



- M E N U -

GLI ANTIPASTI

Tiradito di sgombro, frutto della passione, melograno, mais, cipolla e coriandolo	€ 12,00
Falso riso di seppia	€ 13,00
Carpaccio di scampi, pomodoro, patate, profumo di vaniglia, avocado	€ 19,00
Astice, parmentier di patata, guanciaie, spinacino, nocciole tostate	€ 23,00
Ostriche Fine de Claire al naturale	al pezzo € 4,80
Il Crudo di mare	€ 25,00
Gratinato misto	€ 14,00
Prosciutto crudo del Carso La Bajta in morsa tagliato a mano	€ 12,00
Patè d'anatra e tartufo	€ 14,00

I PRIMI

Risotto canocchie, buzara, sedano e bergamotto	€ 16,00
Gnocchetti di patate e kudzu, ricci di mare, yuzu	€ 19,00
Fagottini liquidi di baccala' mantecato, cipolla caramellata, dashi di baccala'	€ 19,00
Granseola chili crab	€ 24,00
Spaghetti alle vongole profumati al limone	€ 13,00
Cannellone di faraona, besciamella delicata al tartufo, formaggio di fossa	€ 20,00

I SECONDI

Polpo, patata, paprika dolce, kimchi	€ 18,00
Rombo, pil pil, radicchio di Treviso in tempura	€ 22,00
Rana pescatrice, suquet, cavolo riccio, calamari, vongole e gambero rosso	€ 24,00
Trancio di branzino selvaggio, cocco, tandoori, verdure di stagione	€ 25,00
Sardoni, pop corn e chutney di limone	€ 13,00
Petto d'anatra, cassis, frutta di stagione	€ 18,00

I CONTORNI

Verdure, insalate, patate al forno	€ 6,00
------------------------------------	--------

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari



- M E N U -

I DOLCI

Tarte tatin di mela citrica € 7,00

Coulant di cioccolato,
gelato alla fava tonka e cinque spezie € 7,00

Cheese cake di rosa,
frutti di bosco e gelato alla rosa € 7,00

Consistenze di pistacchio € 7,00

Sorbetti al cucchiaino € 6,00
Mela verde, mandarino, ananas e limone con salvia

Gelati € 6,00
Caramello al burro salato, cioccolato al 70%,
pistacchio, mandorla, vaniglia

Selezione formaggi con mostarde abbinata € 14,00



M E N U
P R E T - À - P O R T E R
2 0 2 0

GLI ANTIPASTI

Carpaccio di scampi, pomodoro, patate, profumo di vaniglia, avocado	€ 15,00
Falso riso di seppia	€ 11,00
Astice, parmentier di patata, guanciale, spinacino, nocciole tostate	€ 20,00
Tiradito di sgombro, frutto della passione, melograno, mais, cipolla e coriandolo	€ 12,00
Patè d'anatra e tartufo	€ 13,00
Ostriche al naturale	al pezzo € 3,50
Il Crudo di mare	€ 22,00
Gratinato misto	€ 12,00
Prosciutto crudo del Carso La Bajta in morsa tagliato a mano	€ 10,00

I PRIMI

Risotto canocchie, buzara, sedano e bergamotto	€ 15,00
Fagottini liquidi di baccala' mantecato, cipolla caramellata, dashi di baccala'	€ 16,00
Granseola chili crab	€ 20,00
Gnocchetti di patate e kudzu, ricci di mare, yuzu	€ 17,00
Cannellone di faraona, besciamella delicata al tartufo, formaggio di fossa	€ 17,00
Spaghetti alle vongole profumati al limone	€ 12,00

I SECONDI

Rombo, pil pil, radicchio di Treviso in tempura	€ 18,00
Trancio di branzino selvaggio, cocco, tandoori, verdure di stagione	€ 18,00
Polpo, patata paprika dolce, kimchi	€ 16,00
Rana pescatrice, suquet, cavolo riccio, calamari, vongole e gambero rosso	€ 18,00
Sardoni, pop corn e chutney di limone	€ 12,00
Petto d'anatra, cassis, frutta di stagione	€ 16,00

I DOLCI

Tarte tatin di mela citrica	€ 5,50
Coulant di cioccolato e cinque spezie	€ 5,50
Cheese cake di rosa e frutti di bosco	€ 5,50
Consistenze di pistacchio	€ 5,50

*Nessun ordine minimo in caso di asporto.
Ordine minimo € 25,00 per il servizio di delivery. Consegna gratuita
Trattoria Ai Fiori - Piazza Hortis 7 Trieste
Tel 040.300633 - 347.3934467*

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari



- IL VINO *pret-à porter* -
Bollicine, bianchi e rosè freschi, pronti da servire!

BOLLICINE

Altemasi Millesimato Trento Doc	€ 26,00
Aimery Brut Blanc de Blancs	€ 20,00
Dona Ermelinda Rosè Brut	€ 18,00

VINI BIANCHI

Canus - Corno di Rosazzo Doc Friuli Colli Orientali

Pinot grigio 2018	€ 18,00
Ribolla Gialla 2018	€ 18,00
Friulano	€ 18,00
Chardonnay	€ 18,00

Ostrouska - Igt Carso

Vitovska 2018	€ 15,00
Malvasia 2018	€ 15,00

Radovic - Carso

Marmor Vitovska 2018	€ 19,00
Macerato in pietra carsica. Non Filtrato	

Castaldi Francesca - Colline novaresi Doc

Lucia 2017	€ 18,00
Ottenuto da uve Erbaluce	

Antinori - Igt Umbria

Bramito della Sala 2018	€ 20,00
Ottenuto da uve Chardonnay	

Donnafugata - Doc Sicilia

Sur Sur 2018	€ 18,00
Ottenuto da uve Grillo	

Wess Rainer - Austria

Krems Riesling 2016/2017	€ 31,00
--------------------------	---------

IL ROSÈ

La Bajta - Carso

Roza	€ 19,00
------	---------

IL VINO DOLCE

Donnafugata - Doc Sicilia

Ben Ryè Passito di Pantelleria	0,75l € 60,00
Ben Ryè Passito di Pantelleria	0,375l € 30,00
Ottenuto da uve Zibibbo	

IL ROSSO

Donnafugata - Doc Sicilia

Mille e una notte 2006 e 2012	€ 58,00
Ottenuto da uve Nero d'Avola	