



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.



Menù Degustazione / Tasting Menù

  "Tartara di Tonno"

Battuta di tonno a coltello, crostini & salsa al frutto della passione
Tuna tartare, croutons & passion fruit sauce

   "Seppioline"

Seppie scottate su parmantier, nuvole di polenta & mango
Scalded cuttlefish on a leek and potato cream, polenta clouds and mango

    "Fior fiore di Raviolo"

Ravioli fatti in casa con rana pescatrice & cachi secchi
su crema di zucca al timo, burrata & uova di trota salmonata
Homemade ravioli with monkfish, dried persimmons,
pumpkin cream with thyme, burrata & salmon trout eggs

   "Il Branzino di **Roberto**"

Branzino in crosta di sale, menta e caffè & rosa di Gorizia ghiacciata
Sea bass baked in salt crust, mint and coffee & frozen Rose of Gorizia

 "Regata Sfiziosa"

Mousse di cioccolato bianco & lavanda su terra di cioccolato
fondente e acqua tonica con riduzione di Vitovska e salsa al lampone
White chocolate and lavender mousse on dark chocolate ground
with vitovska wine reduction and raspberry sauce

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



“Seppioline”

Seppie scottate su parmantier, nuvole di polenta & mango
Scalded cuttlefish on a leek and potato cream, polenta clouds and mango

18



“Mariniamo”

Branzino marinato alla vaniglia, insalatina, pane croccante
& salsa al finocchio, whisky e frutto della passione
Sea bass with vanilla, salad, crunchy bread
& fennel, whisky and fruit passion sauce

17



“Fritto Royal”

Fritto misto con sorbetto all'aceto di lamponi*
Mixture of fried fish and sorbet with raspberry vinegar

18



“Carpe Diem”

Carpaccio di cervo marinato con gelato al formaggio Jamar
Marinated deer carpaccio with Jamar cheese ice cream

18



Primi piatti

First courses

    *“Fior fiore di Raviolo”*

*Ravioli fatti in casa con rana pescatrice e cachi secchi
su crema di zucca al timo, burrata & uova di trota salmonata*

*Homemade ravioli with monkfish, dried persimmons,
pumpkin cream with thyme, burrata & salmon trout eggs*

21

    *“La Nostra Busara”*

*Tagliolini integrali casarecci alla busara,
scampi crudi, pomodoro & pane*

Homemade whole grain tagliolini, raw scampi, tomato and bread

20

   *“Pettinando Giacomo”*

Risotto Acquerello, rapa rossa, capesante & bottarga di tonno*

Risotto Acquerello, beetroot, scallops & tuna bottarga

Minimo per due persone / Minimum for two persons

20

   *“Carbonara rivista”*

Spaghettono alla carbonara di faraona con uova di quaglia poché

Spaghetti carbonara guinea fowl & quail eggs

21

Secondi piatti

Main Courses

  “Il Branzino di **Roberto**”

*Branzino in crosta di sale, menta e caffè
con Rosa di Gorizia ghiacciata*

Sea bass baked in salt crust, mint and coffee & frozen Rose of Gorizia

26

  “Ricciola affumicata”

*Ricciola affumicata su cestino di zucchine marinate
Smoked amberjack & marinated courgette basket*

26

    “Gratinato d'Orata”

*Orata “gratin” con aneto, semi di papavero,
olive & caponata di verdure*

Sea bream “gratin” with dill, poppy seeds, olives & vegetable caponata

24

   “Spezzatino di Scottona”

*Spezzatino di scottona, crostini al burro, chips di patate & vin brulé
Young cow stew, croutons with butter, potatoes chips & mulled wine*

24

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>Solfiti</i>
<i>Crustaceans</i>	<i>Molluscs</i>	<i>Fish</i>	<i>Glutens</i>	<i>Egg</i>	<i>Milk</i>	<i>Sulfites</i>
						
<i>Sedano</i>	<i>Senape</i>	<i>Soia</i>	<i>Sesamo</i>	<i>Arachidi</i>	<i>Frutta guscio</i>	<i>Lupini</i>
<i>Celery</i>	<i>Mustard</i>	<i>Soy</i>	<i>Sesame</i>	<i>Peanuts</i>	<i>Fruit in shell</i>	<i>Lupins</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 intesi in Euro (EUR).



Bevande

Drinks

Acqua naturale / Still water - Filette 0.75cl : 4

Acqua decisamente frizzante / Sparkling water - Filette 0.75cl : 4

Acqua delicatamentefrizzante / Sparkling water - Filette 0.75cl : 4

Acqua frizzante / Sparkling water - Perrier 0.75cl : 5

Acqua naturale o frizzante - Filette 0.5cl : 2,5

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

Tè Pesca / Tè Limone 25cl : 3,5

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

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

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

Campari soda, gingerino, crodino, sanbitter : 5

Caffè, caffè macchiato, americano : 3

Cappuccino & latte macchiato : 4

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 Kante (DOCG) : 26*

- *Franciacorta Quadra Qsaten (DOCG) : 25*

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

All the wines present in the list can be bought for take away with a discount of 20 percent.

