

CAFFÈ
TOMMASEO
TRIESTE 1830

ADIACENTE ALLA FAMOSA PIAZZA UNITÀ D'ITALIA ED AL TEATRO VERDI, NELLA ZONA PIÙ PRESTIGIOSA DELLA CITTÀ IL CAFFÈ TOMMASEO DEVE IL SUO NOME A TOMASO MARCATO, CHE LO FONDÒ NEL 1830. EGLI GIUNSE A TRIESTE COME MOLTI IN QUEL TEMPO PER MOTIVI COMMERCIALI E FU IL PRIMO AD INTRODURRE IL CONSUMO DEL GELATO IN CITTÀ.

IL LOCALE VENNE FATTO DECORARE DAL PITTORE GATTERI ED ADORNATO DI GRANDI SPECCHIERE FATTE ARRIVARE APPPOSITAMENTE DAL BELGIO. NOTO PER ESSERE UNO DEI LOCALI IN CUI NACQUE L'IRREDENTISMO È STATO AMATO DA MOLTI GRANDI DEL PASSATO COME IL POETA BESENGHI DEGLI UGHI, SVEVO, JOYCE, STUPARICH, QUARANTOTTI GAMBINI ED UMBERTO SABA. DAL 1954 IL CAFFÈ TOMMASEO È TUTELATO COME MONUMENTO STORICO E ARTISTICO ED INSIGNITO DELL'ONOREFICENZA DI "LOCALE STORICO D'ITALIA". OGGI IL LOCALE, RESTAURATO E RINNOVATO, HA RIAPERTO CON UNA NUOVA GESTIONE AGGIUNGENDO AL TRADIZIONALE CAFFÈ RISTORANTE IL MARCHIO DELL'ENOTECA BISCHOFF, ALTRO STORICO LOCALE DEL CENTRO E FAMOSA ENOTECA FIN DAL 1777 CHE ASSICURA L'ALTISSIMO LIVELLO DELLA SCELTA ENOLOGICA E LA CONTINUITÀ DELLO STORICO CAFFÈ...

ADJACENT TO THE FAMOUS PIAZZA UNITÀ D'ITALIA AND TEATRO VERDI, IN THE MOST PRESTIGIOUS AREA OF THE CITY, CAFFÈ TOMMASEO OWES ITS NAME TO TOMASO MARCATO, WHO FOUNDED IT IN 1830. HE CAME TO TRIESTE AS MANY PEOPLE AT THAT TIME FOR COMMERCIAL REASONS, AND WAS THE FIRST TO INTRODUCE THE PURCHASE OF ICE CREAM IN TOWN. THE LOCAL WAS DECORATED BY PAINTER GATTERI AND ADORNED WITH LARGE MIRRORS BROUGHT SPECIFICALLY FROM BELGIUM. KNOWN TO BE ONE OF THE PREMISES WHERE IRREDENTISM WAS BORN, CAFFÈ TOMMASEO WAS LOVED BY MANY GREATS OF THE PAST: BESENGHI, SVEVO, JOYCE, STUPARICH, QUARANTOTTI GAMBINI AND UMBERTO SABA. SINCE 1954 CAFFÈ TOMMASEO IS PROTECTED AS A HISTORIC AND ARTISTIC MONUMENT AND HONORED OF THE TITLE "LOCALE STORICO D'ITALIA". TODAY CAFFÈ TOMMASEO, RESTORED AND RENOVATED, RE-OPENED UNDER NEW MANAGEMENT, THE FAMOUS AND HISTORICAL ENOTECA BISCHOFF. FOUNDED IN 1777, BISCHOFF ENSURES THE HIGHEST LEVEL OF CHOICE IN THE CONTINUITY OF THE HISTORICAL WINE MAKER...

