



La Nostra Storia

Our History

Nel lontano 1966 la famiglia Marussi aprì questo locale, quella volta era una classica osteria di piatti tipici triestini.

Nel 1980 venne rinnovato e divenne uno dei primi ristoranti di pesce della città, grazie alle qualità di Gianni Marussi.

Dal 2009, Roberto, terza generazione, prese in mano le redini dell'attività, puntando su una cucina ricercata e stagionale, facendola diventare a tutti gli effetti un punto di riferimento della regione.

Dal 2018, il locale viene seguito e gestito da alcuni collaboratori, nonché grandi amici di Roberto, che vogliono proseguire questa magnifica storia, mantenendo fede alla qualità da sempre ricercata.



Founded in 1966 by the Marussi family, this restaurant was then a classic "osteria" serving typical dishes from the Trieste tradition. It was restored in 1980 and it became one of the first fish restaurants in the city, thanks to the skills of Gianni Marussi.

From the year 2009, Roberto, the third generation, started managing the restaurant by himself, focusing on a fine, seasonal cuisine, adding value to local produce and rendering it a true benchmark in the region. Since 2018, the restaurant has been cared for and managed by some of Roberto's close friends, who wish to carry on this beautiful story, remaining loyal to the quality the family always sought.



Percorso Degustazione

Tasting Menù



“Sgombriamo”

Insalatina di sgombri marinati agli agrumi & pane croccante
Salad of mackerel marinated in citrus fruits and crunchy bread



“El Moscardin”

Moscardino su crema di rapa viola & ricotta Zidarich
Curled octopus on a cream of purple turnip and Zidarich ricotta cheese



“Ravioli & Trieste”

Ravioli integrali fatti in casa, cozze, baccalà, alici & patate
Homemade whole grain ravioli, mussels, cod, anchovies and potatoes



“Il Branzino di Roberto”

Branzino in crosta di sale, menta e caffè & verdure
Sea bass baked in salt crust, mint and coffee & vegetables



“Il Dolce Carso”

Semisfera di cioccolato fondente, gelato al Terrano, crema di latte
Dark chocolate hemisphere, Terrano ice cream, milk cream

Prezzo del menù a persona : 60

Abbinamento con 4 vini del nostro territorio : 20

Per il menu degustazione è richiesta la partecipazione di tutto il tavolo
For the present tasting menu is required the participation of the entire table



Antipasti

Starters



“Il Tonno nel Vaso”

Tonno pinna gialla in vaso cottura con caponata di verdure
Yellow fin tuna in cooking pot with vegetable caponata

18



“El Moscardin”

Moscardino su crema di rapa viola & ricotta Zidarich
Curled octopus on a cream of purple turnip and Zidarich ricotta cheese

18



“Sgombriamo”

Insalatina di sgombri marinati agli agrumi & pane croccante
Salad of mackerel marinated in citrus fruits and crunchy bread

16



“Tàrtàre”

Tàrtare di filetto di manzo al coltello & pesto di biete
Beef fillet tartàre and chards pesto

18

Primi piatti

First courses



“Ravioli & Trieste”

Ravioli integrali fatti in casa, cozze, baccalà, alici & patate
Homemade whole grain ravioli, mussels, cod, anchovies and potatoes

18



“La Nostra Busara”

Tagliolini integrali casarecci alla busara, scampi, pomodoro & pane
Busara homemade whole grain tagliolini, scampi, tomato and bread

19



“Orosotto”

Risotto Acquerello allo zafferano, canestrelli & crudo di scampi
Saffron risotto Acquerello, queen scallops and raw scampi

Minimo per due persone / Minimum for two persons

19



Galletti e Guanciaie”

Pappardelle all'uovo, finferli, porcini & guanciaie
Egg noodles, chanterelles, porcini mushrooms and pork cheek

17

Secondi piatti

Main Courses



“Il Branzino di Roberto”

Branzino in crosta di sale, menta e caffè & verdure
Sea bass baked in salt crust, mint and coffee & vegetables

26



“L'Ombrina nel Giardino”

