




STARTERS / VORSPEISEN / PREDJEDI

- 1  Hot & cold mixed "SEA" appetizer (scallops, canestrelli, minced dried cod, tuna ham & octopus carpaccio) * (1-2-4-13)
- 1  Heiße und kalte gemischte Vorspeise "SEA" (Jakobsmuscheln, Canestrelli, Stockfisch creme, Thunfisch Ham & Octopus Carpaccio) * (1-2-4-13)
- 1  Mešana predjed "MORJE" topla & hladna (velika pokrovača, mala pokrovača, bakala, tunin prst & hobotničin krapačo) * (1-2-4-13)
- 17 Euro
- 2  Gratin mix (scallops, canestrelli, half-shell mussels, razor clams) (1-13)
- 2  Gratinmischung (Jakobsmuscheln, Halbschalenmuscheln, Schwertmuscheln) (1-13)
- 2  Mešana gratinirana (pokrovače, pokrovače, školjke, školjke) (1-13)
- 16 Euro
- 3  Tuna tartar (4- (2-7-9))
- 3  Thunfisch-Tartar (4- (2-7-9))
- 3  Tartar iz tune (4- (2-7-9))
- 15 Euro
- 4  Octopus carpaccio on a bed of rocket salad & balsamic vinegar reduction * (13)
- 4  Octopus Carpaccio auf einem Rucolabett & Balsamico-Essig * (13)
- 4  Hobotničin krapačo na posteljici rukole & balzamična redukcija * (13)
- 13 Euro
- 5  Minced dried cod with Taggiasca olives & carasau bread (1-4-7)
- 5  Stockfisch creme mit Taggiasca-Oliven & Carasau Brot (1-4-7)
- 5  Kremna polenovka z olivami Taggiasca in karasau kruhom (1-4-7)
- 12 Euro
- 6  Sauteed mussels (1-13)
- 6  Muschlsuppe (1-13)
- 6  Praženih školjk (1-13)
- 10 Euro
- 7  Beef tartare with warm toasted bread & butter curls (7-4-14(1-3))
- 7  Rindertartar mit warmen gerösteten Brot & Butterlocken (7-4-14(1-3))
- 7  Tatarski biftek s toplim popečenim kruhom & maslom (7-4-14(1-3))
- 16 Euro
- 8  Toasted bread with foie gras in butter with a scent of sage (1-7)
- 8  Gerostetes Brot mit Gänseleber in Butter mit Salbeigeschmack (1-7)
- 8  Crostoni s foie gras z maslom in žajbljem (1-7)
- 13 Euro


