

Bistrot
HS
TRIESTE

menu
ITALIANO

Menu

ANTIPASTI

ASTICE ALLA CATALANA
€ 34 - Allergeni 2,6,9

PIOVRA ALLA BRACE CON PURE' AL PORRO E STRACCIATELLA*
€ 24 - Allergeni 7,14

VITELLO TONNATO
€ 18 - Allergeni 3, 4, 9

PRIMI PIATTI

LINGUINE ALLA BUSARA DI GAMBERI*
€ 22 - Allergeni 1,2,9,12

SPAGHETTI ALLE VONGOLE
€ 22 - Allergeni 1,14

GNOCCHI DI SPINACI BURRO E SALVIA CON RICOTTA AFFUMICATA*
€ 16 - Allergeni 1,3,7

Menu

SECONDI PIATTI

CARRE' DI VITELLO ALLE ERBE CON PURE' DI PATATE

€ 28 – Allergeni 7

FRITTO MISTO*

€ 25 – Allergeni 1,2,3,4,7,12,14

UOVO IN CAMICIA CON RADICCHIO TARDIVO

€ 22- Allergeni 1,3,7

DESSERTS

BARCOLA FONDENTE*

Mousse al cioccolato fondente glassata con cioccolato pralinato alle
nocciole

€ 12 – Allergeni 1,3,7,8

LA VELA GIALLA*

Bavarese aromatizzata al the nero e cupola al limone adagiate su un
biscotto croccante

€ 12 – Allergeni 1,3,7



Il piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca serviti crudi, vengono sottoposti a un abbattimento rapido della temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, in conformità a quanto previsto dal piano HACCP e ai sensi dei Regolamenti CE 852/04 e 853/04.

Dishes marked with (*) are prepared using ingredients that are frozen or deep-frozen at the source.

Some fresh products of animal origin, as well as fish products served raw, are rapidly blast chilled to ensure their quality and safety, in accordance with the HACCP plan and pursuant to EC Regulations 852/04 and 853/04.

Gerichte, die mit (*) gekennzeichnet sind, werden mit Zutaten zubereitet, die ursprünglich tiefgefroren oder gefroren waren.

Einige frische Erzeugnisse tierischen Ursprungs sowie Fischprodukte, die roh serviert werden, werden einer schnellen Temperaturabsenkung unterzogen, um ihre Qualität und Sicherheit zu gewährleisten – in Übereinstimmung mit dem HACCP-Plan und gemäß den EU-Verordnungen Nr. 852/04 und Nr. 853/04.



Allergeni

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti >10 mg/kg o >10 mg/l
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Bistrot
HS
TRIESTE

menu
ENGLISH

menu

STARTERS

CATALAN-STYLE LOBSTER

€ 34 – Allergens 2,6,9

GRILLED OCTOPUS WITH LEEK PURÉE AND STRACCIATELLA CHEESE*

€ 24 – Allergens 7,14

VEAL WITH TUNA SAUCE

€ 19 – Allergens 3,4,9

FIRST COURSES

LINGUINE WITH PRAWNS "BUSARA" STYLE*

€ 22 – Allergens 1,2,9,12

SPAGHETTI WITH CLAMS

€ 22 – Allergens 1,14

SPINACH GNOCCHI WITH BUTTER AND SAGE,
TOPPED WITH SMOKED RICOTTA*

€ 18 – Allergens 1,3,7

Menu

MAIN COURSES

HERB-CRUSTED VEAL RACK WITH MASHED POTATOES

€ 28 – Allergens 7

MIXED FRIED SEAFOOD*

€ 25 – Allergens 1,2,3,4,7,12,14

POACHED EGG WITH LATE RADICCHIO

€ 22 - Allergens 1,14

DESSERTS

BARCOLA FONDENTE*

Dark chocolate mousse glazed with hazelnut praline chocolate

€ 12 – Allergens 1,3,7,8

THE YELLOW SAIL*

Black tea-flavored Bavarian cream and lemon dome on a crispy biscuit
base

€ 12 – Allergens 1,3,7



Il piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca serviti crudi, vengono sottoposti a un abbattimento rapido della temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, in conformità a quanto previsto dal piano HACCP e ai sensi dei Regolamenti CE 852/04 e 853/04.