Ombrina boccadoro gratinata al limone,
pesto alle biete, purea di patate viola & rapanello
Meagre au lemon gratin, chards pesto, purple potatoes purée and radish

24



“Capovolta di Orata”

Orata ai profumi mediterranei & knell di patate e porro
Sea bream aux mediterranean fragrances and potato & leek tart

26



“Filetto in senape”

Filetto di manzo, senape, cren, patate arroste & spaghetti di verdure
Beef fillet, mustard, horseradish, roasted potatoes and vegetable spaghetti

23

Nel nostro menù possono esser presenti i seguenti allergeni :

In the our menu could be includes the following allergens :

					
<i>Crostacei</i>	<i>Molluschi</i>	<i>Pesce</i>	<i>Glutine</i>	<i>Uova</i>	<i>Latte</i>
<i>Crustaceans</i>	<i>Molluscs</i>	<i>Fish</i>	<i>Glutens</i>	<i>Egg</i>	<i>Milk</i>
					
<i>Sedano</i>	<i>Senape</i>	<i>Soia</i>	<i>Sesamo</i>	<i>Arachidi</i>	<i>Frutta guscio</i>
<i>Celery</i>	<i>Mustard</i>	<i>Soy</i>	<i>Sesame</i>	<i>Peanuts</i>	<i>Fruit in shell</i>

*Gli alimenti che causano allergie o intolleranze,
sono indicati a fianco di ciascun piatto per mezzo dei bollini colorati.*

*Foods that cause allergies or intolerances,
are shown next to each plate by means of colored stickers.*

Alcuni dei nostri prodotti vengono abbattuti a - 18° come da regolazione sanitaria vigente per proteggere il cliente da eventuali rischi parassitari.

** In mancanza di prodotto fresco verrà utilizzato prodotto congelato.*

Some of our products are cut down to - 18 ° according to the sanitary regulation in force to protect the client from possible parasitic risks.

**In the absence of fresh product, frozen product will be used.*

il Coperto - Place setting 5

I prezzi vanno considerati in Euro (EUR) - Prices in Euro (EUR)



Bevande

Drinks

Acqua naturale / Still water - Panna 0.75 cl : 4

Acqua frizzante / Sparkling water - San Pellegrino 0.75 cl : 4

Acqua frizzante / Sparkling water - Perrier 0.75 cl : 5

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta bott. 33 cl : 4

Tè Pesca / Tè Limone 25 cl : 3,5

Succo di frutta (arancia o pesca) / Peach or orange juice - 25 cl : 4

Birra "Bjorne Beer" (lager strong 8,3% vol) bott. 33 cl : 6

Birra "La Chouffe" (pale ale 8% vol) bott. 33 cl : 6

Campari soda, gingerino, crodino, sanbitter : 5

Amari & digestivi (Montenegro, Jegermeister, Del Capo) : 5

Caffè espresso, caffè macchiato, caffè americano, cappuccino : 3

Caffè corretto : 4

Tè caldo & infusi : 4

Per i vini ed i distillati preghiamo di consultare le liste apposite.

For wines and spirits, please check the designated list.

Shopping

- *Olio Parovel – Petka (500 ml) : 18*
- *Olio Parovel – Rozo (500 ml) : 18*
- *Olio Parovel – Ulka (250 ml) : 18*

- *Aceto d'uva SIRK della Subida (250 ml) : 13*
- *Aceto d'uva SIRK della Subida (100 ml spray) : 11*

- *Riso carnaroli Acquerello (250 gr) : 6*
- *Riso carnaroli Acquerello (500 gr) : 9*

Per i vini questo mese proponiamo :

- *Friulano Terre del Faet (DOC) : 20*
- *Lison Tai Mosole Eleo (DOCG) : 23*
- *Ribona Fontezoppa (DOC) : 23*
- *Vitovska Parovel Vinja Barde (DOCG) : 25*
- *Franciacorta Quadra Qsaten (DOCG) : 25*

Tutti gli altri vini presenti in carta possono essere acquistati per asporto con una scontistica del 20%.

All wines on the menu may be purchased to go with a 20% discount.

