

ANTIPASTI

Vorspeisen - Starters

Brezel * €. 3,00

- Tagliere di prosciutto Crudo di Sauris e formaggio

Rohes Schinken und Käseplatte - raw ham and cheese platter (X1) €. 11,00

(X2) €. 16,00

- Tagliere di speck Trentino con crostini e rafano €. 12,00

Trentiner Speckplatte - Trentino speck platter

- Crostini con lardo di Patanegra (4 pezzi) €. 12,00

Crostini mit Patanegra Schmalz - Croutons with Patanegra bacon fat

- Polentina con fonduta di Dobbiaco e funghi chiodini* €. 11,00

Kleine Polenta mit Toblacher stangenkäse-Fondue und Honigpizzen* - Polenta with Dobbiaco cheese fondue and honey mushrooms

- Speck cotto con salsa al kren e Brezel * €. 11,00

Tiroler Speck mit Meerrettichsahne und Brezel - Cooked speck with horseradish sauce and brezel

PRIMI PIATTI

Vorspeisen - first course

- Jota Tipische Trieste Suppe - Tipica Trieste Soup €. 9,00

- Spatzle* verdi con ragù di cinghiale €. 12,00

Spaetzle - Spinatzpätzle* €. 12,00

- Canederli allo speck con vellutata di scalogno e gorgonzola dolce €. 12,00

Speckknödel mit Schalotte und Gorgonzolakäse - Speck dumplings with creamy Scalogno and sweet blue cheese

- Canederli fatti in casa con gulasch €. 14,50

Hausgemachte Knödel mit Gulasch - Home-made dumplings with goulash

- Gnocchi di patate fatti in casa con pomodoro marinato e ricotta aff. (vegetariano) €. 10,00

Kartoffelknödel mit marinierten Tomaten und geräuchertem Ricottakäse (vegetarisch) - Gnocchi with marinated tomato and smoked ricotta (vegetarian)

- Gnocchi di patate fatti in casa con gulasch €. 14,50

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Gulasch - Home-made gnocchi with goulash

SECONDI PIATTI

Hauptgänge - main course

- Dobbiaco alla piastra con patate fritte* €. 12,00

Gegrillt Toblacher Stangenkäse mit Pommes Frites* - Grilled Dobbiaco cheese with French Fried*

- Gulasch di manzo con polenta €. 14,00

Rindsgulasch mit Polenta - Beef goulash with polenta

- Cotoletta Kaiserschnitzel (speck e gorgonzola) con patate in tecia €. 14,00

Kaiserschnitzel mit Speck, Gorgonzolakäse und Bratkartoffeln - Kaiserschnitzel with speck, blue cheese and potatoes

- Ljublianska con patate fritte* €. 13,00

Cordon Bleu mit Pommes Frites* - Ljublianska with French fries*

- Cotoletta alla Milanese con patate fritte* €. 12,00

Wienerschnitzel mit Pommes Frites* - Wienerschnitzel with French fries*

- Stinco di maiale* intero, brasato al vino vecchio con crauti e patate al tegame €. 16,00

Schweinschaxe, Weinschmorbraten mit Sauerkraut und Bratkartoffeln - Braised pork shank with sauerkraut and potatoes

- Petto di pollo grigliato agli aromi argentini con patate fritte* €. 13,00

Gegrillte Hühnerbrust mit argentinischen Kräutern und Bratkartoffeln* - Chicken breast with Argentinian herbs and potatoes*

- Galletto Amburghese alla diavola con patate fritte* €. 13,00

Scharfes Händl mit Pommes Frites* - Spicy Cockerel with French fries*

- Braciolona di maiale alla chitarra con patate fritte* €. 18,00

Großes Kotolett a la chitarra mit Pommes Frites* - Big steak with French fries*

- Lombatina di Agnello grigliata al miele e timo €. 16,00

Zartes Lendenstück vom Lamm mit Honig und Thymian - Grilled Lamb loin with honey and thyme

- Cube Roll Brasile di manzo con rughetta spinaci* e patate al tegame €. 19,00

Cube Roll mit Rucola, Kartoffeln auf triestiner Art Spinat mit Butter* - Cube Roll with rocket, Spinach with butter*, Potatoes cooked following the triestine tradition

- Tagliata di filetto di cavallo alla brace con aromi argentini contornata €. 22,00

Gegrilltes Pferdesfilet mit argentinischen Kräutern - Grilled horse fillet with Argentinian herbs

* Alcuni prodotti sono surgelati. * Some products are frozen.



LA NOSTRA CALDAIA

- PIATTO CALDAIA con crauti e patate in tecia (porcina, kaiserfleisch, vienna, piccante) (FURNACE DISH with sauerkraut and potatoes (pork, kaiserfleisch, chili sausage) €. 15,00

- Würstel Vienna con crauti €. 9,00

Wiener Würstel with sauerkraut

- Kaiserfleisch con crauti e patate in tecia (Kaiserfleisch meat with sauerkraut and potatoes) €. 13,00

- Porcina con crauti, patate in tecia e kren (Pork with sauerkraut, potatoes and horseradish sauce) €. 13,00

CHEF Tullio vi propone...

