

Menu

Antipasti / Entrée

Degustazione di Salumi e Formaggi del Carso e delle colline Triestine
Selection of Cold Cuts and Cheeses From The "Carso and Trieste"



Vellutata di Zucca con Ricotta del Carso e Verdure di stagione saltate
Pumpkin Velouté e "Carso Ricotta" Cheese and sautéed seasonal Vegetables



Carpaccio di Gambero rosso, Stracciatella di Burrata e Lamelle di Finocchio croccante
Red Prawn Carpaccio, "Burrata Stracciatella" Cheese and crunchy fresh Fennel



Battuta di Cervo al coltello, Chips di Topinambur, Gel al Mirtillo e Polvere di Cacao
Venison Tartare, Topinambur Chips, Blueberry Gel and Cocoa Dust



Primi Piatti / Paste

Fusillone Tirrena Frescobaldi in Crema di Pomodorini secchi, con Nuvola di Burrata e Crumble al Basilico
"Tirrena Frescobaldi" Fusillone, sun-dried Tomato Cream, Burrata Cheese and Basil Crumble

Disponibile in versione vegana / Available in vegan version



Pappardelle fatte in casa al Ragù di Carni bianche di cortile e Scaglie di Formaggio del Carso
Homemade Pappardelle, white Meat Ragout and "Carso" Cheese Flakes



Panciotti di Gamberi e Capesante su Crema di Porro e Marmellata di Limone
Shrimp and Scallops Ravioli, sautéed Leek Sauce, Lemon Marmalade Drops



Pacchero Tirrena Frescobald in Busara di Scampi con il loro Carpaccio a crudo
"Tirrena Frescobaldi Pacchero Busara" Langustine Sauce and Raw Carpaccio



Nota / Note:

Le Pappardelle e i Panciotti possono essere richiesti anche in versione senza glutine, con pasta fresca fatta a mano.
Homemade gluten-free Pappardelle and Ravioli are available on request.

Secondi Piatti / Main Course

Rombo alla Cacciatora, Carciofi, Olive Taggiasche, Pomodorini Confit & Riduzione di Fumetto
Turbot Fillet "Cacciatore" Style, Artichokes, Taggiasca Olives, Cherry Tomatoes Confit & Fish Fumet Reduction



Filetto di Vitello con Vellutata di Sedano Rapa ed Erbette di stagione leggermente piccanti
Oven baked Veal Tenderloin, Celery Root Velouté and lightly spiced seasonal Greens



Costine di Agnello scottadito, Carciofi e Carote profumati al Timo e note di Limone
Lamb Rack "Scottadito" Carrots and Artichokes in Thyme essence and Lemon fragrance



Suprema di Pollo arrosto con Crema di Topinambur e Verdure di stagione
Oven baked free range Chicken Breast, Jerusalem Artichoke Cream and pan fried seasonal Vegetables



Pescato del giorno con Verdure di stagione e note mediterranee
Prezzo di mercato / Market Price

Catch of the Day accompanied by seasonal Vegetables and Mediterranean oven baked Vegetables



€18

€14

€22

€20

€16

€18

€22

€30

€28

€28

€24

Dessert

Sorbetto al Limone e Verbena con Frutti di Bosco freschi €8
Lemon e Verbena Sorbet and fresh wild Berries



Strudel di Mele artigianale servito tiepido e Gelato alla Vaniglia €10
Warm homemade Apple Strudel and Vanilla Ice Cream



Meringa con Ganache al Cioccolato bianco, Cocco e Coulis al Passion Fruit €10
White Chocolate Ganache Meringue, Coconut and Passion Fruit Coulis



Tiramisù Illy cremoso al Mascarpone e Caffè espresso Illy €10
Tiramisu, creamy Mascarpone Cheese and “Illy” Espresso Coffee



Degustation Menu

Il menu degustazione firmato da Davide Crisci
è la sintesi più pura della sua maestria culinaria

The tasting menu curated by Davide Crisci
is the purest expression of his culinary mastery

Flavors from the past

Chef Davide Crisci Amuse-bouche di benvenuto
Welcome Amuse-bouche by Chef Davide Crisci

Vellutata di Zucca con Ricotta del Carso e Verdure di stagione saltate
Pumpkin Velouté and "Carso Ricotta" Cheese and sautéed seasonal Vegetables

Pappardelle fatte in casa al Ragù di Carni bianche di cortile e Scaglie di Formaggio del Carso
Homemade Pappardelle, white Meat Ragout and "Carso" Cheese Flakes

Filetto di Vitello con Vellutata di Sedano Rapa ed Erbette di stagione leggermente piccanti
Oven baked Veal Tenderloin, Celery Root Velouté and lightly spiced seasonal Greens

Meringa con Ganache al Cioccolato bianco, Cocco e Coulis al Passion Fruit
White Chocolate Ganache Meringue, Coconut and Passion Fruit Coulis

55 €

Flavors from the sea

Chef Davide Crisci Amuse-bouche di benvenuto
Welcome Amuse-bouche by Chef Davide Crisci

Carpaccio di Gambero rosso, Stracciatella di Burrata e Lamelle di Finocchio croccante
Red Prawn Carpaccio, "Burrata Stracciatella" Cheese and crunchy fresh Fennel

Pacchero Tirrena Frescobaldi in Busara di scampi con il loro Carpaccio a crudo
"Tirrena Frescobaldi Pacchero Busara" Langustine Sauce and Raw Carpaccio

SORBETTO
Ginepro e la sua essenza
Juniper Berry and his essence

Baffa di Rombo cotto alla piastra su Purea di Topinambur al Tartufo e Crumble di Nocciola IGP tostata
Pan fried Turbot Fillet, truffled Jerusalem Artichoke Purée and "IGP" toasted Hazelnut Crumble

Tiramisù Illy cremoso al Mascarpone e Caffè Espresso Illy
Tiramisu, creamy Mascarpone Cheese and "Illy" Espresso Coffee

75 €