MAINS / DER ERSTE/ TESTENINE


9  Sea carbonara & katsuobushi (1-3-4-13)


9  Meer Carbonara & katsuobushi (1-3-4-13)

9  Ribja karbonara & katsuobushi (1-3-4-13)

14 Euro


10  Homemade linguine with clams & bottarga (1-3-13)


10  Hausgemachte Linguine mit Venusmuscheln & Bottarga (1-3-13)

10  Domač linguine z školjkami in bottargo (1-3-13)


13 Euro


11  Creamed cod ravioli with Taggiasca olives & cherry tomatoes (1-3-4-7)


11  Ravioli mit Kabeljaucreme, Taggiasca-Oliven & Kirschtomaten (1-3-4-7)

11  Kremnih raviolov polenovke z olivami Taggiasca in češnjevim paradižnikom (1-3-4-7)


13 Euro


12  Homemade linguine with seafood (1-2-3-4-7-13)


12  Hausgemachte Linguine mit Meeresfrüchten (1-2-3-4-7-13)

12  Domači Testenine linguine z morskim pridihom (1-2-3-4-7-13)


14 Euro

13  Homemade linguine with canestrelli & porcini mushrooms perfume (1-3-13)


13  Hausgemachte Linguine mit Canestrelli & Steinpilzen (1-3-13)

13  Domači testenine linguine z malimi pokrovačami & vonjem jurčkov (1-3-13)


13 Euro

14  Homemade gnocchi with "Trieste-style" goulasch (1-3-7-9-11)


14  Hausgemachte Gnocchi mit Gulasch nach Triest-Art (1-3-7-9-11)

14  Domači njoki s tržaškim golažem (1-3-7-9-11)


13 Euro


15  Homemade gnocchi with San Daniele ham & brie (1-3-7)


15  Hausgemachte Gnocchi mit San Daniele Schinken & Brie (1-3-7)

15  Domači njoki s pršutom San Daniele & brie (1-3-7)


12 Euro


16  Homemade linguine with duck ragout (1-3-7-9)


16  Hausgemachte Linguine mit Entenragout (1-3-7-9)

16  Domač linguine z račjim raguttinom (1-3-7-9)


14 Euro


17  Istrian fusí (short pasta) with truffles (1-3-7)


17  Fusí mit Truffle (1-3-7)

17  Fuži s tartufi (1-3-7)


14 Euro


18  Linguine with yellow datterini tomato sauce & burrata (1-3-7-9)


18  Linguine mit gelben Datterini-Tomatensosse & Burrata (1-3-7-9)

18  Linguine z rumeno paradižnikovo omake datterini in burrata srcem (1-3-7-9)

14 Euro


19-20  Eggplant parmigiana (1-7) - Lasagna Bolognese (1-3-7-9-11)


19-20  Auberginen Parmigiana (1-7) - Lasagne Bolognese (1-3-7-9-11)


19-20  Jajčevci "alla parmigiana" (1-7) - Mesna Lazanja (1-3-7-9-11)

9,5 Euro


SECONDS/ DER ZWEITE/ GLAVNE JEDI


21-22  Fried or grilled squid * ^(1-13 o 13)


21-22  Fritierter oder gegrillter Tintenfisch * ^(1-13 o 13)

21-22  Ligniji ocvrti ali na žaru * ^(1-13 o 13)


13 Euro


23  Mixed fried fish (squid, shrimp tails, breaded sardines, and very small local fish) ⁽¹⁻²⁻³⁻⁴⁻¹³⁾


23  Gemischter Frittiert Fisch (Tintenfisch, Garnelenschwänze, panierte Sardinen, kleiner einheimischer Fisch) ⁽¹⁻²⁻³⁻⁴⁻¹³⁾

