



- M E N U -

LA DEGUSTAZIONE

Sgombro affumicato con crema di sedano rapa, acqua di sedano e nocciole
Smoked mackerel with celeriac cream, celery water and hazelnuts
Geräucherte Makrele mit Knollenselleriecreme, Selleriewasser und Haselnüssen
(4,8,9)

Seppie in umido, spuma di polenta, nero di seppia
Braised cuttlefish with polenta foam and cuttlefish ink
Geschmorte Sepien mit Polentaschaum und Sepiatinte
(14)

Gnocchetti, crema di funghi e mazzancolle
Gnocchetti, creamy mushroom sauce and prawns
Gnocchetti mit einer cremigen Pilzsauce und Garnelen
(1,2,12,14)

Mezzelune fatte in casa, ripiene di zucca,
ragù di capesante e marmellata di peperoncino
Homemade mezzelune filled with pumpkin, scallop
ragout and a touch of chilli jam Hausgemachte
Mezzelune mit Kürbisfüllung,
Jakobsmuschel-Ragout und einem Hauch von Chili-Marmelade
(1,3,7,9,14)

Trancio di pescato del giorno, il suo fondo, funghi di stagione
Wild-caught fish loin of the day with fish reduction and seasonal mushrooms
Wildgefangenes Fischstück des Tages mit Pilzen und Fischreduktion
(4,9)

Gamberi, crema all'amatriciana, lardo croccante
Prawns with amatriciana cream and crispy lardo
Garnelen mit Amatrician-Creme und knusprigem Lardo
(14)

Spuma alla fava tonka, crumble al cioccolato, gel di lamponi
Tonka bean Bavarian cream, chocolate crumble, raspberry jelly
Tonkabohnenmousse, Schokoladenstreusel, Himbeergelee
(1,3,7)

€ 75,00 a persona senza abbinamento vini/ per person/ pro Person
€ 95,00 a persona con abbinamento vini / with wine pairing/ mit
Weinbegleitung

Il menù degustazione è proposto per tutti i commensali del tavolo
The tasting menu is only available as a whole-table option
Das Degustationsmenü wird nur für alle Tischgäste serviert





- M E N U -

GLI ANTIPASTI

Seppie in umido, spuma di polenta, nero di seppia
Braised cuttlefish with polenta foam and cuttlefish ink
Geschmorte Sepien mit Polentaschaum und Sepiatinte
(14)
€ 20,00

Gratinato misto
Mixed seafood au gratin
Überbackene Meeresfrüchte
(1, 12, 14)
€ 22,00

Sardoni in savor
Sweet and sour sardines with onion, pine nut and raisin
Süß-saure Sardinen mit Zwiebeln, Pinienkernen und Rosinen
(4,8)
€ 16,00

Il nostro Crudo di mare
Our selection of raw seafood
Auswahl an rohem Fisch und Meeresfrüchte
(2,4,14)
€ 32,00

Ostriche al naturale al pezzo € 6,50
Oysters price per piece € 6,50
Austern Stückpreis € 6,50
(14)

Vi preghiamo di indicare eventuali allergie o intolleranze alimentari
Please inform staff of any allergies or food intolerances when ordering
Bitte informieren Sie uns über eventuelle Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten





- M E N U -

GLI ANTIPASTI

Tartare di manzo, tuorlo marinato, pan bioche
Beef tartare, marinated egg yolk and brioche bread
Rindertartar, mariniertes Eigelb und Biochebrot
(1,3,7,10)
€ 22,00

Ricottina fatta in casa, crema di castagne, miele, pan brioche
Homemade ricotta, chestnut cream, honey and brioche bread
Hausgemachte Ricotta, mit Castaniencreme, Honig unb Briochebrot
(1,7)
€ 18,00

Prosciutto crudo del Carso, Az. Agr. La Bajta, Giardiniera fatta in casa
" La Bajta " farm Karst cured ham, homemade pickles
Roher Schinken aus dem Karst, Bauernhof La Bajta. Eingelegtes Gemüse
(12)
€ 18,00

Vi preghiamo di indicare eventuali allergie o intolleranze alimentari
Please inform staff of any allergies or food intolerances when ordering
Bitte informieren Sie uns über eventuelle Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten





- M E N U -

I PRIMI

Linguine alle vongole sgusciate
Linguine with shelled clams
Linguine mit geschälte Venusmuscheln
(1,4,12,14)
€ 19,00

Spaghetti in busara con crudité di scampi, polvere di salicornia
Spaghetti in busara sauce with scampi crudité, dried glasswort powder
Spaghetti in Busara-Sauce mit Scampi Crudité, getrocknetem Quellerpulver
(1,2,4,14)
€ 24,00

Mezzelune fatte in casa, ripiene di zucca,
ragù di capesante e marmellata di peperoncino
Homemade mezzelune filled with pumpkin,
scallop ragout and a touch of chilli jam
Hausgemachte Mezzelune mit Kürbisfüllung,
Jakobsmuschel-Ragout und einem Hauch von Chili-Marmelade
(1,3,7,9,14)
€ 24,00

Gnocchetti, crema di funghi e mazzancolle
Gnocchetti, creamy mushroom sauce and prawns
Gnocchetti mit einer cremigen Pilzsauce und Garnelen
(1,2,12,14)
€ 24,00

Orzotto, salsiccia e crema di radicchio
Barley risotto with sausage and radicchio cream
Gerstenrisotto mit Wurst und Radicchiocrema
(1,12)
€ 16,00



- M E N U -

I S E C O N D I

Trancio di pescato del giorno, il suo fondo, funghi di stagione
Wild-caught fish loin of the day with fish reduction and seasonal mushrooms
Wildgefangenes Fischstück des Tages mit Pilzen und Fischreduktion
(4,9)

€ 27,00

Polpo, pesto di rucola, gel di limone, chips di patate
Octopus with rocket pesto, lemon gel and potato chips
Oktopus mit Rucolapesto, Zitronengel und Kartoffelchips
(14)

€ 26,00

Gamberi, crema all'amatriciana, lardo croccante
Prawns with amatriciana cream and crispy lardo
Garnelen mit Amatrician-Creme und knusprigem Lardo
(14)

€ 24,00

Il nostro Fritto di mare con maionese al rafano e lime
Fried Seafood with Horseradish and lime mayonnaise
Frittierter Meeresfrüchte mit Meerrettich- und Limetten-Mayonnaise
(1,2,3,4,14)

€ 22,00

Guancia di manzo brasata con patate in tecia
Braised beef cheek with "patate in tecia"
Geschmorte Rinderbacke mit "patate in tecia"
(9, 12)

€ 24,00

Tris di cavolfiore su fonduta di Formadi Frant, polvere di cappuccio viola
Trio of cauliflower on Formadi Frant fondue with purple cabbage powder
Blumenkohl-Trio auf Formadi-Frant- Fondue mit violetter Kohlepulver
(7)

€ 16,00

Disponiamo inoltre di pesci interi, cucinati alla griglia, al forno oppure al sale.
Prezzo secondo mercato. Selezionati quotidianamente dal pescato più fresco.
Whole fish also available, prepared grilled, baked or in a salt crust. Price according to market. Selected daily from the freshest catch
Auch ganze Fische erhältlich - vom Grill, aus dem Ofen oder in der Salzkruste. Preis nach Marktangebot. Täglich aus frischem Fang ausgewählt.
(4)

Verdure, insalate, contorni di stagione
Vegetables, salads, seasonal side dishes
Gemüse, Salate, saisonale Beilagen
da € 6,00/from € 6,00/ab € 6,00

Coperto € 4,00



ALLERGENI - REG. (UE) N. 1169/2011

ITALIANO

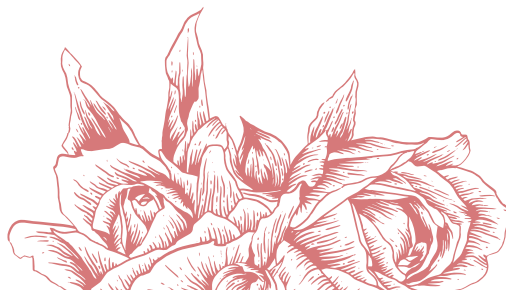
1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

ENGLISH

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Nuts namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO₂
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof

DEUTSCH

1. Glutenthaltiges Getreide
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO₂
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse





- M E N U -

I DOLCI

Il tiramisù di Andrea

€ 9,00

(1,3,7,8,)

Millefoglie con diplomatica e coulis di frutta di stagione

Millefeuille with diplomat cream and seasonal fruit coulis

Millefeuille mit Diplomatencreme und saisonalem Fruchtcoulis

€ 8,00

(1,3,7)

Polentina con pere e cioccolato con salsa Baileys

Triestine polentina cake with pears and chocolate, served with Baileys sauce

Triestinische Plentina-Torte mit Birne und Schokolade, dazu Baileys-Sauce

(1,3,7,12)

€ 9,00

Spuma alla fava tonka, crumble al cioccolato, gel di lamponi Tonka bean

Bavarian cream, chocolate crumble, raspberry jelly

Tonkabohnenmousse, Schokoladenstreusel, Himbeergelee

(1,3,7)

€ 8,00

Sorbetti al cucchiaino. Gusti del giorno

Sorbets. Daily flavors

Sorbets. Geschmack des Tages

€ 8,00

Selezione di formaggi locali

Cheese selection

Käseplatte

(7)

€ 15,00

Vi preghiamo di indicare eventuali allergie o intolleranze alimentari
Please inform staff of any allergies or food intolerances when ordering
Bitte informieren Sie uns über eventuelle Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten

