

spezereialitäten

kalte spezialitäten

„**Coppa di Toscana**“ dünn aufgeschnittenes, luftgetrocknetes, feinstes Premium-Coppa von der Salumeria Monte San Savino, mit Taleggio D.O.P. von der Latteria di Cameri aus dem Piemont, gegrillten Paprikastücken und piemontesischem Feigen-Chutney von Brezzo
(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

„**Burrata di Bufala**“ Frischkäse-Spezialität mit flüssigem Kern (200g) von La Marchesa mit Prosciutto di Carso vom Freilandschwein, sonnengetrockneten Tomaten, toskanischem Bio-Olivenöl „Viride“ von der Fattoria Lischeto und 9 Jahre gereiftem Balsamico von der Acetaia Pecoraro
(G) € 15,90

warme spezialitäten

„**Tolmezzo**“ friulanisches Gulasch mit Meraner Salsiccia, Speckwürfel vom Freilandschwein aus Triest und Kürbis-Stücken, geschmort in Rinderfonds und Cabernet Franc, verfeinert mit Fleur de Sel aus Piran und nativem Olivenöl „Belica/Bianchera.“ von Fior Rosso aus Triest
(L, O) € 15,00

„**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

„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 di Pomodori Secchi“ mit einem hausgemachten Pesto auf toskanische Art, aus sonnengetrockneten Tomaten, Rosmarin, Meersalz aus Piran, Mandeln und nativem Bio-Olivenöl „Viride“ von der Fattoria Lischeto aus der Toskana € 14,90
(A, G, 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)

„Trieste“ mit einer Creme aus Triestiner Guanciale-Speck vom Freilandschwein, verfeinert mit Ribolla Gialla, Balsamico Bianco und nativem Olivenöl „Tergeste D.O.P.“ von Fior Rosso aus Triest € 14,90
(A, G, L, O)