilianischem Wildfenchel, Weißweinessig, Meersalz und sizil. Bio-Olivenöl „Halycos“ von Alicos  
(A, G) € 14,90

**„Feta“** mit einer Sauce aus Feta-Käse, San Marzano-Tomaten, frischem Thymian, Balsamico Bianco und Friulano, verfeinert mit nativem Olivenöl „Tergeste D.O.P.“ von Fior Rosso aus Triest  
(A, G, O) € 14,90

**„Trieste“** mit einem deftigen Sugo aus geräuchertem Schinkenspeck vom Triestiner Fleischhauer Sfredo, verfeinert mit Pinot Grigio, Balsamico Bianco, Creme Double und nativem „Belica/Bianchera“ Olivenöl von Fior Rosso aus Triest  
(A, G, O) € 15,90

### **Die Chef-Empfehlung aus Sizilien „Pistazie pur!“:**

**„Pesto di Pistacchio“** mit einem Pesto aus sizilianischen Pistazien, Salz, Pfeffer und sizil. Bio-Olivenöl „Halycos“ von Alicos  
(A, G, H) 16,90