
Dessert

<i>L' orto in pasticceria . . .</i>	<i>8,00</i>
Dolcetto di carote glassato con cioccolato bianco ai piselli, ricotta Zbogor mantecata al finocchio candito, salsa di rapa rossa e miele. (1.3.7.8)	
<i>Gelato guarnito . . .</i>	<i>8,00</i>
Gelato alla vaniglia, croccantino di mandorle e semi di sesamo, crumble al cacao e olio extra vergine "Lisjak" alle arance di Sicilia. (3.7.8.11)	
<i>Primavera 2019 . . .</i>	<i>8,00</i>
Soffice bolla di latte di cocco, mandorle tostate e coulis di fragole. (3.7.8)	
<i>Gola . . .</i>	<i>8,00</i>
Parfait al cioccolato al latte e nocciola, croccantino di riso soffiato e glassa al caramello di arachidi. (3.5.7.8)	
<i>I formaggi di Zbogor . . .</i>	<i>10,00</i>
Assaggi di formaggi di Samatorza accompagnati da mostarde dolci, agrodolci e piccanti. (3.5.7.8.10)	

Antipasti

<i>Tonno tipo Praga . . .</i>	<i>18,00</i>
Tartare di tonno leggermente affumicato, crocchetta di patate in tecia e cime di broccolo, cipolla Tropea fermentata al miso. (1.4.6.7.10)	
<i>Capesante gratinate . . .</i>	<i>16,00</i>
Carpaccio di capasanta, panatura aromatica croccante. (1.2.4.7.14)	
<i>Dalla famiglia Zobec . . .</i>	<i>18,00</i>
Tartare di salmone della Val Rosandra, stracchino di capre di Samatorza, insalatina Biondissima di Trieste, crostini al burro e mirtilli. (1.4.7)	
<i>Polpo (come) alla brace . . .</i>	<i>16,00</i>
Polpo tiepido, profumo di brace, polvere di capperi, limone lattefermentato, spuma di patate viola, melanzane viola marinate alla rapa rossa. (4.7.14)	
<i>Il gusto della tradizione . . .</i>	<i>16,00</i>
Pesce azzurro in savor di cipolla bianca, crema di pinoli tostate, cipolla rossa caramellata, cialda di riso soffiato (1.4.8)	
<i>Asparago . . .</i>	<i>15,00</i>
Nido di asparagi, tuorlo croccante fondente e marinato, su fonduta di Montasio stravecchio al tartufo (3.7)	

Primi piatti

<i>Tipicità tergestine perdute . . .</i>	<i>18,00</i>
Spaghettoni con caperozzoli, vongole, ostriche e briciole di pane al limone. (1.4.9.14)	
<i>Busara . . .</i>	<i>17,00</i>
Tagliolini all'uovo, salsa di pomodori gialli in conserva, scampi, melassa di crostacei, brodo di scampi fritto. (1.2.3.4.9)	
<i>L'oro del Matajur . . (min. 2 persone)</i>	<i>20,00</i>
Carnaroli semintegrale "La Fagiana" con scampi, crema di tratufi di mare e zafferano delle valli del Natisone. (2.4.7.9.14)	
<i>Gnocchi . . .</i>	<i>16,00</i>
Chicche di patate rosse con gamberi, spada, cozze e zucchine all'origano. (1.2.3.4.7.9.14)	
<i>Chitarra . . .</i>	<i>17,00</i>
Spaghetti all'uovo con asparagi, tartare di gambero rosso e burrata. (1.7.9)	
<i>Fusi istriani . . .</i>	<i>18,00</i>
Tipica pasta all'uovo istriana con burro, tartufo, salvia e faraona arrosto. (1.3.7.9)	

Secondi piatti

<i>Rana pescatrice . . .</i>	<i>22,00</i>
Bocconcini di coda di rospo, battuto di broccoli alla colatura di alici, salsa al limone e marmellata di peperoncini. (1.4.7)	
<i>Mediterraneità . . .</i>	<i>20,00</i>
Filetto di nasello glassato e pomodoro super Sarno gratinato. (4.7.14)	
<i>Branzino di lenza . . .</i>	<i>22,00</i>
Scaloppa di branzino cotto sulla pelle, asparagi alla piastra profumati alla maggiorana. (4.14)	
<i>Vitello di mare . . .</i>	<i>20,00</i>
Pesce spada impolverato di pomodorini, olive e pistacchi, crema di ricotta di Samatorza affumicata e basilico, fresco peperone fondente. (4.7.8)	
<i>Beep beep . . .</i>	<i>18,00</i>
Filetto di struzzo friulano, spuma agrodolce di peperoni, asparagi sauté e polvere di pomodoro. (3)	

Menù degustazione

La descrizione dettagliata della SEMPLICITA' non la complica ma la esalta per le attenzioni dedicatele.

La nostra CUCINA mira a differenziare le cotture e dettagliare le preparazioni per farVi ritrovare infine GUSTI FAMILIARI esaltati dalla COMPOSIZIONE dei sapori che li caratterizzano.

Si ringraziano le aziende regionali seguenti per il loro grande, e ai più nascosto, impegno nella produzione alimentare di alta qualità volta alla preservazione delle tradizioni e delle qualità organolettiche dei prodotti, nel rispetto dell'ambiente che ci circonda.

ZAFFERANO DEL NATISONE .. Az. Agr. Fiore del Natisone
 BROCCOLI E PATATE DI DRAGA S.ELIA
 SALMONE DELLA VAL ROSANDRA .. Famiglia Zobec
 OLIO EXTRA VERGINE TERGESTE .. certificazione D.O.P.
 FORMAGGI E LATTICINI.. Az. Agr. Zbogor
 STRUZZO DI POZZUOLO DEL FRIULI .. Az. Ag. Gasparini

Il gusto della tradizione . .

Pesce azzurro in savor di cipolla bianca, crema di pinoli tostati, cipolla rossa caramellata, cialda di riso soffiato

Polpo (come) alla brace . .

Polpo tiepido, profumo di brace, polvere di capperi, limone lattefermentato, spuma di patate viola, melanzane viola marinate alla rapa rossa

Busara . .

Tagliolini all'uovo, salsa di pomodori gialli in conserva, scampi, melassa di crostacei, brodo di scampi fritto

L'oro del Matajur . .

Carnaroli semintegrale "La Fagiana" con scampi, crema di tratufi di mare e zafferano delle valli del Natisone

Vitello di mare . .

Pesce spada impolverato di pomodorini, olive e pistacchi, crema di ricotta di Samatorza affumicata e basilico, fresco peperone fondente.

Rana pescatrice . .

Bocconcini di coda di rospo, battuto di broccoli alla colatura di alici, salsa al limone e marmellata di peperoncini

L'orto in pasticceria . .

Dolcetto di carote glassato con cioccolato bianco ai piselli, ricotta Zbogor mantecata al finocchio candito, salsa di rapa rossa e miele

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

La polpa di pesci e carni serviti crudi viene trattata con abbattimento di temperatura come previsto dal Decreto 17 luglio 2013 in attuazione della legge 8 novembre 2012, n. 189

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

- 1
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI DERIVATI E PRODOTTI DERIVATI
- 2
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- 3
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 6
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 7
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
- 8
FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND, E I LORO PRODOTTI
- 9
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 11
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- 12
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG
- 13
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

La Direzione

Menù

Ristorante Pier



Umilmente ci auguriamo di stupirVi.