

Menu

CONTINENTALE

Hotel . Trieste

Menu

Antipasti / Entrée

Zuppa fredda di Pendolini rossi, Ricotta del Carso, Erbe miste saltate & Fave 15 €
Heirloom cold Tomatoes Soup, "Carso" Ricotta Cheese, sautéed mixed Herbs & Broad Beans
(16, 7)

Misticanza, Calamari scottati, Olive Taggiasche, Citronette al Lime & Carote 16 €
Mixed green, seared Calamari, Taggiasca Olives, Lime Dressing & Carrots
(4, *)

Tagliere di Salumi e Formaggi della tradizione Carsica & Pinsa romana al Rosmarino 20 €
Traditional cold Cuts "Carso" Selection & Rosemary Pinsa romana
(1,*)

Carpaccio di Gambero rosso, Burrata e Zucchine croccanti 20 €
Red Prawns Carpaccio, Burrata Cheese and crunchy Courgettes
(1,*)

Battuta di Angus Irlandese al coltello, Burro delle malghe & Crostoni di Pane nero 22 €
Irish Angus thinly sliced, Alpine Butter & black Bread Croutons
(1, 7, 10)

Primi Piatti / Paste

Fusillone "Tirrena Frescobaldi" al Pendolino giallo, Burrata & gocce di Pesto 16 €
"Tirrena Frescobaldi" Fusillone, yellow Cherry Tomatoes Sauce, Burrata Cheese & Basil Pesto drops
(1, 7)

Spaghettoni "Tirrena Frescobaldi" al Sugo d' Anatra & Ricotta affumicata Carnica 20 €
"Tirrena Frescobaldi" Spaghettoni, Duck Sauce & smoked "Carnica" Ricotta Cheese
(1, 7)

Quadrati di Gamberi & Capesante, Crema di Asparagi, Olio di Scampi & Purea di Lime 20 €
Shrimp & Scallop Ravioli, Asparagus Cream, Langoustine Oil & Lime Puree
(1, 2, 3, 4, 7, 14, *)

Paccheri "Tirrena Frescobaldi", Busara di Scampi e la sua Tartare 22 €
"Tirrena Frescobaldi" Paccheri, Shrimp Busara Sauce & its Tartare
(1, 2, *)

Secondi Piatti / Main Course

Rombo cotto in padella, Scalogno in agrodolce & Crema di Fave 26 €
Pan-fried Turbot, sweet and sour Shallots & Broad Bean Cream
(4, 7)

Filetto di Vitello da latte, Crema di Sedano Rapa & Puntarelle saltate piccanti 28 €
Milk-fed Veal Fillet, Celeriac Cream & spicy sautéed Cicory
(7, 15)

Carré di Agnello in crosta di Erbe aromatiche, Patate novelle & Carotine arrosto 38 €
Rack of Lamb in Herb crust, new Potatoes & roasted Carrots
(1)

Pescato del Giorno PDM
Fish of the Day

Dolci / Sweet

Fragole marinate & Sorbetto al Limone 8 €
Marinated fresh Strawberries & Lemon Sorbet
(*)

Cremoso al Cioccolato Valrhona 72%, Caramello salato, Crumble alla Lavanda & Gelato Fior di Latte 10 €
72% Valrhona dark Chocolate Cream, salted Caramel, Lavender Crumble & Fior di Latte Ice Cream
(1, 7, *)

Ganache al Cioccolato bianco, Amaretti & Salsa ai Frutti di Bosco 10 €
White Chocolate Ganache, Amaretti & mixed Berry Sauce
(7)

Illy Tiramisu 10 €
(1, 3, 7)



THE BEGIN HOTELS

Feel you belong.