



TARTARA DI MANZO CON TUORLO
MARINATO, BURRO SALATO,
GIARDINIERA E CROSTINI DI PANE AL
LATTE. [1] [2] [3] [4] [7] [8]

IL NOSTRO FRICO. [4]

SPALLETTA DI MAIALE CON FINOCCHIO
E COMPOSTA DI MELE E RAFANO. [1] [4]
[5] [7]

SFORMATINO DI VERDURE DI STAGIONE
CON FONDATA DI TABOR. [2] [4]

SELEZIONE DI SALUMI DI PICCOLI
PRODUTTORI DELLA REGIONE E
DINTORNI. [1] [4]

SELEZIONE DI FORMAGGI DEL CARSO
CON MIELE E COMPOSTE FATTE DA NOI.

CASERECCE AL RAGÚ DI SALSICCIA,
MELANZANE E PECORINO. [1] [2] [4] [6] [7]

MINESTRA D'ORZO ESTIVA CON VERDURE
DELL'ORTO. [1] [6]

RISOTTO DI FARRO ALLA RAPA ROSSA,
FUNGHI CARDONCELLI, FONDATA DI
TABOR CON BRICIOLE DI PANE E NOCI.
[1] [4] [5]

JOTA, CLASSICA MINESTRA TRIESTINA
CON CROSTINI. [1] [4] [8] [9]

RAVIOLO RIPIENO DI RICOTTA E ERBE
CARSONE AL BURRO E SALVIA. [1] [2] [4]

SALSICCIA DI MAIALE E VITELLO CON
INSALATA DI CECI, POMODORINI,
PINOLI E UVETTA. [6] [7] [8]

FILETTO DI MANZO CON PORRO IN
CREMA E ANETO. [1] [4]

COSTATA DI MANZO CON PATATE ALLA
PIASTRA.

PIATTO CALDAIA: TIPICO BOLLITO DI
MAIALE CON PATATE IN TECIA E
CRAUTI. [4] [7] [8]

VERDURA AL FORNO RIPIENA DI RISO
E FUNGHI. [4]

TAGLIATA DI DIAFRAMMA CON
ZUCCHINE IN TECIA. [4]

DOLCI FATTI IN CASA.

COPERTO 3€

- 1.glutine
- 2.uova e derivati
- 3.soia
- 4.latte e derivati
- 5.frutta a guscio e derivati
- 6.sedano e derivati
- 7.senape e derivati
- 8.anidride solforosa e solfiti
- 9.sesamo

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o
congelati in loco (mediante abbattimento rapido di
temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai
sensi del regolamento CE 852/2004.

Segnalate eventuali allergie alimentari o intolleranze.