

# S a z i a n i

NEUMEISTER

## FISCH & MEERESFRÜCHTE im Saziani G'wölb

Wir begrüßen euch ganz herzlich  
und wünschen angenehmen Aufenthalt!

Familie Neumeister, Harald Irka  
& das Saziani Team

### KÜCHENZEITEN

Dienstag bis Samstag

18 bis 22 Uhr

Samstag

12-14 Uhr

Freitag Mittag auf Anfrage

# S a z i a n i

NEUMEISTER

## Vorspeisen

- Messermuschel** „Escapeche“ mit Karotte, sauren Zwiebeln, Lorbeer 8  
In warmem Basilikumöl marinierte **Sardinen** mit Zitrusfrüchten, Röstbrot 9  
Gebeizter **Wildlachs** mit Senfkaviar, Fenchelpollen 11  
Marinierte rote **Garnelen** mit Avocado, Chicorée, Krustentiermayonnaise 12

## Zwischengerichte

- Knusprige **Ährenfische** mit Zitronencreme 9  
In cremiger Sardellenbutter sautierte **Venusmuscheln**, Petersilie, gegrillte Zitrone 10  
Gebackene **Calamari** mit schwarzer Aioli 12  
Geflämmte **Makrele**, rote Rübe, Kren, Zwiebelgewächse, Roggenbrot 14  
**Krustentier Raviolo**, **Wildlachs**, Hummerbutter, Estragon 18

## Hauptgerichte

- Geschmorter **Pulpo**, geräucherte Erdäpfel, Paprika, Kernöl 18  
**Steinbutt** mit Brunnenkresse Spinat, Kapernäpfel, Muschel Beurre Blanc 24  
**Seeteufel** in schwarzem Olivenöl, wilder Brokkoli, Senf 24  
**Seezunge** „Saltimbocca“, weiße Bohnen, Knollensellerie, Petersilie 24

# S a z i a n i

NEUMEISTER

## Desserts

Unser **Tiramisu**, Mandelkuchen, Kaffeeparfait, Mascarpone Eis 6

Variation von geeisten **Zitrusfrüchten** 6

**Schwarzes Meer**, Piemonteser Haselnüsse, Schokolade, Orange 8

Affinierter **Käse** vom Brett pro Stück 3

## STRADEN | TRIEST

Unser **Überraschungsmenü** servieren wir gerne Tischweise

3 Gänge ohne Dessert 45  
*Weinbegleitung 21*

4 Gänge ohne Dessert 54  
*Weinbegleitung 27*

5 Gänge inkl. Dessert 61  
*Weinbegleitung 33*

## Gedeck

Ofenfrisches Weizensauerteigbrot mit Algenbutter und Olivenöl 3

Danke für euren Besuch!

