CAFÉ CONTINENTALE

Restaurant . Trieste

Lunch Menù

Pasta & Salad*

Gnocchetti di Ricotta, Pachino giallo & Basilico
House made Ricotta "Gnocchetti", yellow Cherry Tomatoes & Basil — € 16

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 dus

Misticanza, Barbabietola arrosto, Formaggio Feta, Olive taggiasche & Quinoa bianca — € 15
Mixed Salad, roasted Beetroot, Feta Cheese," Taggiasca" Olives & White Quinoa

* Pasta Gluten-Free disponibile
* Gluten-Free Pasta available

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 — € 20
Shrimps in Phyllo Pastry, mini Teriyaki Chicken skewers, gratin Anchovies

Via San Nicolò

Pinsa Romana, Salmone affumicato Lachshaus Riga, Stracciatella di Burrata & Soncino
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 Vrgine 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: — € 15
Misticanza, Barbabietola arrosto, Formaggio Feta, Olive Taggiasche & Quinoa bianca
Mixed Salad, roasted Beetroot, Feta Cheese," Taggiasca" Olives & white Quinoa

€ 16

€ 28

Paste*

Gnocchetti di Ricotta con Pachino giallo & Basilico — € 18
House made Ricotta "Gnocchetti", yellow Cherry tomatoes & Basil

Tagliolini al servito nel Castelmagno — € 21
"Tagliolini" served in "Castelmagno" Cheese wheel

Selezione Pasta Tirrenia Frescobaldi — € 22
Pasta Tirrenia Frescobaldi selection

Paccheri al Pomodoro fresco, Stracciatella di Burrata & Basilico
"Paccheri" in fresh Tomato, Burrata Stracciatella & Basil

Fusilloni con Ragù di Ricciola & Zucchine, Spolverata di Limone bio
"Fusilloni", Amberjack & Courgette Ragù, organic Lemon Dust

Spaghettone al Gambero rosso, Pachino, Basilico & il suo Brodo
"Spaghettone", red Prawn & Cherry Tomatoes Sauce, fresh Basil & Prawns Bisque

* Pasta Gluten-Free disponibile
* Gluten-Free Pasta available

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 — € 10
Millefeuille, Chantilly Cream & Berries selection

Tiramisù alla Moka — € 6
Moka Tiramisù

Fragole marinate & Sorbetto al Limone — € 3*
Marinated Strawberries & Lemon Sorbet

Selezione di Gelati artigianali
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

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 contained 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.

Feel you belong.

THE BEGIN HOTELS

Feel you belong.