23  Mešane ocvrte ribe (lignji, repki kozic, pohane sardele, prekucniki) ⁽¹⁻²⁻³⁻⁴⁻¹³⁾


15 Euro


24  Octopus tentacle placed on pea cream & burratina * ⁽⁷⁻¹³⁾


24  Octopus Tentakel auf Erbsencreme & Burratina gelegt * ⁽⁷⁻¹³⁾

24  Lovke hobotnice na grahovi kremi & burratina * ⁽⁷⁻¹³⁾


14 Euro

25  Lobster alla busara style (for 2 people) ⁽²⁾


25  Hummer nach Busara Art (für 2 Personen) ⁽²⁾

25  Jastogov alla busara (za 2 osebi) ⁽²⁾


36 Euro

26  Fillet of fish au gratin with potatoes and carrots ⁽⁴⁾


26  Gratiniertes Wolfsbarschfilet mit Kartoffeln und Karotten ⁽⁴⁾

26  Ribji file s krompirjevo in korenčkovo gratiniranje ⁽⁴⁾


15 Euro


27  Catch of the day (sea bass, sea bream, turbot) ⁽⁴⁾


27  Fang des Tages (Wolfsbarsch, Seebrasse, Steinbutt) ⁽⁴⁾

27  Dnevi ulov (brancin, orada, romb) ⁽⁴⁾


7 Euro / hectogram / Hektogramm / hektogram


28  Triestine-style goulasch ⁽¹⁾


28  Gulasch nach Triest-Art ⁽¹⁾

28  Golaz "alla triestina" ⁽¹⁾


14 Euro


29  Fried Ljubljanska ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

29  Frittiert Ljubljanska ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

29  Ljubljanski ocvrta ⁽¹⁻³⁻⁷⁾


13 Euro

30  Beef Fillet with crautabutter or dijong mustard ⁽¹⁴⁾


30  Rinderfilet mit Krauterbutter oder Dijon-Senf ⁽¹⁴⁾

30  Irski platinasti prvovrstni file z maslom ali dijong gorčico ⁽¹⁴⁾


18 Euro


31  Sliced beef on a bed of rocket salad with cherry tomatoes & parmesan ⁽⁷⁻¹¹⁾


31  Rindfleisch in Scheiben Geschnitten auf Rucolabett mit Kirschtomaten & Parmesan ⁽⁷⁻¹¹⁾

31  Goveja tagliata na posteljici rukole s češnjevim paradiznikom & parmezanom ⁽⁷⁻¹¹⁾

15 Euro


32  Veal cheek cooked at low temperature seasoned with its own sauce ⁽¹⁻⁹⁻¹¹⁾


32  Kalbsbäckchen Bei niedriger Temperatur gegarte mit Gekront Seiner Soße ⁽¹⁻⁹⁻¹¹⁾


32  Nizkotemperaturno kuhano teleče lice, začinjeno z lastno omako ⁽¹⁻⁹⁻¹¹⁾

16 Euro


SIDES/ SEITENGERICHTE/ PRILoge

 Green salad

 Grüner Salat

 Zelena solata

3,5 Euro

 Mixed salad ⁽⁷⁾ - Trieste style potatoes - French fries ^{*(1)} - Grilled vegetables - Polenta

 Gemischter Salat ⁽⁷⁾ - Kartoffeln nach Trieste Art - Pommes frites ^{*(1)} - Gegrilltes Gemüse - Polenta

 Mešana solata ⁽⁷⁾ - Krompir v Teci - Ocvrt krompir ^{*(1)} - Zelenjava na žaru - Polento

4 Euro

Bread & Cover/ Brot & Gedeck/ Kruh in pokrov 2 Euro

*Some products depending on the season may be frozen

* In Einigen Jahreszeiten können einige Produkte eingefroren sein

*Nekateri izdelki, odvisno od sezone, so lahko zamrznjeni

SALADS/ SALATE/ SOLATNI KROŽNIKI

CHICKEN


 Salad, grilled chicken, cherry tomatoes, corn & carrots


 Salat, gegrilltes Hähnchen, Kirschtomaten, Mais & Karotten


 Solata, piščanec na žaru, češnjev paradižnik, koruza & korenček

9 Euro

FISH


 Salad, shrimps, tuna, cherry tomatoes, Taggiasca olives & cocktail sauce ⁽²⁻³⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴⁾

 Salat, Garnelen, Thunfisch, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven & rosa Soße ⁽²⁻³⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴⁾


 Solata, kozice, tuna, češnjev paradižnik, olive Taggiasche & salsa rosa ⁽²⁻³⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴⁾

9 Euro

GRECA


 Salad, cherry tomatoes, feta cheese, oregano, Taggiasca olives & basil ⁽⁷⁾


 Salat, Kirschtomaten, Feta Kase, Oregano, Taggiasca olives & Basilicum ⁽⁷⁾


 Solata, češnjev paradižnik, feta, origano, olive Taggiascsche & sveža bažilika ⁽⁷⁾

9 Euro

MISTA

 Salad, cherry tomatoes, corn, beans & bufala mozzarella ⁽⁷⁾


 Salat, Kirschtomaten, Mais, Bohnen & Bufala Mozzarella ⁽⁷⁾


 Solata, češnjev paradižnik, koruza, fižol in bivolja mocarela ⁽⁷⁾


8,5 Euro

CUTTING BOARDS/ SCHNEIDEBRETTER/ NAREZKI

BRESAOLA


 Bresaola, rocket salad & parmesan ⁽⁷⁾


 Bresaola, Rucola & Parmesan ⁽⁷⁾


 Bresaola, rukola & grana ⁽⁷⁾

15 Euro

MISTO (for 2 people)

