

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

„**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) € 15,50

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
€ 14,90
(A, G, L)

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

„Salametti e Balsamico“ mit einem würzigen Sugo aus faschierter Salami „Montecruolo“ aus dem Trentino, geschmort in Marzemino-Wein und San Marzano-Tomaten, verfeinert mit 12 Jahre gereiftem Balsamico, und nativem Olivenöl „Fior Rosso“ aus Triest
€ 15,90
(L,O)

„Salsiccia in Salsa rosso“ klassisches, friulanisches Sugo 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
€ 15,90
(L, O)

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
€ 16,90
(A, G, H)