

S a z i a n i

NEUMEISTER

SÜD | OST

Gruß aus der Küche

Bachforelle 21

mit Rettich, Orangenblüten und
Kernöl

Zucchini 18

Zucchini mit Petergrün, Bittersalaten
und Kaffee

Stör 24 | 31

mit jungen Karotten, Holunder und Palmkohl

Knollensellerie 21

Knollensellerie mit Ribiseln, Kokos und Currykraut

Berglamm 34

in 2 Gängen serviert
Paprika, Melanzani und Gewürzblüten

Apfel 15

mit Mandelmilch, Stangensellerie
und Fichte

Waldheidelbeere 15

Mais, Schafmilch und Abate Fetel Birne

6 Gänge 99

Alles Wein...im 1/10 Takt 60

Alkoholfreie Getränkebegleitung 36

7 Gänge 112

Alles Wein...im 1/10 Takt 68

Alkoholfreie Getränkebegleitung 42

Gedeck 4,50

S a z i a n i

NEUMEISTER

FISCH & MEERESFRÜCHTE SPEISENKARTE

KÜCHENZEITEN

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

Schwertfisch Carpaccio mit karamellisierter Zwiebel und Estragon 12

Miesmuscheln im Tomatensud „Buzara“ 8

Muschel Vielfalt mit Knoblauch, Malvasia, Petersilie und Zitrone 10

Gemischte gebackene Calamari, Sardinen und Garnelen 11

Pasta und Risotto

Hausgemachte Pesto Gnocchi mit Muschelsugo 14

Ricotta Gnudi in Krustentiercreme, mit gegrillten roten Garnelen und geräuchertem Kaviar 16

Venere Risotto mit gegrillten Meeresfrüchten und Pesto für 2 Personen 18

Wartezeit 25min

STRADEN | TRIEST

Unser Überraschungsmenü servieren wir gerne Tischweise

3 Gänge 39

4 Gänge 49

5 Gänge 59

Fisch und Meeresfrüchte

Eintopf von frischen Mittelmeerfischen und Muscheln mit Kartoffeln, Weißbrot 14

Tagesangebot vom Triester Fischmarkt:

Fischfilets vom Grill

Wildfang Steinbutt (an der Gräte) pro 100g 9

Wildfang Dorade 100g 12

Branzino 100g 12

FONDA Branzino (800/1000g) in der Salzkruste pro 100g 9
für 2 Personen

Beilagen

Gegrilltes Gemüse mit Pinienkernen 3

Mangold mit Kartoffeln 4

Cremige Polenta mit karamellisierten Zwiebeln 3

Salate der Saison mit Paradeiserdressing und Parmesan 4

Dessert

Polentatorte mit Physalis, Birnen und Lavendel 6

Sorbet von Waldfrüchten mit Saziani Brut Rosé und gerösteten Duftrosen 4

Tiramisu 6

„Schwarzes Meer“ 5

Unsere Käseauswahl mit Honig, Olivenöl und Haselnüssen 9

