

spezereialitäten

kalte spezialitäten

„**Salami di Toscana**“ traumhafte Schinken-Salami von der Salumeria San Savino, mit Taleggio D.O.P. von der Latteria di Cameri aus dem Piemont und exklusiven Mostarda di Frutti candita!
(G, M) € 12,90

„**Pancetta e Gorgonzola Dolce**“ feinstes Pancetta Arrotoata aus Modena, mit Gorgonzola Dolce D.O.P. von der Latteria di Carmeri aus dem Piemont, grünen Oliven und „Peperone Senapato“ (Paprika-Chutney) aus dem Piemont
(G, M) € 13,00

„**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

warme spezialitäten

„**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) € 15,50

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) € 14,90

„**Jalapenos e Feta**“ mit einer Creme aus eingelegten Jalapenos, geräucherten Chipotle-Chilis, Fetakäse und San Marzano-Tomaten, verfeinert mit Aceto di Vino Bianco, Meersalz aus Piran und toskanischem Bio-Olivenöl „Viride“ von der Fattoria Lischeto (Scharf!!!)
(A, G, L, O) € 14,90

„**Funghi e Guanciale in Barbera**“ mit Pilzen und Triestiner Guanciale-Speck vom Freilandschwein geschmort in Kalbsfonds und Barbera, verfeinert mit Creme Double, Balsamico di Modena, Fleur de Sel aus Piran und nativem „Belica/Bianchera“-Olivenöl von Fior Rosso aus Triest
(A, G, L, O) € 15,90

Die Chef-Empfehlung aus Sizilien „Pistazie pur!“:

„**Pesto di Pistacchio**“ mit einem Pesto aus sizilianischen Pistazien, Salz, Pfeffer und sizil. Bio-Olivenöl „Halycos“ von Alicos
(A, G, H) € 16,90