

ANTIPASTI

- ▶ Baccalà mantecato su gazpacho all'anguria e basilico con sfoglie di pane ai cereali (1,4) ~ 14€
- ▶ Sardoni in savor di cipolla e pesca aromatizzata al rosmarino (1,4) ~ 15€
- ▶ Insalata di mare (gamberi Argentini*, cozze, vongole, polipo) con pomodorino, olive, sedano, patate e carote (2,4,9,12,14) ~ 17€
- ▶ Alici marinate** al Mango, finocchietto e Chips di mela (4) ~ 17€
- ▶ Gratinato di capesante e canestrelli con panure alla zuccina e i suoi fiori (1,14) ~ 18€
- ▶ Cozze alla scotadeo aromatizzate al limone candito e crostoni di pane (1,4,9,14) ~ 14€
- ▶ La nostra Caprese: cestino di pasta fillo con burrata d'Aviano, pomodorino variopinto e origano (1,7) ~ 13€
- ▶ Prosciutto crudo San Daniele 30 mesi e frutta fresca di stagione ~ 13€
- ▶ Gran antipasto caldo e freddo (per 2 persone): Baccalà mantecato, sarde in savor, insalata mare, 2 capesante e 2 canestrelli gratinati (1,2,4,9,12,14) ~ 28€

PRIMI

- ▶ Spaghetti chitarra in busara di granzoporo e pomodorini variopinti (1,2,3,4,7,8,9,12) ~ 22€
- ▶ Paccheri allo scoglio (scampo*, gambero*, calamaro, cozze, vongole, canestrello) (1,2,3,4,7,8,9,12,14) ~ 21€
- ▶ Pasticcio di pesce fresco su crema di zucchine e ragù del golfo (1,2,3,4,7,8,9,12,14) ~ 18€
- ▶ Gnocchi di patate con vongole, aglio nero e bottarga (1,3,4,7,9) ~ 18€
- ▶ Fuzi alla Norma (pomodorini, melanzane e ricotta di bufala stagionata) (1,3,7) ~ 16€
- ▶ Spaghetti chitarra all'Amatriciana rivisitata con prodotti del Friuli (guanciale Sauris, pomodoro, cipolla e peperoncino di Cavasso, caprino del Carso) (1,3,7,8) ~ 16€

SECONDI

- ▶ Gran fritto misto Malcantone (calamari, pesciolini & pescetti, alici impanate e gamberetti) con Chips al rosmarino (1,2,3,4,12,14) ~ 23€
- ▶ Grigliata mista di pesce (Scampo*, Gambero*, Tonno pinna gialla***, Branzino, Coda di rospo e filetto del golfo) su verdure ai ferri di stagione (melanzane, zucchine, friggittelli, carote, patate) (2,4,12) ~ 24€
- ▶ Tagliata di tonno pinna gialla*** su insalata greca (pomodorini, cetrioli, feta, olive, origano) e croccante cipolla rossa (1,4,7,12) ~ 23€
- ▶ Pescato del giorno cotto a bassa temperatura e scottato ai ferri su caponata estiva (melanzane, zucchine, peperoni, pomodorini, basilico, olive, cipolla, sedano) (4) ~ 24€
- ▶ Luganega del Friuli cotta a bassa temperatura e scottata ai ferri con crauti, senape e cipolla rossa agrodolce ~ 16€
- ▶ Uova all'occhio di bue con verdure ai ferri (melanzane, zucchine, friggittelli, carote, patate) e granella di anacardi ~ 14€

ANTIPASTI

- Baccalà mantecato con i suoi crostini (1,4) ~ 14€
- Gratinato classico di tre capesante (1,14) ~ 17€
- Insalata di polipo, olio, prezzemolo, patate (14) ~ 18€
- Sardoni in savor (1,4) ~ 14€

PRIMI

- Spaghetti chitarra in busara di scampi (1,2,3,4,6,7,8,9,11,12) ~ 21€
- Spaghetti chitarra alle vongole (1,3,4,6,7,8,9,11,12) ~ 17€
- Jota Triestina ~ 13€
- Fuzi alla gallina (1,3,9) ~ 13€

SECONDI

- Calamari fritti e sardoni impanati con radicchietto, cipolla e fagioli (1,2,4,14) ~ 20€
- Seppia nostrana e polenta socchievina (4,9,14) ~ 18€
- Bistecca di manzo cotta a bassa temperatura e scottata ai ferri con patate al forno ~ 17€
- Goulasch con polenta socchievina ai ferri ~ 16€



