

spezereialitäten

kalte spezialitäten

„**Salami Monte Savino**“ feinste Toskana-Salami von der Salumeria di Monte San Savino mit gereiftem Bio-Pecorino von der Fattoria Lischeto aus Volterra und exklusiven Mostarda di Frutti candita aus dem Piemont!
(G, M) € 13,50

„**Carne Salada**“ (klassische Carpaccio-Spezialität aus dem Trentino) dünn geschnittenes, mariniertes Rindfleisch verfeinert mit einer sizilianischen Peperoni Dolce-Paté, Don Carlo-Käse aus Apulien, grünen Oliven und sizilianischem „Halycos Bio“-Olivenöl
(G) € 14,00

„**Prosciutto Crudo Pastorello**“ zwölf Monate gereifter Prosciutto di Parma mit Grana D.O.P. und Oliven
(G) € 14,20

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

„**Coppa di Parma Riserva**“ traditionell von Hand gesalzene Spezialität vom Schweinekamm (milder Geschmack und großer Charakter), mit Matonella di Capra (Ziegenkäse) von der Latteria Sociale di Cameri aus dem Piemont und Feigen-Chutney 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, 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)

€ 15,00

„Funghi in Amarone“ Pilze in Amarone-Wein, Creme Double und Kalbsfonds geschmort, verfeinert mit nativem Olivenöl „La Masseria“ aus Apulien und Balsamico di Modena

(A, G, L, O)

€ 15,50

„Carciofi“ mit klassischer Artischocken-Creme nach einem alten venezianischen Rezept, verfeinert mit Balsamico Bianco, Pinot Bianco, Fleur de Sel aus Piran, Cubeben-Pfeffer aus Indonesien und toskanischem Bio-Olivenöl „Viride“ aus Volterra

(A, G, L, O)

€ 15,50

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

