
Benvenuti nel nostro ristorante,
dove ogni piatto è un racconto di gusto, memoria e identità.
La nostra filosofia culinaria nasce da una profonda connessione con il territorio:
ingredienti freschi e stagionali, selezionati con cura da produttori italiani e locali
che identificano la nostra tradizione.
In tutti gli Starhotels, il concetto di cucina territoriale non è solo una scelta,
ma un valore fondamentale.
All'interno dell'offerta troverete piatti in cui questo legame con il territorio
si traduce in "Km regione".
Lasciatevi guidare in un viaggio autentico tra sapori ed emozioni,
alla scoperta della nostra cultura gastronomica.

*Welcome to our restaurant,
where every dish is a tale of taste, memory and identity.
Our culinary philosophy stems from a deep connection with the local area:
fresh and seasonal ingredients, carefully selected from the Italian and local producers
that identify our tradition.
In all Starhotels, the concept of local cuisine is not just a choice, but a core value.
In our menu you will find dishes in which this connection with the territory
is translated in the "Km regione".
Let us guide you on an authentic journey between flavors and emotions,
discovering our territory.*



MENU DEGUSTAZIONE TASTING MENU

Un viaggio gastronomico in 4 portate,
espressione della visione dello Chef e della stagionalità delle materie prime.

Il percorso, a base di carne oppure di pesce,
è pensato per essere condiviso e valorizzato nella sua completezza.

Minimo per 2 persone.

Servito esclusivamente durante il servizio serale.

*A refined culinary journey featuring four courses,
expressing the Chef's vision and the seasonality of carefully selected ingredients.*

*The menu, based on either meat or fish, is designed to be shared
and enjoyed as a complete experience.*

Minimum for 2 guests.

Available exclusively for dinner service.

90 euro

per persona (bevande escluse)

per person (beverage not included)

ANTIPASTI STARTERS

Flan zucca e ricotta locale su fonduta di Tabor (1,3,7)  	16	euro
<i>Pumpkin and local ricotta flan on a Tabor cheese fondue</i> (1,3,7)		
Strudel salato con prosciutto cotto di Trieste, formaggio e verdure di stagione (1,3,7,9) 	16	euro
<i>Savoury strudel with Trieste cooked ham, cheese and seasonal vegetables</i> (1,3,7,9)		
Battuta di manzo con crema di Jamar, cipolla rossa caramellata, uvetta e pinoli (7,8)	20	euro
<i>Beef tartare with Jamar cheese cream, caramelised red onion, raisins and pine nuts</i> (7,8)		
Julienne di seppie scottate con crema di ceci e paprika, speck croccante (9,14) 	17	euro
<i>Seared cuttlefish julienne with chickpea cream, paprika and crispy speck</i> (9,14)		
Trilogia di pesce: gamberi* in savor, tartare di branzino* con olio evo, finocchi e agrumi, tartare di salmerino* con radici di cren fresco e maionese all'aglio, capesante scottate in padella con puree di cavolfiore allo zafferano, croccante di San Daniele (2,3,4,7,14) 	32	euro
<i>Fish trilogy: sweet-and-sour prawns*, sea bass* tartare with extra virgin olive oil, fennel, blueberries and citrus gel, arctic char* tartare with root vegetables, fresh horseradish and garlic mayonnaise, pan-seared scallops with saffron cauliflower purée and San Daniele ham crumble</i> (2,3,4,7,14)		

