

Pan Pizza

condito con erbe aromatiche e olio Evo

3,5



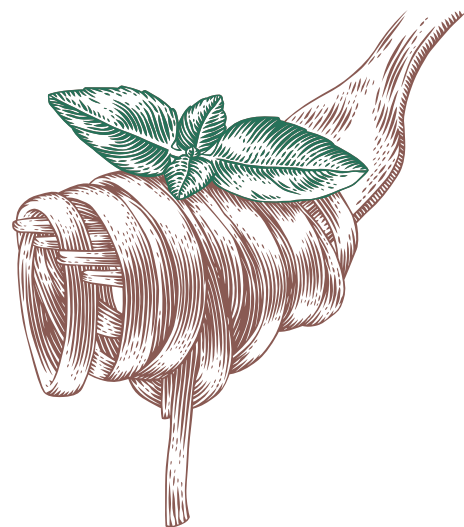
Nel frattempo

Tagliatelle alle erbe spontanee fatte in casa al sugo di cervo, santoreggia, pepe fresco e limone	13
Fusi istriani al ragù nobile di cortile e malvasia	12
Il primo piatto per eccellenza spaghetti di Gragnano con salsa di pomodoro fresco datterino San Marzano, cuore di bue e basilico	10
Gnocchi di patate fatti in casa al sugo di porcini, erbe e salsiccia di faraona	12



Prima di tutto

Tartara di filetto di pezzata rossa con tuorlo d'uovo marinato, colatura di alici e spezie	12
Girello di pezzata rossa affumicato con insalata di erbe aromatiche e formaggio Jamar "Zidarich"	10
Melanzana alla parmigiana con latteria "Šuc" e pomodoro pelato italiano	9
Patè di gallina alla brace con nespole all'aceto di miele e pan brioche	10
Lingua di vitello con salsa verde, acciughe, bottarga e peperoni alla brace	11
Selezione di salumi e formaggi del territorio con verdure grigliate sott'olio fatte in casa, miele e mostarda	16



Visto che siamo in estate

Insalata Cesarina con lattuga romana, coscia di pollo, acciughe del Cantabrico, pancetta croccante, scaglie di parmigiano, salsa al parmigiano e crostini di pan brioche	14
Verdure grigliate sott'olio con mozzarella di bufala campana e pomodori freschi	12

Continuiamo con...

Pollo nostrano confit in olio aromatico e ratatua di verdure fresche	10
Costine di maiale al curry verde carsolino con verdure grigliate e salsa di mele e kren	12
Tagliata di manzo di pezzata rossa impanata con patate nuove saltate alle erbe	14
Grigliata di carne con coste di manzo, arrosticini di agnello, coscia di pollo, tagliata di manzo, costina di maiale e salsiccia di "Bajta" servita con patate arrosto	18

ABBIAMO A CUORE
LA TERRA E I PRODOTTI
DEL NOSTRO TERRITORIO

chiedici i contorni
con le verdure fresche del giorno

5 (a porzione)



Per ricordarti di noi

I dolci pensati dal nostro chef Vincenzo Vitola fatti in casa | 6

Millefoglie con crema carsolina
Gelato al latte con crumble alla vaniglia, albicocche e camomilla
Crema cotta alle spezie caramello e frutta secca

Panna cotta ai frutti ai di bosco amaretti e cioccolato bianco
Frutta fresca in macedonia servita con gelato al latte



Le nostre pizze

Margherita pomodoro pelato, fiordilatte, basilico	6,5
Diavola pomodoro pelato, fiordilatte, salamino piccante, basilico	8,0
Bufalina pomodoro pelato, mozzarella di bufala DOP, basilico	8,5
Capricciosa pomodoro pelato, fiordilatte, funghi, prosciutto cotto arrosto, carciofi sott'olio e funghi champignon	9,0
Alle verdure pomodoro pelato, fiordilatte, verdure di stagione cotte nel forno a legna con erbe aromatiche	9,0
Boscaiola fiordilatte, soppressa di cervo, porcini e scaglie di formaggio tabor "Zidaric"	14,5
Carsolina fiordilatte, salsiccia fresca "Bajta", formaggio latteria "Šuc" e fiori di finocchietto selvatico	11,5
Saporita passata di datterino giallo, melanzane grigliate in olio, capperi e ricotta salata	11,0
Romana cacio e pepe con fiori di zucca e alici del Cantabrico	14,5

Calzone classico pomodoro pelato, fiordilatte, prosciutto cotto arrosto, ricotta	7,0
Calzone extra pomodoro confit, fiordilatte, prosciutto crudo, stracciatella, rucola, pesto di basilico	12,0



La fumè focaccia bianca con misticanza, girello di manzo in carpaccio affumicato in casa, formaggio Jamar "Zidarich" ed erbe aromatiche	13,0
Nerano mozzarella di bufala, zucchine saltate con cipollotto fresco, provolone di bufala e tanto basilico	12,5
Delicata datterini gialli e rossi confit, fiordilatte, stracciatella, prosciutto crudo "Bajta"	12,5
Caprese datterini gialli e rossi confit, mozzarella di bufala DOP, origano fresco e tanto basilico	10,5
Rustica provala di bufala, asparagi, guanciale croccante, parmigiano reggiano 24 mesi e ricotta fresca mantecata alla menta	14,5
Super quattro formaggi fiordilatte, caciotta al timo "Šuc", formaggio latteria "Šuc", Mlet "Zidarich" e scaglie di Jamar "Zidarich"	14,0
Tre pomodori datterino giallo e rosso confit, crema di pomodori secchi, fiordilatte, stracciatella, olive taggiasche e crema di basilico	12,0
Super tonno e cipolla datterino giallo e rosso confit, mozzarella di bufala DOP, tonno fatto in casa, cipolla caramellata e origano	14,5

Il servizio dei nostri ragazzi e il pane fatto in casa da noi | 1,5

IL NOSTRO BISTROT PER LE TUE COLAZIONI, PRANZI GUSTOSI E VELOCI E APERITIVI È APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 9 ALLE 21

IL RISTORANTE È APERTO DAL MERCOLEDÌ AL VENERDÌ DALLE 19 ALLE 22, SABATO E DOMENICA DALLE 12 ALLE 14.30 E DALLE 19 ALLE 22

La carta vini

Bollicine

Prosecco Salatin, Veneto	3,5	18
Spumante Rosè Extra Dry Tacoli Asquini, Friuli Venezia Giulia	3,5	18
KK Spumante dosaggio zero Kante, Carso Triestino	5	28

Bianchi

Friulano Cozzarolo, Collio	3,5	18
Ribolla Gialla DOC Cozzarolo, Collio	4	20
Sauvignon Ferruccio Sgubin, Collio	4,5	22
Pinot Grigio del Collio DOC Muzic, Collio	4,5	22
Malvasia Kante, Carso Triestino	5	24
Vitoska Kante, Carso Triestino	5	23

Rossi

Cabernet Sauvignon Cozzarolo, Collio	3,5	18
Pinot Nero Polencic, Collio	4,5	22
Refosco dal Peduncolo Rosso DOC Tarlao, Friuli Venezia Giulia	4,5	22

Dolci

Varej, Moscato d'Asti DOCG Fontanafredda, Piemonte	3,5	18
-------------------------------------------------------	-----	----

Le birre
del birificio GJulia



IN BOTTIGLIA 330 ML	4,5
NORD bionda, Pale Ale	
EST bianca, Weizen beer	
OVEST ambrata, Red Ale	
RIBO', bionda con mosto di Ribolla Gialla	
IPA, Italian Pale Ale	