

CHIMERA
DA MORGAN
MENU

Trieste è un luogo di *incontri*

*Una città di confine dove mare,
Carso e culture diverse convivono e si
intrecciano da sempre, in un equilibrio fatto
di passaggi, contaminazioni e identità
stratificate, profondamente segnate dalle
influenze
mitteleuropee e balcaniche.*

*Da qui nasce il nostro progetto: un'esperienza
che guarda all'intero Friuli-Venezia Giulia e
alle
culture di confine che ne hanno modellato
l'identità, attraversandone paesaggi e
sensibilità diverse, dalle montagne ai fiumi,
dai laghi al Collio, fino all'Adriatico. La
nostra ricerca incontra le persone che rendono
questa regione un luogo speciale: chi coltiva,
alleva, pesca, trasforma e custodisce saperi,
gesti e paesaggi.*

MENU DEGUSTAZIONE

8 portate - 130€

Benvenuto della cucina

ce, uo, pe, la, sen

Salmerino, cavolo cappuccio, uva

Salmerino crudo, cavolo cappuccio fermentato, uva
fragola e grano saraceno soffiato.

pe, la

Zucca

Zucca Delica in diverse cotture, miso di semi di zucca e timo.

ce, uo

Lingua, latticello, fieno

Lingua di vitello, spuma calda di latticello al fieno,
olivello spinoso e uova di trota.

ce, pe, la, sed

Peperone, Saurnschotte, dragoncello

Risotto al peperone, ricotta acida di montagna e
dragoncello.

la

Sardoni, pinoli, finocchio di mare

Agnolotti di sardoni in saor, spuma di pinoli, fondo di
pollo e finocchio di mare.

ce, uo, pe, so, la, sed, mo

Sedano rapa, mela

Sedano rapa arrostito e glassato, mela verde e buerre
blanc al sidro.

pe, la, sed

Capriolo, cardoncello, erbe di bosco

Lombata di capriolo, fungo cardoncello e insalata di erbe
di bosco con vinaigrette al Tosazu.

pe, so, la, fu, sed

Susina, salvia, polenta

Lievitato al vapore ripieno di susina, zabaione alla salvia
e polenta arrostita.

ce, uo, la, an

Piccola pasticceria

ce, uo, la, gu, an, so

ABBINAMENTO VINI

6 calici - 50€

3 calici Premium - 50€

PERCORSO DI 4 PORTATE

4 portate - 80€

*Quattro portate selezionate dalla cucina
a partire dal menu degustazione,
rispettando le esigenze alimentari e le
preferenze dell'ospite comunicate al
momento della prenotazione.*

Per allergie e intolleranze vi invitiamo a comunicarci le
vostre esigenze, così da poter comporre il percorso più
adatto.

ABBINAMENTO VINI

3 calici - 30€

*Pane caldo e burro di montagna montato
accompagnano entrambi i percorsi.*

ce, la

DEGUSTAZIONE FORMAGGI

28€

Su richiesta, è possibile aggiungere al percorso una
degustazione di formaggi.

Capra · Pecora · Vacca

*Tre espressioni in purezza e la loro
evoluzione affinata in grotta.*

la