

spezereialitäten

kalte spezialitäten

„**Sopressa Crucolo**“ feinste Salami vom Rifugio Crucolo aus dem Trentino mit Gondola-Käse von Lucio Stefani aus dem Veneto und exklusiven Mostarda di Frutti candita aus dem Piemont!
(G, M) € 13,50

„**Prosciutto Crudo Crucolo**“ zwölf Monate gereifter Prosciutto Crudo aus dem Trentino mit Grana D.O.P. von Lucio Stefani aus dem Veneto und sizilianischen Oliven
(G) € 14,20

„**Formaggio**“ Käsevariation mit Taleggio D.O.P. und Gorgonzola Dolce D.O.P. von der Latteria Sociale di Cameri aus dem Piemont, Grana D.O.P. und Gondola-Käse von Lucio Stefani aus dem Veneto, Latteriakäse al Vino von Crucolo aus dem Trentino und Feigen-Mostard aus der Emilia-Romagna
(G, M) € 14,30

„**Pancetta Arrotolata**“ traditionell von Hand gewürzter Pancetta-Speck aus Modena, mit Mattonella di Capra (Ziegenweichkäse) von der Latteria di Cameri aus dem Piemont und Paprika-Marmelade von Brezzo aus dem Piemont
(G) € 14,50

SPEZEREI-Teller-Spezial

Eine aktuelle Auswahl unserer besten Salumi-, Käse- und Antipasti-Delikatessen
(G) € 14,50

eintopf spezialitäten

„Iota Triestina“ (Unser Dauerbrenner!!!!) 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)

€ 15,00

„Peperoncini“ mit einem traditionellen Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten, apulischem nativem Olivenöl „La Masseria“, Peperoncini, Oregano, Rosmarin, Mandeln, rosa Himalaya-Salz und Cubeben-Pfeffer (Scharf!)

(A, G, O)

€ 15,00

„Funghi in Refosco“ Pilze geschmort in Büffelbutter und Refosco-Wein, verfeinert mit Creme Double, Kalbsfonds, Balsamico di Modena und nativem Olivenöl „Bianchera/Belica“ von Fior Rosso aus Triest

(A, G, L, O)

€ 15,50

Beim Teilen von Speisen verrechnen wir für jedes weitere Gedeck € 1,00 (Ausnahme Kinder).

