

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...



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. PER EVENTUALI INFORMAZIONI SULL'ABBINAMENTO DEI PRODOTTI ITTICI E L'USO DEI PRODOTTI CONGELATI E SURGELATI SI RIMANDA ALL'ULTIMA PAGINA DEL NOSTRO MENÙ.

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. FOR MORE INFORMATION ON COMBINING FISH PRODUCTS AND USING FROZEN AND FROZEN PRODUCTS PLEASE REFER TO THE LAST PAGE OF OUR MENU.

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. FÜR WEITERE INFORMATIONEN ÜBER DIE KOMBINATION VON FISCHPRODUKTEN UND DIE VERWENDUNG VON GEFRORENEN UND TIEFGEKÜHLTEN PRODUKTEN FINDEN SIE AUF DER LETZTEN SEITE UNSERER SPEISEKARTE.

# MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU  
DEGUSTATIONSMENÜ

CUBETTO DI TONNO  
MARINATO ALLA SOIA  
TUNA MARINATED SOY  
THUNFISCH MARINIERT SOJA

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

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

SALMONE IN CROSTA DI SESAMO  
SU SALSA ALLA SENAPE  
SALMON IN SESAME CRUST ON MUSTARD SAUCE  
LACHS IN SESAMKRUSTE AUF SENFSAUCE

SEMIFREDDO DEL GIORNO  
ICEDESSERT OF THE DAY  
KALTE DESSERT DES TAGES

55,00

# ANTIPASTI DI MARE

FISH APPETIZER

FISCH VORSPEISE

## SOUTÈ DI COZZE

SAUTÉED MUSSELS

SAUTIERTEN VENUS

11,00

## POLIPO CROCCANTE

CON BURRATA E OLIVE

OCTOPUS WITH BURRATA CHEESE AND OLIVES

OKTOPUS MIT BURRATA KÄSE UND OLIVEN

13,00

## 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

## TRIS DI MARINATI

CARPACCIO DI BRANZINO MARINATO ALL'ARANCIA ROSSA,

ALICI MARINATE ALL'ORIGANO,

GAMBERI MARINATI AL PEPE ROSA E LIMONE

RED ORANGE MARINATED SEA BASS CARPACCIO, OREGANO MARINATED ANCHOVIES,

SHRIMPS MARINATED WITH PINK PEPPER AND LEMON

SEEBARSCH AUF MARINIERTER ORANGE SAUCE, ORIGANO MARINIERTE SARDELLEN,

GARNELEN MARINIERT MIT ROSA PFEFFER UND ZITRONE

15,00

## 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

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

## TARTARA DI TONNO

CON BOTTARGA E CREMA AL LIMONE

TUNA TARTAR WITH BOTTARGA AND LEMON CREAM

THUNFISCH TARTAR MIT ROGEN UND ZITRONENCREME

16,00

## SARDONI IN SAVOR ALLA TOMMASEO

CON CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

SARDINES IN SAVOR WITH RED TROPEA ONION

SARDINEN MIT ROTER TROPEA ZWIEBEL

13,00

## MILLEFOGLIE DI GAMBERONI, MELANZANE, BUFALA

PRAWNS, EGGPLANTS AND BUFFALO MOZZARELLA

GARNELEN, AUBERGINEN UND BÜFFEL MOZZARELLA

14,00

COPERTO - COVER CHARGE - TISCHSERVICE - 2,50



# ANTIPASTI DI TERRA

MEAT APPETIZER

FLEISCH VORSPEISE

## CARPACCIO DI MANZO

CON CREMA DI FORMAGGIO E MELA VERDE

BEEF CARPACCIO WITH CHEESE CREAM AND GREEN APPLE

RINDERCARPACCIO MIT KÄSECREME UND GRÜNEM APFEL

12,00

## SELEZIONE DI FORMAGGI DEL CARSO

SELECTION OF KARST CHEESE

AUSWAHL AN KARST KÄSESORTEN

15,00

## SELEZIONE DI SALUMI DEL CARSO

SELECTION OF KARST 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

12,00

## TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON BOTTARGA E LIMONE

BLACK CUTTLEFISH TAGLIOLINI PASTA WITH BOTTARGA AND LEMON

SCHWARZTINTENFISH TAGLIOLINI PASTA MIT BOTTARGA UND ZITRONE

15,00

## RISOTTO CON CAPESANTE,

PUNTARELLE E LARDO CROCCANTE (MINIMO 2 PERSONE)

RISOTTO WITH SCALLOPS, CRUNCHY AND CRISPY LARD

RISOTTO MIT JAKOBSMUSCHELN, KNUSPRIGER UND KNUSPRIGER SCHMALZ

15,00

## 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

# PRIMI DI TERRA

LAND FIRST COURSE

ERDE ERSTEN KURSE

## ZUPPA ESTIVA

CREAMSOUP OF THE DAY

SUPPE DES TAGES

9,50

## LASAGNA ALLA TOMMASEO

LASAGNA TOMMASEO

LASAGNA TOMMASEO

9,50

## TROFIE AL PESTO

TROFIE PASTA WITH GENOVESE PESTO

TROFIE PASTA MIT PESTO GENOVESE

9,50

## GNOCCHI CON CREMA ALLA SALVIA E RICOTTA AFFUMICATA

GNOCCHI PASTA WITH SAGE CREAM AND SMOKED RICOTTA CHEESE

GNOCCHI PASTA MIT SAHNE SALBEI UND GERÄUCHERTEM RICOTTA

14,00

COPERTO - COVER CHARGE - TISCHSERVICE - 2,50

# SECONDI DI MARE

SEA SECOND COURSE

FISCH HAUPTSPEISEN

## GRIGLIATA 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

## GRATINATO MISTO TOMMASEO

(MINIMO 2 PERSONE)

TOMMASEO GRATIN MIXED

TOMMASEO GRATIN GEMISCHT

26,00

## CASTELLO DI PESCE SPADA

CON VERDURE GRIGLIATE E CREMA AL LIMONE

SWORDFISH CASTLE WITH GRILLED VEGETABLES AND LEMON CREAM

SCHWERTFISCHSCHLOSS MIT GEGRILLTEM GEMÜSE UND SAHNE VON ZITRONEN

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, SEPIE

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