



- M E N U -

GLI ANTIPASTI

Tartare di tonno rosso, riso soffiato, guacamole, wakame, aji	€ 20,00
Gnocchi di pesto, fasolari e ricci di mare, pomodoro e limone	€ 20,00
*Cruditè di calamaro e calamaro fritto, leche de tigre, cipolla rossa e lattuga	€ 18,00
<i>*con Pisco peruviano in abbinamento</i>	€ 6,00
Noci di capesante, spuma di patate, guanciaie, spinacino e nocciole	€ 20,00
Carpaccio di scampi, pomodoro, patate, profumo di vaniglia, avocado	€ 19,00
Ostriche Fine de Claire al naturale	al pezzo € 4,80
Crudo di mare	€ 25,00
Gratinato misto di conchiglie del nostro Golfo	€ 14,00
Prosciutto crudo del Carso La Bajta, in morsa, tagliato a mano	€ 12,00
Tataki di Rubia Gallega, teriyaki, sesamo, erba cipollina, patata viola	€ 15,00

I PRIMI

Pappardelle ripiene di granseola, buzara, cocco e lime	€ 22,00
Risotto allo zafferano, capelonghe, salicornia, mandorla	€ 20,00
Fagottini liquidi di baccalà mantecato, cipolla caramellata, dashi di baccalà	€ 19,00
Cannellone gratinato con seppie e calamaretti	€ 16,00
Spaghetti alle vongole profumati al limone	€ 13,00
Gnocchetti di patate e kudzu, lardo di Colonnata, tartufo nero istriano	€ 18,00

I SECONDI

Cotoletta di tonno rosso, indivia riccia, barbabietola, senape antica	€ 22,00
Rana pescatrice, Garam Masala, carciofi, riso e cocco	€ 24,00
Polpo, polenta, radicchio e mole verde	€ 18,00
Trancio di dentice, finocchio, vaniglia, valeriana, mandarino, shichimi togarashi, tobiko	€ 20,00
Sardoni impanai	€ 13,00
Stinco di maiale, soia, miele, verza, patate dolci, chimichurri	€ 16,00

I CONTORNI

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



- M E N U -

I DOLCI

Selezione di formaggi con mostarde abbinate € 14,00

Cioccolato bianco, cedro,
ananas caramellato, pop corn € 7,00

Millefoglie, mango, mandorla e menta € 7,00

“ Churros “,
ricotta del Carso, cioccolato e arancia € 7,00

Consistenze di pistacchio € 7,00

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

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



*servizio per
asporto e
delivery*

VI RICORDIAMO, AL FINE DI
OFFRIRVI UN OTTIMO SERVIZIO,
CHE TUTTE LE ORDINAZIONI
DEDICATE ALL' ASPORTO O AL
DELIVERY
(MENÙ PRET-A-PORTER)
DEVONO PERVENIRE ENTRO
LE ORE 18.00.



MENU P R E T - À - P O R T E R

GLI ANTIPASTI

Ceviche di ombrina con cipolla rossa e mais	€ 14,00
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 con gamberi zafferano e fasolari	€ 15,00
Tagliatelle con capelunghe, broccoli e limone	€ 20,00
Cannellone di faraona, besciamella delicata al tartufo, formaggio di fossa	€ 17,00
Spaghetti alle vongole profumati al limone	€ 12,00

I SECONDI

Rombo, salasa al caffè de Paris e finocchio al gratin	€ 18,00
Trancio di branzino selvaggio, patate e mini verdure di stagione	€ 18,00
Fritto misto del Golfo	€ 15,00
Sardoni impanai	€ 12,00
Stinco di maiale, soia, miele, verza, patate dolci, chimichurri	€ 16,00

I DOLCI

Culant al cioccolato.	€ 5,50
Millefoglie, mango, mandorla e menta	€ 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*



- 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	