 San Daniele raw ham, local salami, lard, mortadella, montasio & extra-aged cheese ⁽¹⁻⁷⁾

 San Daniele roher Schinken, lokale Salami, Schmalz, Mortadella, Montasio & Käse extra gealtert ⁽¹⁻⁷⁾


 Poršut San Daniele, lokalna salama, svinjska mast, mortadela, sir montasio & zorjeni sir stravecchio ⁽¹⁻⁷⁾

28 Euro

SAN DANIELE

 San Daniele raw ham & bufala mozzarella on a bed of salad ⁽⁷⁾


 San Daniele roher Schinken & Bufala Mozzarella auf einem Salatbett ⁽⁷⁾


 Poršut San Daniele & Bufala na solatni posteljici ⁽⁷⁾


16 Euro

SWEETS/ NACHSPEISEN/ HÍŠNĚ SLADICE


Homemade/ Hausgemacht


 Crepes with jam or chocolate ^(1-3-6-7-10 0 1-3-7-8-10)


 Crepes mit Marmelade oder Schokolade ^(1-3-6-7-10 0 1-3-7-8-10)

 Palačinke z marmelado ali čokolado ^(1-3-6-7-10 0 1-3-7-8-10)

4,5 Euro

 White chocolate and rosemary parfait

 Parfait aus weißer Schokolade & Rosmarin

 Parfe iz bele čokolade in rožmarina


4,5 Euro

 Cheesecake

 Cheesecake

 Cheesecake


4,5 Euro


 Tiramisu ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾

 Tiramisu ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾

 Tiramisu ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾


4,5 Euro


 Crema carsolina

 Carsolina krema

4,5 Euro

 Caramelized Pineapple Slices & Cinnamon Powder

 Karamellisierte Ananasscheiben und Zimtpulver

 Karamelizirane rezine ananasa in cimmet v prahu

4,5 Euro

Bread & Cover/ Brot & Gedeck/ Kruh in pokrov 2 Euro




* Some products depending on the season may be frozen

* In einigen Jahreszeiten können einige Produkte eingefroren sein




* Nekateri izdelki, odvisno od sezone, so lahko zamrznjeni

MENÜ PIZZE MARCONI




BUFALA ⁽¹⁻⁷⁾

-  Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, rocket salad & bufala mozzarella
-  Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola & Bufala Mozzarella
-  Mocarela, češnjev paradižnik, rukola & Bufala Normal/Normalno 9,5 Euro
Maxi 20 Euro




CALZONE ⁽¹⁻⁷⁾

-  Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms & ricotta
-  Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze & Ricotta Käse
-  Pelati, mocarela, kuhan pršut, gobe & ricotta Normal/Normalno 9 Euro
Maxi 20 Euro




DIABOLA ⁽¹⁻⁷⁾

-  Tomato, mozzarella & spicy salami
-  Tomaten, Mozzarella & würzige Salami
-  Pelati, mocarela & pikanta salama Normal/Normalno 8 Euro
Maxi 18 Euro




FUNGI ⁽¹⁻⁷⁾

-  Tomato, mozzarella & mushrooms
-  Tomaten, Mozzarella & Pilze
-  Pelati, mocarela & gobe Normal/Normalno 7,5 Euro
Maxi 17




HOT ⁽¹⁻⁷⁾

-  Tomato, mozzarella, spicy salami, chili pepper & gorgonzola
-  Tomaten, Mozzarella, würzige Salami, Chili Pfeffer & Gorgonzola
-  Pelati, mocarela, pikanta salama, pekoča paprika & gorgonzola Normal/Normalno 10 Euro
Maxi 20 Euro




MARCONI ⁽¹⁻⁷⁾

-  Tomato, mozzarella, gorgonzola, rocket salad & San Daniele raw ham
-  Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Rucola & San Daniele Rohschinken
-  Pelati, mocarela, gorgonzola, rukola & pršut San Daniele Normal/Normalno 10,5 Euro
Maxi 21 Euro




MARGHERITA ⁽¹⁻⁷⁾

-  Tomato & mozzarella
-  Tomaten & Mozzarella
-  Pelati & mocarela Normal/Normalno 6 Euro
Maxi 16 Euro




MARINARA ⁽¹⁻¹¹⁾

-  Tomato, garlic & oregano
-  Tomaten, Knoblauch & Oregano
-  Pelati, česen & origano Normal/Normalno 5 Euro
Maxi 13 Euro




NORMA ⁽¹⁻⁷⁾

-  Tomato, mozzarella, fried eggplant & sausage
-  Tomaten, Mozzarella, frittierte Auberginen & Wurstchen
-  Pelati, mocarela, ocvrte melancane & klobasa Normal/Normalno 9 Euro
Maxi 19 Euro




PARMIGIANA ⁽¹⁻⁷⁾

-  Tomato, mozzarella, fried aubergines, cherry tomatoes & bufala mozzarella
-  Tomaten, Mozzarella, frittierte Auberginen, Kirschtomaten & Bufala Mozzarella
-  Pelati, mocarela, ocvrti jajčevci, češnjev paradižnik & bufala Normal/Normalno 9,5 Euro
Maxi 20 Euro




PORCINI ⁽¹⁻⁷⁾

-  Tomato, mozzarella & porcini mushrooms
-  Tomaten, Mozzarella & Steinpilze
-  Pelati, mocarela & jurčki Normal/Normalno 9 Euro
Maxi 19 Euro


PROSCIUTTO ⁽¹⁻⁷⁾

-  Tomato, mozzarella & cooked ham
-  Tomaten, Mozzarella & gekochter Schinken
-  Paradižnik, mocarela in kuhana šunka Normal/Normalno 8 Euro
Maxi 18 Euro


PROSCIUTTO & FUNGI ⁽¹⁻⁷⁾

-  Tomato, mozzarella, cooked ham & mushrooms
-  Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken & Pilze
-  Pelati, mocarela, kuhan pršut & gobe Normal/Normalno 8,5 Euro
Maxi 19 Euro