Dishes marked with (*) are prepared using ingredients that are frozen or deep-frozen at the source.

Some fresh products of animal origin, as well as fish products served raw, are rapidly blast chilled to ensure their quality and safety, in accordance with the HACCP plan and pursuant to EC Regulations 852/04 and 853/04.

Gerichte, die mit (*) gekennzeichnet sind, werden mit Zutaten zubereitet, die ursprünglich tiefgefroren oder gefroren waren.

Einige frische Erzeugnisse tierischen Ursprungs sowie Fischprodukte, die roh serviert werden, werden einer schnellen Temperaturabsenkung unterzogen, um ihre Qualität und Sicherheit zu gewährleisten – in Übereinstimmung mit dem HACCP-Plan und gemäß den EU-Verordnungen Nr. 852/04 und Nr. 853/04.



Allergens

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Nuts
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites >10 mg/kg or >10 mg/l
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof

Bistrot
HS
TRIESTE

menu
GERMAN

menu

VORSPEISEN

HUMMER AUF KATALANISCHE ART

€34 – ALLERGENE 2, 6, 9

GEGRILLTER OKTOPUS MIT LAUCHPÜREE UND STRACCIATELLA*

€24 – ALLERGENE 7, 14

KALBSFLEISCH "VITELLO TONNATO"

€19 – ALLERGENE 3, 4, 9

PASTAGERICHTE

LINGUINE MIT GARNELEN „ALLA BUSARA“*

€ 22 – Allergene 1,2,9,12

SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN

€ 22 – Allergene 1,14

SPINAT-GNOCCHI MIT BUTTER UND SALBEI, SERVIERT MIT
GERÄUCHERTER RICOTTA*

€ 18 – Allergene 1,3,7

Menu

HAUPTGERICHTE

KALBSKARREE MIT KRÄUTERN UND KARTOFFELPÜREE

€ 28 – Allergene 7

FRITTIERTE MEERESPLATTE*

€ 25 – Allergene 1, 2, 3, 4, 7, 12, 14

POCHIERTES EI MIT SPÄTEM RADICCHIO

€ 22 – Allergene 1,3,7

DESSERTS

BARCOLA FONDENTE*

Mousse aus Zartbitterschokolade, überzogen mit Haselnuss-Pralinen-Schokolade

€ 12 – Allergene 1,3,7,8

DAS GELBE SEGEL*

Mit Schwarztee aromatisierte Bayerische Creme und Zitronen-Halbkugel auf knusprigem Keksboden

€ 12 – Allergene 1,3,7



Il piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca serviti crudi, vengono sottoposti a un abbattimento rapido della temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, in conformità a quanto previsto dal piano HACCP e ai sensi dei Regolamenti CE 852/04 e 853/04.

Dishes marked with (*) are prepared using ingredients that are frozen or deep-frozen at the source.

Some fresh products of animal origin, as well as fish products served raw, are rapidly blast chilled to ensure their quality and safety, in accordance with the HACCP plan and pursuant to EC Regulations 852/04 and 853/04.

Gerichte, die mit (*) gekennzeichnet sind, werden mit Zutaten zubereitet, die ursprünglich tiefgefroren oder gefroren waren.

Einige frische Erzeugnisse tierischen Ursprungs sowie Fischprodukte, die roh serviert werden, werden einer schnellen Temperaturabsenkung unterzogen, um ihre Qualität und Sicherheit zu gewährleisten – in Übereinstimmung mit dem HACCP-Plan und gemäß den EU-Verordnungen Nr. 852/04 und Nr. 853/04.



Allergene

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
3. Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
4. Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
7. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte (Nüsse)
9. Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
10. Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg oder >10 mg/l
13. Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse