

spezereialitäten

kalte spezialitäten

„**Formaggio**“ Gondolakäse aus dem Veneto, Gorgonzola Dolce aus dem Piemont, Monrupinoköse aus dem Friaul, Pecorino aus Volterra, Grana D.O.P. und Feigen-Mostard aus der Emilia-Romagna
(G) € 12,90

„**Prosciutto&Taeggio**“ Prosciutto San Daniele mit Taeggio D.O.P. aus dem Piemont und 9jährigem Balsamico von Pecoraro aus Klosterneuburg
(G) € 12,90

warme spezialitäten

„**lota 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
(A, L, O, G) € 15,00

pasta spezialitäten mit hausgemachten fusilli

„**Olive Verde**“ mit einer Sauce aus Slow Food-San Marzano Tomaten vom Fusse des Vesuvs, grünen sizilianischen Oliven und Balsamico Bianco, verfeinert mit Malvasia, Fleur de Sel aus Piran, Cubeben-Pfeffer aus Indonesien und „Belica/Bianchera“-Olivenöl von Starec aus Triest
(G, L, O) € 14,90

„**Zucchini e Speck**“ mit einem Sugo auf venezianische Art aus Zucchini, Speck, Creme Double und Balsamico Bianco, verfeinert mit Pinot Grigio und nativem Bio-Olivenöl von Alicos aus Sizilien
(H) € 14,90

„**Crema di Tonno**“ mit einer Sauce aus Thunfisch, Sauvignon Blanc, Fischfonds und Creme Double, verfeinert mit Balsamico Bianco und nativem Olivenöl „Tergeste D.O.P.“ von Fior Rosso aus Triest
(D, G, L, O) € 16,00

„**Crema di Pancetta**“ mit einem Triestiner Sugo aus Pancetta-Speck vom Freilandschwein, verfeinert mit Malvasia, Creme Double, Balsamico Bianco und nativem „Tergeste D.O.P.“ Olivenöl von Fior Rosso aus Triest
(G, L, O) € 15,00

