

# S a z i a n i

NEUMEISTER

## FISCH & MEERESFRÜCHTE SPEISENKARTE

KÜCHENZEITEN ab 30. Oktober 2018

Dienstag bis Samstag

18 bis 22 Uhr

Samstag

12-14 Uhr

Freitag Mittag auf Anfrage

### Gedeck

Ofenfrisches weißes Sauerteigbrot mit Sardellenbutter und Olivenöl 3

### Kalte und warme Vorspeisen

Sardinen mit geröstetem Knoblauch und Dill 7

Zucchini Carpaccio, geröstete Mandeln und Olivenöl 5

Variation von rohen Meeresfrüchten und Fischen (Tagespreis)

Miesmuscheln im geräucherten Paprikasud mit Tomaten und Petersilie 8

Muschel Vielfalt mit Knoblauch, Malvasia, Petersilie und Zitrone 10

Gemischte gebackene Calamari, Sardinen und Garnelen 11

### Pasta und Risotto

Ricotta Gnudi mit Tomatenvielfalt, Parmesan und Basilikum 9

Getrüffelte FUZI Nudeln in Parmesan-Emulsion 14

„Skradin“ Risotto – Eintopf mit verschiedenen Fleischsorten 14

Wartezeit 25min

Venere Risotto mit gegrillten Meeresfrüchten und Pesto für 2 Personen 18

Wartezeit 25min

### Fisch und Meeresfrüchte

Eintopf von frischen Mittelmeerfischen und Muscheln mit Kartoffeln, Knoblauchbrot 12

#### Tagesangebot vom Triester Fischmarkt:

Branzino, Dorade, Steinbutt im Ganzen aus dem Ofen oder vom Grill

FONDA Branzino in der Salzkruste mit Mangold, Kartoffeln und gegrilltem Gemüse – ab 2 Personen

### Beilagen

Gegrilltes Gemüse mit Pinienkernen 3

Mangold mit Kartoffeln und Oliven 4

Cremige Polenta mit karamellisierten Zwiebeln 3

Ruccola Salat mit gehobeltem Parmesan und Datteltomaten 3

### Soßen

Steinpilzbutter mit Gartenkräutern 3

Zitronensoße – Knoblauch Mayonnaise mit Zitrone 2

Sauce Rouille – Knoblauch Gewürzsoße mit Safran 3

### Dessert

Polentatorte mit Physalis, Birnen und Lavendel 6

Sorbet von Waldfrüchten mit Saziani Brut Rosé und gerösteten Duftrosen 6

„Unser“ Tiramisu 6

Käseauswahl aus Kroatien mit Honig, Olivenöl und Haselnüssen 9



# S a z i a n i

NEUMEISTER

## SÜD | OST

ab 30. Oktober 2018

Gruß aus der Küche

Schwarzwurzel 21  
mit Bachforelle, Orangenblüte und  
peruanischem Koriander

Muskatkürbis 18  
Muskatkürbis mit Feigenblatt, Bittersalaten  
und Kaffee

Stör 24 | 31  
mit jungen Karotten, Holunder und Palmkohl

Topinambur 21  
Topinambur mit Kalbskutteln, Kastanien  
und Karpfen

Artischocken 21  
Junge Artischocken mit Steinpilzen, Quitte und grünen Bohnen

Berglamm 34  
in 2 Gängen serviert  
mit Paprika, Melanzani und Gewürzblüten

Pastinake 15  
mit Piemonteser Haselnüssen,  
Sanddorn und Hafer

Waldheidelbeere 15  
mit Mais, Schafmilch und Abate Fetel Birne

4 Gänge 56  
*Alles Wein...im 1/10 Takt 34*  
*Alkoholfreie Getränkebegleitung 21*

7 Gänge 99  
*Alles Wein...im 1/10 Takt 60*  
*Alkoholfreie Getränkebegleitung 36*

8 Gänge 112  
*Alles Wein...im 1/10 Takt 68*  
*Alkoholfreie Getränkebegleitung 42*

Gedeck 4,50