



# Menu à la carte

---

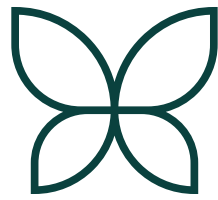
CAFÉ CONTINENTALE

---

Restaurant . Trieste







# Antipasti

## Starter

- |   |     |
|---|-----|
| Pomodoro cuore di bue del Carso con Salsa tonnata delicata,<br>Capperi di Pantelleria e Acciughe del Mediterraneo<br>Carso Beef heart Tomato with fresh Tuna Sauce,<br>Capers from Pantelleria and Mediterranean Anchovies<br>  | €14 |
| Carpaccio di Angus selezionato con Misticanza di campo e scaglie di Grana Padano 36 mesi<br>Premium Angus Beef Carpaccio with mix Salad, 36 months Grana Padano flakes<br>   | €16 |
| Bis di Antipasti di mare triestini: Mazzancolla in saor e Baccalà mantecato<br>Triestine Duo of Seafood Appetizers: sweet and sour King Prawns and creamed Cod<br>    | €18 |
| Degustazione di Salumi e Formaggi del Carso e delle colline triestine<br>Karst and Triestine hills Cold Cuts and Cheese tasting<br>  | €15 |
| Gazpacho ai tre Pomodori con Spinacino saltato e Ricotta del Carso<br>Tomatoes Gazpacho with sauteed baby Spinach and Karst Ricotta Cheese<br>   | €14 |

# Primi Piatti

## Pasta

Fusilloni Tirrena Frescobaldi in crema di Pomodorini con Spuma di Burrata e Crumble al Basilico €15  
"Tirrena Frescobaldi" Fusilloni Pasta, cherry Tomatoes cream, Burrata Cheese and Basil crumble



Tagliatelle all'Uovo con Ragù di cortile profumato al Rosmarino triestino €16  
Tagliatelle with courtyard Ragout and Triestine Rosemary



Paccheri Tirrena Frescobaldi alla Busara con Scampi freschi dell'Adriatico €20  
Paccheri Pasta with Busara sauce with fresh Adriatic Scampi



# Secondi Piatti

## Main course

Tarte Tatin di Carote novelle con Caprino morbido del Carso Spring Carrots Tarte Tatin with soft Karst Goat Cheese	€18
 	
Trancio di Ricciola scottata su Spuma di Patate al Limone e Rucola croccante Grilled Amberjack Steak with Lemon Potatoes Mousse and crunchy Rocket Salad	€26
 	
Filetto di Angus ai ferri, Spinacino saltato e Patate novelle Grilled Angus Beef Fillet with sautéed baby Spinach and baby Potatoes	€24
Suprema di Pollo con Verdure di stagione al Prezzemolo Grilled Chicken Breast with Parsley seasonal Vegetables	€20

# Le Nostre Insalate

## Our Salad

Spinacino fresco, Finocchietto, Avocado, Gambero scottato, Arancia a vivo e Vinaigrette agli Agrumi €12  
Baby Spinach, wild Fennel, Avocado, seared Prawns, Orange, with Citrus Vinaigrette

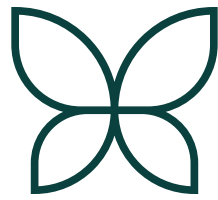


Misticanza di stagione, Asparagi, Patate novelle, Uovo sodo, Ravanelli, €12  
Ricotta, Semi di Zucca con Vinaigrette alla Senape e Anacardi  
Mix greens, Asparagus, baby Potatoes, boiled Egg, Radishes, Ricotta Cheese,  
Pumpkin Seeds with Mustard and Cashews Vinaigrette

















Spinacino con Zucchine, Carote, Avocado, Frutti Rossi, scaglie di Mandorle, €12  
con Petto di Pollo grigliato e riduzione di Aceto Balsamico  
Baby Spinach with Zucchini, Carrots, Avocado, Red Fruits, grilled Chicken Breast, and Balsamic Vinegar reduction





# 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*
-  **Prodotto Congelato**  
*Frozen Product*
-  **Aglio**  
*Garlic*

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.*