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU
DEGUSTATIONSMENÜ

CROSTINI DI SALMONE AFFUMICATO CON ERBA CIPOLLINA

TOASTED BREAD WITH SMOKED SALMON AND CHIVES
GERÖSTETES BROT MIT GERÄUCHERTEM LACHS UND SCHNITTLAUCH

ANTIPASTO TOMMASEO

CARPACCIO DI BRANZINO MARINATO ALL'ARANCIA ROSSA,
ALICI MARINATE ALL'ORIGANO, BACCALÀ MANTECATO,
PIOVRA ALLA DALMATA CON PATATE E OLIVE,
SEPIOLINE NOSTRANE CON POMODORINI E BASILICO
RED ORANGE MARINATED SEA BASS CARPACCIO, OREGANO MARINATED ANCHOVIES ,
CREAMED SALT COD, OUR NATIONAL CUTTLEFISH WITH TOMATO AND BASIL,
DALMATIAN OCTOPUS WITH POTATOES AND OLIVES
SEEBARSCH AUF MARINIERTER ORANGE SAUCE, ORIGANO MARINIERTER SARDELLEN,
STOCKFISCHMUS, UNSERE NATIONALEN TINTENFISCHE MIT TOMATEN UND BASILIKUM,
KRAKE AUF DALMATIER ART MIT TOMATEN UND OLIVEN

LINGUINE CON FILETTI DI TRIGLIA

POMODORI SECCHI ED ANETO
LINGUINE PASTA WITH TRIGLIA, DRIED TOMATOES AND DILL
LINGUINE NUDELN MIT TRIGLIA, GETROCKNETEN TOMATEN UND DILL

