

LA NOSTRA CUCINA

ANTIPASTI

Focaccia all'olio EVO e rosmarino (A) € 5

Selezione di salumi e formaggi
del Carso (GN) € 16

Hummus di ceci
con verdura di stagione (MH) € 12

Flan di broccoli con crema
di formaggio Tabor e rafano
e sbriciolata di salsiccia (CG) € 14

Gamberi in saor di cipolla rossa,
pinoli tostati e mela verde (BHN) € 14

Zuppetta di "piselli spacai" con
uovo poche e germogli di piselli (C) € 12

PRIMI

Spaghettoni cacio e pepe del Carso
con formaggio Mlet (ACG) € 16

Fusi istriani con ombrina
e tartufo nero (ACD) € 18

Orzotto con cavolo nero, barbabietola
e polvere di olive taggiasche (G) € 14

Tagliatella all'uovo con stracotto
di vitello e il suo fondo (GIAC) € 16

SECONDI

Cuore di carciofo arrosto
crema di pecorino e taralli tostati (G) € 16

Trancio di ombrina al forno, bietolina
e salsa bianca di pesce (GIDN) € 20

"Porcina" in due cotture,
senape, cren e pan brioche (AL) € 16

Guancetta di manzo al terrano
cotta a bassa temperatura,
polenta e sedano rapa (IN) € 19

INSALATE

La Cesarina (ACDG) € 15

*Insalata iceberg, pollo CBT, salsa Caesar,
scaglie di grana e crostini di pane*

La Nizzarda (CD) € 14

*Insalata iceberg, fagiolini, patate,
sgombero in olio EVO e uova sode*

CONTORNI

Spinaci al burro (G) € 5

Patate al forno (A) € 5

Verdura di stagione (A) € 5

DOLCI

Tortino morbido al cioccolato
su crema alla vaniglia (ACFG) € 6

Millefoglie scomposta
con crema pasticcera (ACG) € 6

Strudel di mele (ACG) € 6

La proposta del giorno € 6

COPERTO 2,5 euro

ALLERGENI

A.cereali che contengono glutine **B.**crostacei **C.**uova **D.**pesce **E.**arachidi **F.**soia **G.**latte **H.**frutta a guscio (noci, nocciole, mandorle, pistacchi) **I.**sedano **L.**senape **M.**sesamo **N.**anidride solforosa e solfiti **O.**lupini **P.**molluschi

Alcuni prodotti sono acquistati freschi e successivamente abbattuti a -20°C dalla nostra cucina. Alcuni prodotti vengono acquistati surgelati. Per qualsiasi informazione al riguardo chiedere al personale di sala.