- Antipasto Kapuziner
- FIORENTINA* per 2 scaloppata con contorni
- Acqua e vino €. 35,00.- a persona

...oppure...

- Entrée
- GRIGLIATA DI MANZETTA* per 2 (cube-roll/ scamone / asado / diaframma / roast-beef) con polenta ai ferri e patatine fritte
- Acqua e vino €. 25,00.- a persona

* La costata di manzo con contorno €. 25,00

* I filetti di manzo con contorno €. 24,00

* La fiorentina con contorni (x 1) €. 50,00

* BIS di carne salada €. 16,00

****Tutto grigliato su pietra lavica****

LE SALSICCE DEL KAPUZINER

Würste vom Kapuziner - Kapuziner sausages

- Salsicce ai formaggi arrotolate nella pancetta e patate al tegame e crauti €. 12,00

Käsekrainer mit Bauchspeck, Kartoffeln und Sauerkraut - Cheese sausage with bacon,

- Salsiccia servelade Trentine con patate al tegame €. 10,50

Trentiner Servelade Wurst mit Kartoffeln nach triestiner Art - Trentine servelade sausage with potatoes cooked following the triestine tradition

- Salsiccia Trentina con patate fritte* €. 10,50

Würste „Trentina“ mit Pommes Frites* - Trentina sausages with french fries*

- Salsiccia di Merano con patate fritte* €. 10,50

Würste „Merano“ mit Pommes Frites* - Merano sausages with french fries*

- Salsiccia fresca con polenta e patate al tegame €. 9,50

Frische Wurst mit Polenta und Kartoffeln nach triestiner Art - Fresh sausage with polenta and potatoes cooked following the

- PIATTO KAPUZINER: mix di salsicce alla griglia con patate saltate €. 14,50
Kartoffeln mit diversen gegrillten Bratwürsten) - Mixed grilled sausages with potatoes

L'ANGOLO DEL BIMBO!!!

- Gnocchi di patate o pasta al pomodoro fresco + bibita piccola €. 7,00

- Salsicce Vienna con patatine fritte* e ketchup + bibita piccola €. 8,00

- Mini Milanese con patatine fritte* e ketchup + bibita piccola €. 8,00

TOVAGLIETTA DA COLORARE E MATTINE IN OMAGGIO!!! Chiedi alle Kellerine!!!

CHIEDI ALLE "KELLERINE/!"

COSA C'E' OGGI....

Zuppa del giorno... - Primi del giorno...
- Dolci del giorno... - Contorni extra...

LE NOSTRE INSALATONE

Unsere Salatteller - Our salads

- NOCI: Insalata mista, noci, speck, mele, mais e ricotta affumicata €. 9,50
Gemischter Salat mit Nüssen, Speck, Äpfeln, Mais und geräuchertem Ricotta - Mixed salad with nuts, speck, apple, corn and smoked cheese

- POLLO: Insalata mista con bocconcini di pollo e salsa allo yogurt €. 10,00
Gemischter Salat mit geschnittenem Hühnerfleisch und Joghurtsauce - Mixed salad with chicken nuggets and yogurt dressing

- ROBUSTA: Insalata verde, funghi alla piastra, bocconcini di manzo grigliati, scaglie di grana €. 10,00
ROBUSTA-Salat: Grüne, marinierte Pilze, gegrillte Rindfleischstückchen, Parmesanflocken - ROBUSTA salad: Green, marinated mushrooms, grilled beef morsels, parmesan flakes

DOLCI

Nachspeisen - Desserts

- Crepes alla marmellata o cioccolato o crema di pistacchio, con gelato alla vaniglia €. 5,00

Crêpe mit Marmelade oder Schokolade oder Pistaziencreme und Vanille-Eis - Crepes with marmelade or Chocolate or Pistachio cream and vanilla ice cream

- Palacinka verde After Eight al cioccolato, con gelato €. 5,50

Grüner Crêpe mit Schokolade Green Crepes with Chocolate

- Frastagliata del Kaiser con marmellata di mirtilli rossi €. 6,00

Kaiserschmarren mit Preisbeermarmelade - Kaiserschmarren with red cranberries topping

- Strudel di mele con crema alla vaniglia €. 5,00

Apfelstrudel mit Vanillesoße - Apple strudel with vanilla topping

- Torta al cioccolato €. 5,00

Schokoladenkuchen - Chocolate cake

- Gelato al fiordilatte con salsa ai frutti di bosco €. 5,00

Sahneis mit Waldbeersoße - Cream ice cream with wild berries topping

- Fantasia del pasticcere €. 5,50

Inspiration des Konditors - Inspiration of the pastry chef

PANE E COPERTO (Bread and service) €. 1,50