

# Menu

## Antipasti / Entrée

Degustazione di Salumi e Formaggi del Carso e delle colline Triestine €18

Selection of Cold Cuts and Cheeses From The “Carso and Trieste”



Vellutata di Zucca con Ricotta del Carso e Verdure di stagione saltate €14

Pumpkin Velouté e “Carso Ricotta” Cheese and sautéed seasonal Vegetables



Carpaccio di Gambero rosso, Stracciatella di Burrata e Lamelle di Finocchio croccante €22

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 €20

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 €16

“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 €20

Homemade Pappardelle, white Meat Ragout and “Carso” Cheese Flakes



Panciotti di Gamberi e Capesante su Crema di Porro e Marmellata di Limone €18

Shrimp and Scallops Ravioli, sautéed Leek Sauce, Lemon Marmalade Drops



Pacchero Tirrena Frescobaldi in Busara di Scampi con il loro Carpaccio a crudo €22

“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 €30

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 €28

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 €28

Lamb Rack “Scottadito” Carrots and Artichokes in Thyme essence and Lemon fragrance



Suprema di Pollo arrosto con Crema di Topinambur e Verdure di stagione €24

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






# 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 Erbe 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

Paccheri Tirreni Frescobaldi in Busara di scampi con il loro Carpaccio a crudo

"Tirreni Frescobaldi Paccheri Busara" Langoustine Sauce and Raw Carpaccio

**SORBETTO**

Ginepro e la sua essenza

Juniper Berry and his essence

Baffa di Rombo cotta 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 €