

Lunch Menu

h 12:00 - 14:00

CONTINENTALE

Hotel . Trieste

Entrée

Battuta di Angus Irlandese al coltello, Burro delle malghe & Crostoni di Pane nero Irish Angus thinly sliced, Alpine Butter & black Bread Croutons (7,1,10)	22 €
Zuppa fredda di Pendolini rossi, Ricotta del Carso, Erbe miste saltate & Fave Heirloom cold Tomatoes Soup, "Carso" Ricotta Cheese, sautéed mixed Herbs & Broad Beans (16,7)	15 €
Misticanza, Calamari scottati, Olive Taggiasche, Citronette al Lime & Carote Mixed greens, seared Calamari, Taggiasca Olives, Lime dressing & Carrots (4*)	16 €
Insalata di Erbe miste, Gorgonzola, Mela verde & Noci Mixed Herb, Gorgonzola, green Apple & Walnuts (7)	14 €
Insalata di Finocchi, Arancia di Sicilia, Pinoli tostati & Feta Fennel Salad, Sicilian Orange, toasted Pine Nuts & Feta Cheese (7)	14 €
Pinsa romana, Prosciutto crudo San Daniele, Pomodorini pendolini, Burrata & Rucola Flat bread, San Daniele Ham, Cherry Tomatoes & Rocket Salad (7*)	18 €
Tagliere di Salumi e Formaggi della Tradizione Carsica & Pinsa romana al Rosmarino Traditional Cold Cuts "Carso" Selection & Rosemary Flat Bread (1*)	20 €

Paste

Fusillone "Tirrena Frescobaldi" al Pendolino giallo, Burrata & gocce di Pesto Tirrena Frescobaldi Paccheri, yellow Cherry Tomatoes Sauce, Burrata Cheese & Basil Pesto drops (1,7)	16 €
Spaghettono "Tirrena Frescobaldi" al Sugo d'Anatra & Ricotta affumicata Carnica Tirrena Frescobaldi Spaghettono, Duck Sauce & smoked "Carnica" Ricotta Cheese (1,7)	20 €
Ravioli al Nero di Seppia farciti con Triglie di scoglio, Vellutata di Peperoni arrosto Cuttlefish Ink Ravioli, red Mullet filling & Cream of roasted Bell Peppers (1,4,14,3)	18 €
Quadrati di Gamberi & Capesante, Crema di Asparagi, Olio di Scampi & Purea di Lime Shrimp & Scallop Ravioli, Asparagus Cream, Langoustine Oil & Lime Puree (1,4,14,3,2,7)	20 €

Sweet

Fragole marinate & Sorbetto al Limone Marinated fresh Strawberries & Lemon Sorbet (*)	8 €
Banana Cheesecake, Cioccolato Valrhona 72%, Banane, Rum & Gelato al Cocco Banana Cheesecake, 72% Valrhona Chocolate, Bananas, Rhum & Coconut Ice Cream (7)	8 €
Ganache al Cioccolato bianco, Amaretti & Salsa ai Frutti di Bosco White Chocolate Ganache, Amaretti & mixed Berry Sauce (7)	8 €
Illy Tiramisù (1,7)	10 €

Dinner Menu

h 18:45 - 22:00

CONTINENTALE

Hotel . Trieste

Entrée

Battuta di Angus Irlandese al coltello, Burro delle malghe & Crostoni di Pane nero Irish Angus thinly sliced, Alpine Butter & black Bread Croutons (7,1,10)	22 €
Carpaccio di Capesante, gocce di Melograno, Insalata croccante di Finocchio & Asparagi Scallops Carpaccio, Pomegranate drops, crunchy Fennel & Asparagus Salad (14)	18 €
Misticanza, Calamari scottati, Olive Taggiasche, Citronette al Lime & Carote Mixed green, seared Calamari, Taggiasca Olives, Lime dressing & Carrots (4*)	16 €
Zuppa fredda di Pendolini rossi, Ricotta del Carso, Erbe miste saltate & Fave Heirloom cold Tomatoes Soup, "Carso" Ricotta Cheese, sautéed mixed Herbs & Broad Beans (16,7)	15 €
Tagliere di Salumi e Formaggi della Tradizione Carsica & Pinsa romana al Rosmarino Traditional Cold Cuts "Carso" Selection & Rosemary Flat Bread (1)	20 €

