

## ANTIPASTI

Vorspeisen - Starters

Brezel \* €. 3,50

- Tagliere di prosciutto Crudo di Sauris e formaggio

Roher Schinken und Käseplatte - raw ham and cheese platter (X1) €. 12,00  
(X2) €. 18,00

- Tagliere di speck Trentino con crostini e rafano

Trentiner Speckplatte - Trentino speck platter

- Crostini con lardo di Patanegra

€. 13,00

Crostini mit Patanegra Schmalz - Croutons with Patanegra bacon fat

- Polentina con fonduta di Dobbiaco e chiodini\*

€. 12,00

Kleine Polenta mit Toblacher Stangenkäse-Fondue und Honigpizen\* - Polenta with Dobbiaco cheese fondue and honey mushrooms

- Speck cotto con salsa al kren e Brezel \*

€. 13,00

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

- Tartara di filetto di manzo condita con aromi e servita con crostini e riccioli di burro

€. 18,00

Beef Tartar with croutons and butter

- BIS di carne salada stagionata e speziata per 30 gg

€. 16,00

Salted Meat, home-made beef meat marinated for 30 days

## PRIMI PIATTI

Vorspeisen - first course

- Jota Tipische Trieste Suppe - Tipica Trieste Soup

€. 10,00

- Canederli allo speck con vellutata di scalogno e gorgonzola dolce

€. 13,00

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

- Canederli fatti in casa con gulasch

€. 15,00

Hausgemachte Knödel mit Gulasch - Home-made dumplings with goulash

- Gnocchi di patate fatti in casa con pomodoro marinato e ricotta aff.

(vegetariano) €. 12,00

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

- Gnocchi di patate fatti in casa con gulasch

€. 15,50

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

- Spätzle\* all'uovo con speck e radicchio rosso

€. 12,00

Spätzle\* mit speck und rotem radicchio - Spaetzle\* with speck and red radicchio

## SECONDI PIATTI

Hauptgänge - main course

- Dobbiaco alla piastra con patate fritte\*

€. 13,00

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

- Gulasch di manzo con polenta

€. 15,00

Rindsgulasch mit Polenta - Beef goulash with polenta

- Ljublianska con patate fritte\*

€. 15,00

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

- Cotoletta alla Milanese con patate fritte\*

€. 13,00

Wienerschnitzel mit Pommes Frites\* - Wienerschnitzel with French fries\*

- Stinco di maiale\* intero, brasato al vino vecchio con crauti e patate al tegame

€. 16,00

Schweinshaxe, 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

€. 14,00

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

- Braciolona di maiale alla chitarra con patate fritte

€. 19,00

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



## \*\*\* MENU' \*\*\*

Antipasto di carne salada (bis)

FIorentina\* per 2 scaloppata con contorni

€. 35,00.- a persona

...oppure...

GRIGLIATA DI MANZETTA\* per 2 (cube-roll/ scamone / asado / diaframma / roast-beef) con polenta ai ferri e patatine fritte

€. 28,00.- a persona

La costata di manzo con contorno

€. 25,00

I filetti di manzo con contorno

(al pepe / alla senape / ai ferri) €. 24,00

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

## 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)

€. 17,00

- Würstel Vienna con crauti

€. 10,00

- Kaiserfleisch con crauti e patate in tecia (Kaiserfleisch meatwith sauerkraut and potatoes)

€. 13,00

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

€. 13,00

## LE SALSICCE DEL KAPUZINER

Würste vom Kapuziner - Kapuziner sausages

- Salsicce ai formaggi arrotolate nella pancetta e patate al tegame e crauti

€. 13,00

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

- Salsiccia servelade Trentine con patate al tegame

€. 12,00

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

- Salsiccia Trentina con patate fritte\*

€. 12,00

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

- Salsiccia di Merano con patate fritte\*

€. 12,00

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

- Salsiccia fresca con polenta e patate al tegame

€. 12,00

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

€. 16,00

Kartoffeln mit diversen gegrillten Bratwürsten) - Mixed grilled sausages with potatoes

## LE NOSTRE INSALATONE

Unsere Salatteller - Our salads

- NOCI: Insalata mista, noci, speck, mele, mais e ricotta affumicata

€. 10,00

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

€. 11,00

Gemischter Salat mit geschnittenem Huhnfleisch und Joghurtsoße - Mixed salad with chicken nuggets and yogurt dressing

- ROBUSTA: Insalata verde, funghi alla piastra, bocconcini di manzo grigliati, scaglie di grana

€. 12,00

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

€. 6,00

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

- Frastagliata del Kaiser con marmellata di mirtilli rossi

€. 7,00

Kaiserschmarren mit Preiselbeermarmelade - Kaiserschmarren with red cranberries topping

-Strudel di mele con crema alla vaniglia

€. 6,00

Apfelstrudel mit Vanillesoße - Apple strudel with vanilla topping

- Torta al cioccolato

€. 6,00

Schokoladenkuchen - Chocolate cake

- Gelato al fiordilatte con salsa ai frutti di bosco

€. 6,00

Sahneeis mit Waldbeersoße - Cream ice cream with wild berries topping

- Fantasia del pasticcere

€. 6,00

Inspiration des Konditors - Inspiration of the pastry chef

## 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

€. 9,00

- Mini Milanese con patatine fritte\* e ketchup + bibita piccola

€. 9,00

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

## CHIEDI ALLE "KELLERINE"

COSA C'E' OGGI....

Zuppa del giorno... - Primi del giorno...

- Dolci del giorno... - Contorni extra...

PANE E COPERTO (Bread and service) €. 1,80

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