SALMONE IN CROSTA DI SESAMO

SU SALSA ALLA SENAPE
SALMON IN SESAME CRUST ON MUSTARD SAUCE
LACHS IN SESAMKRUSTE AUF SENFSAUCE

DOLCE DEL GIORNO

CAKE OF THE DAY
DESSERT DES TAGES

55,00

ANTIPASTI DI MARE

FISH APPETIZER

FISCH VORSPEISE

SOUTÈ DI COZZE

SAUTÉED CLAMS

SAUTIERTEN VENUS

11,00

POLIPO CROCCANTE

E RADICCHIO DI TREVISO SALTATO CON RIDUZIONE DI BALSAMICO

OCTOPUS AND RADICCHIO OF TREVISO WITH BALSAMIC VINEGAR REDUCTION

OKTOPUS UND RADICCHIO VON TREVISO MIT BALSAMICO-ESSIG-REDUKTION

12,00

ANTIPASTO TOMMASEO

CARPACCIO DI BRANZINO MARINATO ALL'ARANCIA ROSSA,

ALICI MARINATE ALL'ORIGANO, BACCALÀ MANTECATO,

PIOVRA ALLA DALMATA CON PATATE E OLIVE,

SEPIOLINE NOSTRANE CON POMODORINI E BASILICO

RED ORANGE MARINATED SEA BASS CARPACCIO, OREGANO MARINATED ANCHOVIES ,

CREAMED SALT COD, OUR NATIONAL CUTTLFISH WITH TOMATO AND BASIL,

DALMATIAN OCTOPUS WITH POTATOES AND OLIVES

SEEBARSCH AUF MARINIERTER ORANGE SAUCE, ORIGANO MARINIERTE SARDELLEN,

STOCKFISCHMUS, UNSERE NATIONALEN TINTENFISCHE MIT TOMATEN UND BASILIKUM,

KRAKE AUF DALMATIER ART MIT TOMATEN UND OLIVEN

18,00

CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO

CON INSALATINA DI MELE, RUCOLA E SESAMO

CARPACCIO OF SMOKED SWORDFISH WITH SALAD OF APPLE, ROCKET AND SESAME

CARPACCIO VOM GERÄUCHERTEN SCHWERTFISCH MIT SALAT VON APFEL, RUCOLA UND SESAM

14,00

SGOMBRO MARINATO

PORRO E GERMOGLI DI SOIA

MARINATED MACKEREL, LEEKS AND BEAN SPROUTS

MARINIERTE MAKRELE, LAUCH UND BOHNENSPROSSEN

12,00

COPERTO - COVER CHARGE - TISCHSERVICE - 2,50

ANTIPASTI DI MARE

FISH APPETIZER

FISCH VORSPEISE

BACCALÀ MANTECATO SU CROSTINI CALDI

PUREE OF DRIED COD WITH TOASTED BREAD

STOCKFISCHPÜREE AUF GETOSTETEM BROT

9,50

PIOVRA ALLA DALMATA TIEPIDA CON PATATE E OLIVE

DALMATIAN OCTOPUS WITH POTATOES AND OLIVES

KRAKE AUF DALMATIER ART MIT KARTOFFELN UND OLIVEN

12,00

TONNO IN DUE CONSISTENZE

TUNA IN TWO CONSISTENCIES

THUNFISCH IN ZWEI KONSISTENZEN

16,00

CARPACCIO DI BRANZINO MARINATO ALL'ARANCIA ROSSA

CARPACCIO MARINATED SEA BASS WITH RED ORANGE

CARPACCIO MARINIERT SEEBARSCH MIT ORANGE

12,00

COPERTO - COVER CHARGE - TISCHSERVICE - 2,50

ANTIPASTI DI TERRA

MEAT APPETIZER

FLEISCH VORSPEISE

CARPACCIO DI MANZO SCOTTATO

CON POMODORINI CONFIT E ZUCCHINE GRILL

BEEF CARPACCIO WITH CONFIT TOMATOES AND ZUCCHINI GRILL

RINDFLEISCH-CARPACCIO MIT CONFIT-TOMATEN UND ZUCCHINI-GRILL

12,00

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

SELECTION OF ITALIAN CHEESE

AUSWAHL AN ITALIENISCHEN KÄSESORTEN

15,00

SELEZIONE DI SALUMI ITALIANI

SELECTION OF ITALIAN COLD CUTS

AUSWAHL AN AUFSCHNITT

15,00

QUENELLE DI RICOTTA FRESCA DEL CARSO CON MILLE ERBE ED OLIVE

RICOTTA KARST QUENELLE WITH HERBS AND OLIVES

KARST RICOTTA QUENELLE MIT KRÄUTERN UND OLIVEN

12,00

COPERTO - COVER CHARGE - TISCHSERVICE - 2,50

PRIMI DI MARE

FISH FIRST COURSE

FISCH ERSTEN KURSE

ZUPPA DI PESCE CON CROSTINI SPEZIATI

FISH SOUP WITH CROUTONS

FISCHSUPPE MIT CROUTONS

14,00

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

SPAGHETTI WITH FRUITS OF THE SEA

SPAGHETTI MIT MEERENFRUCHTEN

11,00

LINGUINE CON FILETTI DI TRIGLIA

POMODORI SECCHI ED ANETO

LINGUINE PASTA WITH TRIGLIA, DRIED TOMATOES AND DILL

LINGUINE NUDELN MIT TRIGLIA, GETROCKNETEN TOMATEN UND DILL

13,00

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

CON GAMBERI E POLVERE DI PEPERONI ROSSI (MINIMO 2 PERSONE)

SAFFRON RISOTTO WITH SHRIMPS AND POWDERED RED PEPPER (MIN 2 PERSONS)

SAFRANRISOTTO MIT GARNELEN UND GEPUDERTEM ROTEM PFEFFER (MIN 2 PERSONEN)

14,00

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE (MINIMO 2 PERSONE)

RISOTTO WITH SEAFOOD (MIN 2 PERSONS)

MEERESFRUCHTEN RISOTTO (MIN 2 PERSONEN)

