

FRITTI & MORE

PATATINE FRITTE ^(A F G) / 6€
STEAK FRIES

PATATINE FRITTE DI PATATE DOLCI ^(A F G) / 8€
SWEET POTATO FRIES

VERDURE FRITTE ^(A C G) / 7€
FRIED VEGETABLES

FRITTO MISTO ^(A B D) / 20€
MIXED FRIED SEAFOOD

TOPPINGS / + 2€

AVOCADO ^(H)
AVOCADO

SALSA AL MANGO
MANGO SAUCE

MAIONESE AL TARTUFO ^(A C G F)
TRUFFLE MAYONNAISE

MAIONESE AL PEPERONCINO ^(A C G F)
CHILI MAYONNAISE

PANNA ACIDA AL LIMONE ^(A G L)
LEMON SOUR CREAM

SALSA SICILIANA ^(F G L)
ARANCIA, YOGURT, RICOTTA, MENTA
SICILIAN SAUCE
ORANGE, YOGURT, RICOTTA, MINT

SALSA PUGLIESE ^(G P)
PEPERONCINO, SEDANO, PAPRIKA ROSSA, LIMONE, BASILICO, OLIO D'OLIVA
PUGLIAN SAUCE
CHILI, CELERY, RED PAPRIKA, LEMON, BASIL, OLIVE OIL



PUCCIA & FOCACCIA

Il pane puccia come base dei nostri signature sandwich – croccante, soffice, irresistibile. Tradizione artigianale, fatto in casa.

Puccia bread as the base of our signature sandwiches – crispy, soft, irresistible. Artisan tradition, homemade.

PUCCIA POLPO E RUCOLA ^(A C O) / 16€

polpo adriatico, rucola baby, maionese all'arancia e peperoncino
Adriatic octopus, baby arugula, orange & chili mayonnaise

PUCCIA MORTADELLA ^(A G H L N) / 13€

mortadella, olive Taggiasche, stracciatella, pesto di pistacchio
mortadella, Taggiasca olives, stracciatella, pistachio pesto

PUCCIA VEGANA DELLA BORA ^(A) / 12€

zucchine grigliate, hummus, crema di barbabietola rossa
grilled zucchini, hummus, beetroot cream

FOCACCIA TRIESTINA ^(A C G H) / 9€

rosmarino, sale marino, olio DOP del Collio con 3 salse
rosemary, sea salt, Collio DOP olive oil, served with 3 sauces

FOCACCIA DEL PESCATORE ^(A D G L) / 11€

acciughe, pomodorini, crema di melanzane, mozzarella, capperi fritti, limone
anchovies, cherry tomatoes, eggplant cream, mozzarella, fried capers, lemon

FOCACCIA L'ESTATE ^(A G L) / 11€

prosciutto crudo, salsa di pomodoro, spinaci freschi, stracciatella
raw ham, tomato sauce, fresh spinach, stracciatella

(A) glutine (B) crostacei (C) uova (D) pesce (E) arachidi (F) sesamo (G) soia
(H) senape (I) lupini (L) latte (M) anidride solforosa (N) frutta a guscio (O) molluschi (P)
sedano (*) prodotto congelato (**) prodotto fresco congelato in casa

INSALATE & BOWL

ADRIATIC SUN BOWL ^(B H N) / 17€

quinoa, gamberi alla griglia, avocado, pomodori, rucola, menta, nocciole tostate, vinaigrette al Terrano
quinoa, grilled shrimp, avocado, tomatoes, arugula, mint, toasted hazelnuts, Terrano vinaigrette

SPIAGGIA SALAD 2.0 ^(G L) / 16€

caprino al forno, insalate, fichi, dressing al melograno e miele di fiori d'arancio
baked goat cheese, mixed greens, figs, pomegranate dressing and orange blossom honey

VEGGIE BOWL ^(G H L N) / 16€

zucca al forno, radicchio grigliato, patata dolce, mandorle tostate, dip yogurt ricotta-lime-menta
roasted pumpkin, grilled radicchio, sweet potato, toasted almonds, yogurt-ricotta-lime-mint dip

PROTEIN SALAD ^(G H L) / 15€

fagioli neri, ceci, cetriolo, cipolla rossa, pomodoro giallo, feta, lamponi, basilico, limone
black beans, chickpeas, cucumber, red onion, yellow tomato, feta, raspberries, basil, lemon

BOWL TABBOULEH ^(A G H L) / 16€

bulgur con melanzane, formaggio di pecora e coriandolo
bulgur with eggplant, sheep cheese, and coriander

CESAR SALAD ^(A G H L) / 15€

(A) gluten (B) crustaceans (C) eggs (D) fish (E) peanuts (F) sesame (G) soy
(H) mustard (I) lupins (L) milk (M) sulphur dioxide (N) nuts (O) molluscs
(P) celery (*) frozen product (**) fresh product frozen at home