

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 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

PUCCIA BUFFET ^(A L) / 9

prosciutto cotto e montasio
cooked Ham and Montasio cheese

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

COPERTO 1,50



INSALATE & BOWL

ADRIATIC SUN BOWL ^(B H N) / 17

quinoa, gamberi alla griglia, crema di avocado, pomodori, rucola, menta, nocciole tostate, vinaigrette al Terrano

quinoa, grilled shrimp, avocado cream, 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

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

TOPPINGS / + 2

GUACAMOLE ^(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

SALSA PUGLIESE ^(G P)

PEPERONCINO, SEDANO, PAPRIKA ROSSA, LIMONE, BASILICO, OLIO D'OLIVA

CHILI, CELERY, RED PAPRIKA, LEMON, BASIL, OLIVE OIL

SPECIAL DISHES

BURRATA

CON PISTACCHI SU INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE ^(I N) / 15

BURRATA WITH PISTACHIOS, SERVED ON A FENNEL AND ORANGE SALAD

ORZOTTO AL LIMONE

CON STRACCIATELLA E MANDORLE TOSTATE ^(A L N) / 17

LEMON BARLEY RISOTTO WITH STRACCIATELLA AND TOASTED ALMONDS

ENTRECÔTE

CON RUCOLA, PARMIGIANO E SALSA DI TROPEA ^(L) / 28

ENTRECÔTE WITH ROCKET, PARMESAN AND TROPEA ONION SAUCE

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

CALAMARI ^(A O) / 16

FRIED CALAMARI

MAZZANCOLLE IN TEMPURA CON ZEST DI LIMONE ^(A B D) / 16

TEMPURA PRAWNS WITH LEMON ZEST

(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

(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