

MENÙ RISTORANTE

C A F F È
TOMMASEO
T R I E S T E 1 8 3 0

ANTIPASTI
APPETIZERS / VORSPEISE

**Noci di capesante scottate, asparagi verdi,
uovo marinato e zuppetta all'olio.**

Scalloped scallops, green asparagus, marinated egg and olive oil soup.
Gegrillte Jakobsmuscheln, grüne Spargeln, mariniertes Ei und Olivenölsuppe.
15 euro (C-D-R)

**Piovra grigliata, crema di zucca,
burrata affumicata e germogli di primavera.**

Grilled octopus, pumpkin cream, smoked burrata and string buds.
Gegrillte Krake, Kürbiscreme, geräucherter Burrata Käse und Frühlings sprossen.
15 euro (D-G-Q)

Alici in savor, budino di polenta.

Anchovies in savor, polenta pudding.
Sardellen in Savor (mit Zwiebeln, Essig, Rosinen und Pinienkernen) mit Polenta-Pudding.
11 euro (A-C-D-G-H-N)

**Filetto di manzo marinato al rosmarino
con scalogni al sale, dressing al terrano.**

Beef fillet marinated with rosemary and salt, terrano dressing.
Mit Rosmarin mariniertes Rindsfilet, mit Salz Schalotten und Reduktion von Terrano Rotwein.
13 euro (N)

SUGGERIAMO IN ABBINAMENTO / WE SUGGEST IN COMBINATION

Pinot Grigio BRANKO (DOC Collio)
calice/glass 4,50 euro - bottiglia/bottle 27 euro

.....
Sauvignon RONCO DELLE BETULLE (DOC Friuli Colli Orientali)
calice/glass 4 euro - bottiglia/bottle 24 euro

.....
Refosco CASTELVECCHIO (DOC Carso)
calice/glass 4 euro - bottiglia/bottle 24 euro

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES / ERSTE GÄNGE

**Riso carnaroli mantecato
con vongole veraci e carciofi tardivi (min 2 porzioni).**

Carnaroli rice creamed with veracious clams and artichokes (min 2 portions).

Carnaroli Risotto mit Venusmuscheln und späte Artischocken (mindestens zwei Portionen).

15 euro a porzione/per serving/pro portion (P-N-R)

Tortelloni alle erbe spontanee con buzara di scampi.

Tortelloni with wild herbs and shrimp busara.

Große Ravioli mit wilde Kräutern gefüllte, mit Kaisergranate "Busara" (mit Tomaten).

16 euro (A-B-C-D-G-N-I-R)

**Spaghetti di gragnano, intingolo al nero,
seppie temperate e crumble al basilico.**

Spaghetti di gragnano, gravy in black, cuttlefish temperate and basil crumble.

Spaghetti von Gragnano, scharze Tunke, bei niedriger Temperatur gekochte Tintenfische
und Basilikum-Crumble.

14 euro (A-C-G-I-N-R)

Fusi istriani con goulash, croccante di San Daniele e Parmigiano.

Istrian fusi with goulash, crispy San Daniele and Parmesan cheese.

Istrian Fusi mit Gulasch, San Daniele Rohschinkenkrokant und Parmesan Käse.

12 euro (A-C-G-I-N-R)

SUGGERIAMO IN ABBINAMENTO / WE SUGGEST IN COMBINATION

Fiore di Campo LIS NERIS (IGT Venezia Giulia)
calice/glass 4,50 euro - bottiglia/bottle 27 euro

.....
Cabernet Franc LA TUNELLA (DOP Friuli Colli Orientali)
calice/glass 4 euro - bottiglia/bottle 24 euro

SECONDI PIATTI
SECOND COURSES / ZWEITE GÄNGE

**Scaloppa di branzino,
verdura al vapore, caramello di pesce.**

Sea bass escalops, steamed vegetables, fish caramel.
Seebarschschnitzel, gedünstete Gemüse und Fischkaramell.

19 euro (D-G-I-N-R)

**Brodetto di pesci misti
con crostone di pane casereccio.**

Mixed fish soup with homemade breadcrumb.
Suppe aus gemischte Fische mit hausgemacht Croutons.

18 euro (A-B-D-I-N-P-R)

**Carrè d'agnello arrostito
con crema di patate al rosmarino.**

Roasted ribs of lamb with rosemary potato cream.
Gebratenes Lammskaree und Kartoffelcreme mit Rosmarin parfümiert.

18 euro (R-N-G)

**Filetto di vitello affumicato e grigliato,
crauti rossi, panna acida.**

Smoked and grilled veal fillet, red souerkraut, sour cream.
Geräuchertes und gegrilltes Kalbsfilet, rotes Sauerkraut und Sauerrahm.

19 euro (G-R)

SUGGERIAMO IN ABBINAMENTO / WE SUGGEST IN COMBINATION

Ribolla Gialla, Vinnae JERMANN (IGT Venezia Giulia)
calice/glass 6 euro - bottiglia/bottle 35 euro

.....
Malvasia COLJA (Slovenia)
calice/glass 3,50 euro - bottiglia/bottle 15 euro

.....
Terrano KANTE (IGT)
calice/glass 6 euro - bottiglia/bottle 35 euro