

Menu

A' LA CARTE

*Cafè
Continentale*

FINE DINING RESTAURANT

*Café
Continentale*

FINE DINING RESTAURANT

Antipasti

STARTERS

Le tre consistenze dell'Asparago con Parmigiano Reggiano e Tartufo nero
Asparagus with Parmesan cheese and black truffle

  15

Tartare di ricciola, olio al mango e lime, carotine croccanti, crema di caprino
e pepe nero fermentato
*Amberjack Tartare, Mango and lime oil, crispy carrots, Goat cream cheese and
fermented black pepper*

 18

I gratinati: capesante mignon, Pedoci (cozze di Trieste) e code di gambero
Au Gratin Seafood mix: scallops, Pedoci local mussels and prawns tails

   18

Prosciutto di faraona in porchetta, chutney di barbabietola rossa,
mandorle e crema di Pecorino
Roast Guinea-Fowl ham, Beetroot chutney, almonds and Pecorino' cream

16

Selezione di Parmigiano Vacche Rosse 24 mesi, di montagna 30 mesi,
confettura di mirtilli e prosciutto di San Daniele
*Selection of Parmesan Cheese Red Cows aged 24 months, aged 30 months,
blueberry jam and San Daniele ham*

 16

Primi piatti

FIRST COURSES

Paccheri Benedetto Cavalieri alla ricciola, olive,
fior di capperi croccanti e mentuccia

*Benedetto Cavalieri's pacchero pasta with Amberjack, olives,
crispy capers and mint*

18  

Spinosino di Campofilone con Pedoci (cozze di Trieste),
pomodorini e finocchietto

Spinosino pasta with local Mussels and cherry tomatoes and fennel

16   

BenTagliati di semola al profumo di zenzero homemade, pesto di basilico,
mandorle tostate e pomodorino confit

*Ginger flavoured homemade "BenTagliati" pasta with ginger, basil pesto with
toasted almonds and confit tomatoes*

14   

Quadri ripieni con erbe di campo in salsa ragù e prosciutto cristallo

"Quadri" pasta stuffed with wild herbs, Bolognese Sauce and ham flakes

16  

Roll di melanzana, scamorza affumicata, crema di stracchino e tarallo

Aubergine roll, smoked Scamorza cheese, Stracchino cream chesse and Tarallo

14  

Secondi piatti MAIN COURSES

Polpo scottato, bastoncini di verdure in sauté e salsa ponzu
Pan-seared Octopus, sautéed vegetable sticks and ponzu sauce

  20

Pescato del giorno al forno, carota affumicata, chutney di radicchio e corallo rosso
Baked Fish of the day, smoked carrots, radicchio chutney and red coral

  26

Filetto alla Robespierre, spuma di patate alla liquirizia e carciofo in olio cottura
*“Robespierre” Filet mignon, liquorice flavoured potatoes mousse
and artichokes in cooking oil*

 26

Galletto disossato alla piastra, patate novelle, fagiolini al basilico e mandorle
Grilled cockerel, first early potatoes, basil flavoured beans and almonds

 20

Medaglione di tofu, funghi stufati, pomodorini canditi e misticanza (vegano)
Grilled Tofu, stewed mushrooms, candied cherry tomatoes and mixed salad (vegan)

18

Dolci

DESSERTS

Tiramisù al nero di Trieste

Coffee flavoured Tiramisù

8   

Gianduiotto con gelato alla vaniglia

Gianduiotto served with vanilla ice cream

8   

Lemon tarte al profumo di bosco

Lemon tarte and red berries

8   

Bavarese al cioccolato, frutti rossi e crumble al pistacchio

Chocolate bavarois, red berries and pistachio crumble

8   

La nostra selezione di Sorbetti

Our Sorbets selection

6

Nel nostro menù sono contenuti i seguenti allergeni:

Our menu includes the following allergens:

 **Cereali contenenti GLUTINE e derivati** / Cereals containing GLUTEN and products thereof

 **Crostacei e derivati** / Crustaceans and products thereof

 **Uova e derivati** / Eggs and products thereof

 **Pesce e derivati** / Fish and products thereof

 **Arachidi e derivati** / Peanuts and products thereof

 **Soia e derivati** / Soybeans and product thereof

 **Latte e derivati** / Milk and products thereof

 **Frutta a guscio** / Nuts namely: hazelnuts, almond, pistachio, nuts

 **Sedano e derivati** / Celery and products thereof

 **Senape e derivati** / Mustard and products thereof

 **Sesamo e derivati** / Sesame seeds and products thereof

 **Anidrite solforosa e solfiti** / Sulphur dioxide and sulphites

 **Molluschi e derivati** / Molluscs and products thereof

Gli alimenti che causano allergie o intolleranze contenuti nelle pietanze del menù sono indicati a fianco di ciascun piatto per mezzo dei bollini. A seconda delle stagioni, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o freschi congelati. Il nostro personale è a Vostra disposizione per assistervi nella scelta dei cibi.

Foods that cause allergies or intolerances content in the dishes on the menu are shown next to each plate by means stickers. Depending on the season, some products may be frozen or fresh frozen. Our staff is at your disposal to assist you in the selection of foods.

Coperto | *Cover charge* 3€

