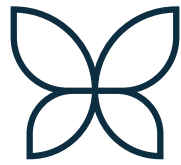

CAFÉ CONTINENTALE

Restaurant . Trieste



Lunch Menù

Pasta & Salad

Gnocchetti di Ricotta, Pachino giallo & Basilico € 16

House made Ricotta "Gnocchetti", yellow Cherry Tomatoes & Basil



Paccheri al Pomodoro fresco, Stracciatella di Burrata & Basilico € 18

"Paccheri" in fresh Tomato, Burrata Stracciatella & Basil



Burrata, Insalata di Peperoni della Provenza, Uva sultanina, Pesto di Basilico, Polvere di olive Kalamata € 16

Burrata, Provence Pepper Salad, Sultanas, Basil pesto, Kalamata Olive dust



Misticanza, Barbabietola arrosto, Formaggio feta, Olive taggiasche & Quinoa bianca € 15

Mixed Salad, roasted Beetroot, Feta Cheese, "Taggiasca" Olives & White quinoa



Say Vegan

Lollipop di Verdure, Menta e Piselli, curry masala & falafel di ceci € 14

Vegetable, Mint & Pea Lollipop, Curry Masala & Chickpea Falafel



Classico

Tagliere di Salumi & Formaggi, cestino di Pane € 14

Charcuterie & Cheese Platter, Bread basket



Summer 2024

Gamberi in Pasta Fillo, mini Spiedini di Pollo Teriyaki, Alici gratinate € 14

Shrimps in Phyllo Pastry, mini Teriyaki Chicken skewers, gratin Anchovies



Via San Nicolò

Pinsa Romana, Salmone affumicato Lachshaus Riga, Stracciatella di Burrata & Soncino € 20

Pinsa Romana, Lachshaus Riga smoked Salmon, Burrata Stracciatella & "Soncino Salad"



Sweet

Crème brûlée

€ 8

Crème brûlée



Millefoglie, Crema Chantilly & Frutti di bosco

€ 8

Millefeuille, Chantilly Cream & Berries selection



Tiramisù alla Moka

€ 10

Moka Tiramisù



Fragole marinate & Sorbetto al Limone

€ 6

Marinated Strawberries & Lemon Sorbet



Selezione di Gelati artigianali

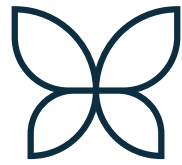
€ 3*

Artisanal Ice Cream selection

* per pallina

* each spoon





Dinner Menù

Entree

- Carpaccio di Filetto Angus, Rucola, Funghi freschi, Olio Extra Vergine Solivo, Succo di Limone organico € 22
Angus Fillet "Carpaccio", Rocket salad, fresh Mushrooms, "Solivo" Extra Virgin olive oil, Organic Lemon Juice
- Tartare di Tonno Pinna Rossa Sicilia, Olio Extra Vergine Laudato, Lime, Dadotalata di Avocado € 24
Sicilian Red fin Tuna Tartare, "Laudato" Extra Virgin Olive Oil, Lime & Avocado Brunoise
- Calamaretti Spillo appena scottati, Soncino, Pinoli tostati & Datterini € 18
Freshly Seared baby Calamari, "Soncino" salad, toasted Pine nuts & Cherry tomatoes
 
- Burrata con Insalata di Peperoni della Provenza, Uva sultanina, Pesto di Basilico, Polvere di Olive Kalamata € 16
Burrata Provence Pepper Salad, Sultanas, Basil Pesto, Kalamata Olive dust
 
- Say Summer:
Misticanza, Barbabietola arrosto, Formaggio Feta, Olive Taggiasche & Quinoa bianca € 15
Mixed Salad, roasted Beetroot, Feta Cheese, "Taggiasca" Olives & white Quinoa
 

Paste

- Gnocchetti di Ricotta con Pachino giallo & Basilico € 16
House made Ricotta "Gnocchetti", yellow Cherry tomatoes & Basil
  
- Tagliolini al Tartufo estivo servito nel Castelmagno € 28
"Tagliolini" summer Truffle served in "Castelmagno" Cheese wheel
  
- Selezione Pasta Tirrenia Frescobaldi**
Pasta Tirrenia Frescobaldi selection
- Paccheri al Pomodoro fresco, Stracciatella di Burrata & Basilico € 18
"Paccheri" in fresh Tomato, Burrata Stracciatella & Basil
  
- Fusilloni con Ragù di Ricciola & Zucchine, Spolverata di Limone bio € 21
"Fusilloni", Amberjack & Courgette Ragù, organic Lemon Dust
  
- Spaghettoni al Gambero rosso, Pachino, Basilico & il suo Brodo € 22
"Spaghettoni", red Prawn & Cherry Tomatoes Sauce, fresh Basil & Prawns Bisque
 












Main Course

- Ricciola cotta in pentola, Erbe saltate, Salsa al Limone & Capperi di Pantelleria € 28
Pan fried Amberjack, sautéed Herbs, Lemon Sauce & “Pantelleria” Capers
 
- Chateaubriand, Angus neozelandese, Patata Croccante, Erbe saltate & salsa Bernese € 35
New Zealand Angus Chateaubriand, Crispy Potato, sautéed herbs & Béarnaise sauce
 
- Lombo di Agnello cotto a bassa temperatura, Purea di Piselli, Pavé di Verdura € 28
Sous vide Lamb Loin, Pea Puree & Vegetable Pavé

- Pesce del giorno, cotto al forno, al sale & acqua pazza PDG
Fish of the Day, baked in the oven, salt crust & “acqua pazza”














- “Pan brioche” croccante di Patate, Salsa al Parmigiano € 16
Crispy Potatoes brioche & Parmesan Sauce
 

Sweet

- Crème brûlée € 8
Crème brûlée
 
- Millefoglie, Crema Chantilly & Frutti di bosco € 8
Millefeuille, Chantilly Cream & Berries selection
  
- Tiramisù alla Moka € 10
Moka Tiramisù
  
- Fragole marinate & Sorbetto al Limone € 6
Marinated Strawberries & Lemon Sorbet

- Selezione di Gelati artigianali € 3*
Artisanal Ice Cream selection
* per pallina
* each spoon
 

Allergeni e caratteristiche

Allergens and characteristics

-  **Latte e derivati**
Milk and products thereof
-  **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
-  **Piccante**
Spicy
-  **Soia e derivati**
Soybeans and product 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
-  **Vegetariano**
Vegetarian
-  **Surgelati**
Frozen foods

Feel you belong.



THE BEGIN HOTELS

Feel you belong.