SUGGERIAMO ALLA MESCITA (12) RECOMMENDED BY THE GLASS

Trento Doc Millesimato Altemasi	10	euro
Ribolla Gialla Villa Russiz	8	euro

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Vellutata di zucca e porro, farro perlato e chips di cavolo nero (1,9)  	15	euro
<i>Velvety pumpkin and leek soup with pearled spelt and crispy black cabbage (1,9)</i>		
Calamarata con carciofi, battuto di erbe del Carso e pomodori secchi (1)  	16	euro
<i>Calamarata with artichoke, Carso herb pesto and pomodori secchi (1)</i>		
Gnocchi di ricotta con ragù di vitello (1,3,7,9) 	18	euro
<i>Ricotta cheese gnocchi with veal ragout (1,3,7,9)</i>		
Spaghetti monograno Felicetti allo scoglio (1,2,4,9,14)	23	euro
<i>Felicetti single-grain spaghetti with mixed seafood (1,2,4,9,14)</i>		
Risotto carnaroli con scampi, pinoli e topinambur (2,7,9)	22	euro
<i>Carnaroli risotto with scampi, pine nuts and Jerusalem artichoke (2,7,9)</i>		
Mezzo pacchero con spigola e bottarga (1,4,9)	20	euro
<i>Mezzo pacchero pasta with sea bass and bottarga (1,4,9)</i>		

SUGGERIAMO ALLA MESCITA (12) RECOMMENDED BY THE GLASS

Pinot Grigio Grivò Volpe Pasini	8	euro
Sauvignon Villa Russiz	8	euro

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Orto di verdure baby al forno sul letto di crema di cavolo Romanesco, olive taggiasche (7,9)  <i>Roasted baby garden vegetables on a Romanesco cauliflower purée with Taggiasca olives (7,9)</i>	18	euro
Tagliata di manzo alla griglia, patate fondente, radicchio tardivo brasato e suo fondo (7,9) <i>Grilled beef tagliata with fondant potatoes, braised late Treviso radicchio and natural jus (7,9)</i>	31	euro
Guance di vitello da latte, purè di sedano rapa e carote, salsa Terrano (7,9)  <i>Milk-fed veal cheeks, celeriac purée, carrots and Terrano wine sauce (7,9)</i>	24	euro
Tataki di tonno*, in crosta di sesamo, spaghetti di verdure e maionese (3,4,11)  <i>Sesame-crusted tuna* tataki with julienne vegetables and house mayonnaise (3,4,11)</i>	28	euro
Trancio di spigola arrosto, sauté di verdure (4,9) <i>Roasted sea bass fillet with sautéed baby vegetables (4,9)</i>	26	euro
Selezione di formaggi del territorio, confettura artigianale (7)  <i>Selection of local cheeses with artisanal preserves (7)</i>	20	euro

SUGGERIAMO ALLA MESCITA (12) RECOMMENDED BY THE GLASS

Animo Friulano <i>Vinge di Zamò</i>	9	euro
Cabernet Sauvignon <i>Villa Russiz</i>	8	euro

DOLCI DESSERTS

Presniz scomposto con gelato artigianale (1,3,6,7,8) 	9 euro
<i>Presnitz, Trieste's traditional nut and dried fruit pastry with artisan ice cream (1,3,6,7,8)</i>	
Semifreddo al caffè Illy con nocciole caramellate, salsa di lamponi (1,3,7,8) 	8 euro
<i>Illy coffee semifreddo with caramelised hazelnuts and raspberry sauce (1,3,7,8)</i>	
Torta caprese con sorbetto al mandarino artigianale e caramello salato (1,3,7,8)	9 euro
<i>Caprese chocolate cake with artisan mandarin sorbet and salted caramel (1,3,7,8)</i>	
Cheesecake al cioccolato e zenzero, coulis di mango (1,7,8)	8 euro
<i>Chocolate and ginger cheesecake with mango coulis (1,7,8)</i>	
Selezione di sorbetti e gelati artigianali (1,3,6,7,8)	7 euro
<i>Selection of artisanal sorbets and ice cream (1,3,6,7,8)</i>	
Tagliata di frutta fresca 	7 euro
<i>Sliced seasonal fruit salad</i>	

SUGGERIAMO ALLA MESCITA (12) RECOMMENDED BY THE GLASS

Moscato Passito <i>Kabir</i>	7 euro
Tre Filer <i>Cà dei Frati</i>	7 euro
Coperto Cover charge	3 euro

EX REG. CE 1169/2011. Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

EX REG. CE 1169/2011. Substances or products that cause allergies or intolerances.

On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself. Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO₂
13. Lupine and products based on lupine
14. Molluscs and derivatives on molluscs

All the food we serve is prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.