QUATTRO FORMAGGI ⁽¹⁻⁷⁾

 Tomato, mozzarella & mixed cheeses


 Tomaten, Mozzarella & gemischter Käse


 Pelati, mocarela & mešani siri


Normal/Normalno 9 Euro

Maxi 19 Euro

QUATTRO STAGIONI ⁽¹⁻⁷⁾

 Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes & olives


 Tomaten, Mozzarella, Gekochter Schinken, Pilze, Artischocken & Oliven

 Pelati, mocarela, kuhian pršut, gobe, artičoki & olive

Normal/Normalno 9 Euro

Maxi 19 Euro

SALSICCIA ⁽¹⁻⁷⁾

 Tomato, mozzarella & sausage


 Tomaten, Mozzarella & Wurstchen


 Pelati, mocarela & klobasa


Normal/Normalno 8 Euro

Maxi 18 Euro

SAN DANIELE ⁽¹⁻⁷⁾

 Tomato, mozzarella & San Daniele raw ham

 Tomaten, Mozzarella & San Daniele Rohschinken


 Pelati, mocarela & pršut San Daniele


Normal/Normalno 9 Euro

Maxi 19 Euro

STRACCHINELLA ⁽¹⁻⁷⁾

 Tomato, mozzarella, cooked ham, stracchino & olives

 Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Stracchino & Oliven

 Pelati, mocarela, kuhian pršut, stracchino & olive

Normal/Normalno 8,5 Euro

Maxi 19 Euro

TONNO & CIPOLLA ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾

 Tomato, mozzarella, tuna & onion

 Tomaten, Mozzarella, Thunfisch & Zwiebeln


 Pelati, mocarela, tuna & čebula


Normal/Normalno 8 Euro

Maxi 18 Euro

TRE PORCELLINI ⁽¹⁻⁷⁾

 Tomato, mozzarella & mixed pork


 Tomaten, Mozzarella & gemischtes Schweinefleisch


 Pelati, mocarela & mešano svinjsko meso


Normal/Normalno 10 Euro

Maxi 20 Euro

VEGETARIANA ⁽¹⁻⁷⁾

 Tomato, mozzarella, mixed vegetables & parmesan


 Tomaten, Mozzarella, gemischtes Gemüse & Parmesan


 Pelati, mocarela, mešana zelenjava & parmezan

Normal/Normalno 9 Euro

Maxi 19 Euro

VIENNESE ⁽¹⁻⁷⁾

 Tomato, mozzarella & wurstel

 Tomaten, Mozzarella & Frankfurter

 Pelati, mocarela & hrenovke

Normal/Normalno 8 Euro

Maxi 18 Euro

MARCONI

LISTA VINI

BOLLICINE

VALDOBBIADENE – Merotto

Calice 3,5 Euro

Bottiglia 20 Euro

FERRARI – Perlè

Bottiglia 35 Euro

FRANCIACORTA – Cà del bosco

Bottiglia 45 Euro

FRANCIACORTA – Bellavista

Bottiglia 45 Euro

ANTONUTTI – Ribolla Gialla Spumantizzata

Calice 4 Euro

Bottiglia 27 Euro

VINI BIANCHI

ALTURI – Friulano, Chardonnay, Sauvignon, Pinot grigio, Ribolla gialla

Calice 3,5 Euro

Bottiglia 20 Euro

ROENO – Gewürztraminer

Calice 4 Euro

Bottiglia 28 Euro

LIS NERIS – Fiori di campo (Friulano, Riesling, Sauvignon)

Calice 4,5

Bottiglia 30 Euro

BORGO SAN DANIELE – Jasič (Malvasia, Riesling)

Calice 4,5 Euro

Bottiglia 30 Euro

BORGO SAN DANIELE – Arbis Blanc (Friulano, Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon)

Bottiglia 40 Euro

SANCIN – Glera, Malvasia

Calice 4 Euro

Bottiglia 28 Euro

ZIDARICH – Vitoska

Calice 5,5 Euro

Bottiglia 35 Euro

VILLA RUSSIZ – Les Enfants (Pinot Bianco, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Sauvignon)

Calice 4 Euro

Bottiglia 28 Euro

LIVIO FELLUGA - Sharis (Chardonnay, Ribolla Gialla)

Calice 4 Euro

Bottiglia 28 Euro

VINI ROSSI

ALTURIS - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Refosco, Merlot

Calice 3,5 Euro

Bottiglia 20 Euro

BORGO SAN DANIELE - Jasič Ros (Cabernet Sauvignon)

Calice 4,5 Euro

Bottiglia 28 Euro

BORGO SAN DANIELE - Arbis Ros (Pignolo)

Bottiglia 40 Euro

SANCIN - Merlot, Refosco, Monte d'oro (Merlot, Refosco)

Calice 4 Euro

Bottiglia 28 Euro

LIS NERIS - Cabernet Sauvignon

Calice 4 Euro

Bottiglia 28 Euro

LIVIO FELLUGA - Vertigo (Merlot, Cabernet Sauvignon)

Calice 4 Euro

Bottiglia 28 Euro

CA RUGATE - Valpolicella Ripasso

Calice 4 Euro

Bottiglia 28 Euro

LA TUNNELLA - Pinot Nero

Calice 4 Euro

Bottiglia 28 Euro

VINI DOLCI

ALTURIS - Verduzzo

Calice 3,5 Euro

Bottiglia 20 Euro

CORMONS - Moscato rosa

Calice 3,5 Euro

Bottiglia 20 Euro