

spezereialitäten

kalte spezialitäten

„**Lombo Cotto affumicato**“ dünn aufgeschnittene, geräucherte Schweinelende von Crucolo aus dem Trentino mit Taleggio D.O.P. aus dem Piemont und Paprika-Chutney
(G) € 12,90

„**Carne Salada**“ (klassische Spezialität aus dem Trentino) dünn geschnittenes, mariniertes Rindfleisch verfeinert mit hausgemachtem Rucola-Meersalz-Pesto, Don Carlo-Käse und sonnengetrockneten, eingelegten Tomaten
(G, H) € 13,90

„**Polpe**“ Carpaccio vom Oktopus auf toskanische Art, verfeinert mit toskanischem Bio-Olivenöl „Viride“ von der Fattoria Lischeto aus Cecina
(D) € 16,00

warme spezialitäten

„**Tolmezzo**“ friulanisches Gulasch mit Meraner Salsiccia, Speckwürfel vom Freilandschwein aus Triest, Kürbis und gelbem Paprika, geschmort in Rinderfonds und Cabernet Franc, verfeinert mit Fleur de Sel aus Piran und nativem Olivenöl „Tergeste D.O.P.“ von Fior Rosso aus Triest
(G, L, O) € 14,90

„**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

Pesto di Rucola mit einem hausgemachten Pesto aus Rucola, Meersalz aus Piran, Tellicherry-Pfeffer aus Indien, spanischen Mandeln und nativem „Belica/Bianchera“-Olivenöl von Fior Rosso aus Triest
€ 14,90
(A, H)

„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
€ 14,90
(A, G, O)

„Feta e Jalapenos“ feurige Sauce aus griechischem Feta-Käse, San Marzano-Tomaten und mexikanischen Jalapenos, verfeinert mit Friulano, Balsamico Bianco und nativem „Tergeste D.O.P.“ Olivenöl von Starec aus Triest
(Scharf? – Scharf!!!)
€ 14,90
(A, G, L, O)

„Crema di Pancetta“ mit einem Triestiner Sugo aus Pancetta-Speck vom Freilandschwein, verfeinert mit Malvasia, Creme Double, Balsamico Bianco und nativem Bio-Olivenöl von Alicos aus Sizilien
€ 15,00
(A, G, L, O)

dolic

„Mochi di Venezia“ venezianische Mango- und Pistazieneiscreme im Reisteigmantel, verfeinert mit weißer Schokoladensauce
€ 4,70
(C, E, F, G, H)