13,00

RAVIOLI DI BACCALÀ

CON BURRO CHIARIFICATO E SEMI DI PAPAVERO

RAVIOLI WITH SALT COD WITH CLARIFIED BUTTER AND POPPY SEEDS

RAVIOLI MIT SALZKABELJAU MIT GEKLÄRTER BUTTER UND MOHN

15,00

COPERTO - COVER CHARGE - TISCHSERVICE - 2,50

PRIMI DI TERRA

LAND FIRST COURSE

ERDE ERSTEN KURSE

ZUPPA DEL GIORNO

CREAMSOUP OF THE DAY

SUPPE DES TAGES

9,50

LASAGNE ALLA TOMMASEO

LASAGNE TOMMASEO

LASAGNE TOMMASEO

9,50

TROFIE AL PESTO

TROFIE PASTA WITH GENOVESE PESTO

TROFIE PASTA MIT PESTO GENOVESE

9,50

ORECCHIETTE CON CREMA AL RADICCHIO ROSSO E PANCETTA ROSOLATA

ORECCHIETTE PASTA WITH RED RADISH AND BACON

ORECCHIETTE PASTA MIT ROTER RETTICH UND BACON

12,00

COPERTO - COVER CHARGE - TISCHSERVICE - 2,50

SECONDI DI MARE

SEA SECOND COURSE

FISCH HAUPTSPEISEN

GRIGLIATINA MISTA DELL'ADRIATICO

CON CONTORNO DI VERDURE GRIGLIATE

MIXED FISH GRILL WITH GRILLED VEGETABLES

GEMISCHTE FISCH GRILLTELLER MIT GEGRILLT GEMÜSE

21,00

IL PESCATO DEL GIORNO

AI FERRI, AL SALE, AL FORNO

FISH OF THE DAY - GRILLED, SALTED OR BAKED

FISCH DES TAGES - GEGRILLT, MIT SALZ, GEBACKEN

70,00 AL KG - KILOGRAM

SALMONE IN CROSTA DI SESAMO

SU SALSA ALLA SENAPE

SALMON IN SESAME CRUST ON MUSTARD SAUCE

LACHS IN SESAMKRUSTE AUF SENFSAUCE

17,00

RANA PESCATRICE

ALLA MEDITERRANEA E PATATE SPEZIATE

MONKFISH FILLET WITH VEGETABLES AND SPICY POTATOES

SEETEUFELFILET MIT GEMÜSE UND GEWÜRZTEN KARTOFFELN

19,00

CASTELLO DI PESCE SPADA

CON VERDURE GRIGLIATE E CREMA DI SCAMPI

SWORDFISH CASTLE WITH GRILLED VEGETABLES AND CREAM OF SHRIMP

SCHWERTFISCHSCHLOSS MIT GEGRILLTEM GEMÜSE UND SAHNE VON GARNELEN

18,00

SEPIE IN UMIDO CON LA POLENTINA MORBIDA

CUTTLEFISH STEW WITH POLENTA

TINTENFISCHRAGOUT MIT POLENTA

14,00

COPERTO - COVER CHARGE - TISCHSERVICE - 2,50

SECONDI DI TERRA

MEAT SECOND COURSE

FLEISH HAUPTSPEISEN

TARTARA DI MANZO BATTUTA A COLTELLO

BEEF TARTARE WITH TOASTED BREAD

RINDERTATAR MIT GETOSTETES BROT

16,00

FILETTO DI MANZO GRILL

GRILLED FILLET OF BEEF

GEGRILLT RINDERFILET

17,00

FILETTO DI MANZO ALLA SENAPE

FILLET OF BEEF WITH MUSTARD

RINDERFILET MIT SENF

19,00

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

FILLET OF BEEF WITH GREEN PEPPER

RINDERFILET MIT GRÜNEM PFEFFER

19,00

FILETTO DI MANZO AL MONTASIO

FILLET OF BEEF WITH MONTASIO CHEESE

RINDERFILET MIT MONTASIO KÄSE

19,00

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO

SLICED BEEF WITH ROCKET AND PARMIGIANO CHEESE

GESCHNITTENES RINDFLEISCH MIT RUCOLA UND PARMESAN

18,00

COPERTO - COVER CHARGE - TISCHSERVICE - 2,50

CONTORNI

SIDE DISHES

BEILAGEN

INSALATINA DI STAGIONE

MIXED SALAD OF THE SEASON

GEMÜSE DER SAISON

5,00

VERDURE BOLLITE O SALTATE IN PADELLA

BOILED OR SAUTEED VEGETABLES

GEKOCHTES ODER SAUTIERTEN GEMÜSE

5,00

PATATE SALTATE AL ROSMARINO

ROASTED POTATOES WITH ROSEMARY

BRATKARTOFFELN MIT ROSMARIN

5,00

COPERTO - COVER CHARGE - TISCHSERVICE - 2,50

DESSERT

DESSERT

DESSERT

DOLCI DEL GIORNO FATTI IN CASA

(CONSULTARE IL PERSONALE)