Paste

Paccheri "Tirrena Frescobaldi" al Pendolino giallo, Burrata & gocce di Pesto Tirrena Frescobaldi Paccheri Pasta, yellow Cherry Tomatoes Sauce, Burrata Cheese & Basil Pesto drops (1,7)	16 €
Spaghettoni "Tirrena Frescobaldi" al Sugo d'Anatra & Ricotta affumicata carnica Tirrena Frescobaldi Spaghettoni, Duck Sauce & smoked "carnica" Ricotta Cheese (1,7)	20 €
Fusilloni "Tirrena Frescobaldi" al Ragù di Mare & Olio al Prezzemolo Tirrena Frescobaldi Fusillone, fresh Sea Ragout & Parsley Extra Virgin Olive Oil (1,4,2,14)	20 €
Ravioli al Nero di Seppia farciti con Triglie di scoglio, Vellutata di Peperoni arrosto Cuttlefish Ink Ravioli, red Mullet filling & Cream of roasted Bell Peppers (1,4,14,3)	18 €
Quadrati di Gamberi & Capesante, Crema di Asparagi, Olio di Scampi & Purea di Lime Shrimp & Scallop Ravioli, Asparagus Cream, Langoustine Oil & Lime Puree (1,4,14,3,2,7)	20 €

Main Course

Filetto di Vitello da latte, Crema di Sedano Rapa & Puntarelle saltate piccanti Milk-fed Veal Fillet, Celeriac Cream & spicy sautéed Chicory (7,15)	28 €
Rombo cotto in padella, Scalogno in agrodolce & Crema di Fave Pan-fried Turbot, sweet and sour Shallots & Broad Bean Cream (7,4)	26 €
Carré di Agnello in crosta di Erbe aromatiche, Patate novelle & Carotine arrosto Rack of Lamb in Herb crust, new Potatoes & roasted Carrots	38 €
Pescato del Giorno Fish of the Day	PDM

Sweet

Fragole marinate & Sorbetto al Limone Marinated fresh Strawberries & Lemon Sorbet (*)	8 €
Banana Cheesecake, Cioccolato Valrhona 72%, Banane, Rum & Gelato al Cocco Banana Cheesecake, 72% Valrhona Chocolate, Bananas, Rhum & Coconut Ice Cream (7)	8 €
Ganache al Cioccolato bianco, Amaretti & Salsa ai Frutti di Bosco White Chocolate Ganache, Amaretti & mixed Berry Sauce (7)	8 €
Illy Tiramisù (1,7)	10 €

Allergeni e caratteristiche / Allergens and characteristics

- 1 Cereali contenenti GLUTINE e derivati
Cereals containing GLUTEN and products thereof
- 2 Crostacei e derivati
Crustaceans and products thereof
- 3 Uova e derivati
Eggs and products thereof
- 4 Pesce e derivati
Fish and products thereof
- 5 Arachidi
Peanuts and products thereof
- 6 Soia e derivati
Soybeans and product thereof
- 7 Latte e derivati
Milk and products thereof
- 8 Frutta a guscio
Nuts namely: hazelnuts, almond, pistachio, nuts
- 9 Sedano e derivati
Celery and products thereof
- 10 Senape e derivati
Mustard and products thereof
- 11 Sesamo e derivati
Sesame seeds and products thereof
- 12 Anidride Solforosa
Sulphur dioxide and sulphites
- 13 Lupini
Lupines
- 14 Molluschi e derivati
Mollusc
- 15 Piccante
Spicy
- 16 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.