CAKE OF THE DAY

(HOMEMADE BY OUR CHEFS, PLEASE ASK STAFF)

KUCHEN DES TAGES

(HAUSGEMACHT VON UNSEREN CHEFS , BITTE FRAGEN SIE DAS PERSONAL IM RESTAURANT)

6,00

SORBETTO ALLA MELA VERDE E CALVADOS

GREEN APPLE SORBET WITH CALVADOS

GRUNER APFEL SORBET MIT CALVADOS

7,00

COPERTO - COVER CHARGE - TISCHSERVICE - 2,50

GENTILE CLIENTE, SE HAI DELLE ALLERGIE E/O DELLE INTOLLERANZE E PER INFORMAZIONI RIGUARDO GLI INGREDIENTI PRESENTI NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE SERVITE IN QUESTO ESERCIZIO TI INVITIAMO A RICHIEDERE, PRIMA DI ORDINARE IL PASTO O LA BEVANDA, INFORMAZIONI AL NOSTRO PERSONALE. SIAMO PRONTI AD AIUTARTI NEL MIGLIORE DEI MODI.

ALIMENTO SURGELATO ALL'ORIGINE: FUNGHI PORCINI, PIOVRA, GAMBERI, TRIGLIA, SGOMBRO

ALIMENTO FRESCO CONGELATO: SCAMPI, SEPPIE

ALIMENTO CRUDO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO TERMICO DI BONIFICA COME PREVISTO DALL'ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO III, PARTE D DEL REGOLAMENTO CE N. 853/2004: ALICI, BRANZINO, ORATA, TONNO

DEAR CUSTOMER, IF YOU HAVE ALLERGIES AND/OR INTOLERANCES, AND FOR INFORMATION ABOUT THE INGREDIENTS IN FOODS AND BEVERAGE SERVED IN THIS EXERCISE, PLEASE ASK BEFORE ORDERING A MEAL OR DRINK, INFORMATION TO OUR STAFF. WE ARE READY TO HELP IN THE BEST WAY.

FROZEN FOOD ORIGIN: PORCINI MUSHROOMS, OCTOPUS, SHRIMP, MULLET, MACKEREL

FRESH FOOD FROZEN: PRAWNS, CUTTLEFISH

RAW FOOD TO WHICH IS QUENCHED AND TEMPERED AS DESCRIBED IN ANNEX III, SECTION VIII, CHAPTER III, PART D OF THE REGULATION CE N. 853/2004: ANCHOVIES, SEA BASS, SEA BREAM, TUNA

LIEBER KUNDE, WENN SIE ALLERGIEN UND/ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN, UND FÜR INFORMATION ÜBER DIE INHALTSSTOFFE IN LEBENSMITTELN UND GETRÄNKEN DIE IN DIESEM DIENST SERVIERT WERDEN, FRAGEN SIE VOR DER BESTELLUNG EINE MAHLZEIT ODER EIN GETRÄNK, INFORMATIONEN AN UNSERE MITARBEITER. WIR SIND BEREIT, AUF DIE BESTE WEISE ZU HELFEN.

GEFRIERGUT HERKUNFT: STEINPILZE , TINTENFISCH, GARNELEN, MEERÄSCHE , MAKRELE,

FRISCHE LEBENSMITTEL GEFROREN: SCAMPI, SEPIEN

ROHKOST, AUF DIE ABGESCHRECKT UND TEMPERIERT, WIE IN ANHANG III ABSCHNITT VIII KAPITEL III TEIL D DER VERORDNUNG CE N BESCHRIEBEN. 853/2004: SARDELLEN, WOLFSBARSCH , DORADE, THUNFISCH

CAFFÈ
TOMMASEO

TRIESTE 1830