CONTORNI

- Patatine fritte ~ 6€
- Patate al forno ~ 6€
- Insalata greca ~ 6€
- Verdure ai ferri ~ 8€
- Caponata di verdure ~ 8€
- Insalate miste ~ 5€



Coperto ~ 3€

Tutti i prodotti che usiamo sono freschi: il pesce viene abbattuto in negativo.
In mancanza di reperibilità sul mercato, facciamo ricorso a prodotti congelati.
(*) prodotto congelato a bordo - (**) prodotto bonificato - (***) prodotto sottovuoto scongelato all'origine

Lista degli allergeni:

1) Cereali 2) Crostacei 3) Uova 4) Pesce 5) Arachidi 6) Soia 7) Latte
8) Frutta secca a guscio 9) Sedano 10) Senape 11) Sesamo 12) Solfiti 13) Lupini 14) Molluschi

STARTERS

- ▶ Creamed Salt Cod on watermelon and basil gazpacho with multigrain bread crisps (1,4) ~ 14€
- ▶ Marinated Sardines in onion and peach savor (Venetian sweet-and-sour marinade), flavoured with rosemary (1,4) ~ 15€
- ▶ Seafood Salad (Argentinian prawns*, mussels, clams, octopus) with cherry tomatoes, olives, celery, potatoes and carrots (2,4,9,12,14) ~ 17€
- ▶ Marinated Anchovies with mango, wild fennel and apple chips (4) ~ 17€
- ▶ Gratinated Scallops and Queen Scallops with zucchini and zucchini flower breadcrumb crust (1,14) ~ 18€
- ▶ Mussels "alla Scotadeo" flavoured with candied lemon and served with toasted bread (1,4,9,14) ~ 14€
- ▶ Our Caprese: phyllo pastry basket with Burrata from Aviano, colourful cherry tomatoes and oregano (1,7) ~ 13€
- ▶ S30-Month-Aged San Daniele Prosciutto with fresh seasonal fruit ~ 13€
- ▶ Mixed Hot and Cold Appetizer Platter (for 2 people): creamed salt cod, sardines in savor, seafood salad, 2 gratinated scallops and 2 gratinated queen scallops (1,2,4,9,12,14) ~ 28€

FIRST COURSES

- ▶ Chitarra Spaghetti with spider crab (granzoporo) in busara sauce and colourful cherry tomatoes (1,2,3,4,7,8,9,12) ~ 22€
- ▶ Paccheri Seafood Pasta with langoustine*, prawn*, squid, mussels, clams and queen scallops (1,2,3,4,7,8,9,12,14) ~ 21€
- ▶ Fresh Fish Lasagna on zucchini cream with Gulf-style fish ragù (1,2,3,4,7,8,9,12,14) ~ 18€
- ▶ Potato Gnocchi with clams, black garlic and bottarga (cured fish roe) (1,3,4,7,9) ~ 18€
- ▶ Fuzi alla Norma with cherry tomatoes, eggplant and aged buffalo ricotta (1,3,7) ~ 16€
- ▶ Chitarra Spaghetti in a Friulian-Inspired Amatriciana Sauce with Sauris guanciale, tomato, onion, Cavasso chili pepper, and goat cheese from Carso (1,3,7,8) ~ 16€

MAIN COURSES

- ▶ Malcanton Mixed Fried Seafood (squid, small fish, breaded anchovies and shrimp) with rosemary chips (1,2,3,4,12,14) ~ 23€
- ▶ Mixed Grilled Fish Platter (langoustine*, prawn*, yellowfin tuna***, sea bass, monkfish tail and local fish fillet) with seasonal grilled vegetables (eggplant, zucchini, friggittelli peppers, carrots, potatoes) (2,4,12) ~ 24€
- ▶ Yellowfin Tuna Steak on Greek salad (cherry tomatoes, cucumber, feta, olives, oregano) with crispy red onion (1,4,7,12) ~ 23€
- ▶ Catch of the Day, slow-cooked and finished on the grill, served with summer caponata (eggplant, zucchini, peppers, cherry tomatoes, basil, olives, onion, celery) (4) ~ 24€
- ▶ Friulian Luganega Sausage, slow-cooked and grilled, served with sauerkraut, mustard and sweet-and-sour red onion ~ 16€
- ▶ Sunny-Side-Up Eggs with grilled vegetables (eggplant, zucchini, friggittelli peppers, carrots, potatoes) and crushed cashews ~ 14€

STARTERS

- ▶ Creamed Salt Cod with toasted bread crostini (1,4) ~ 14€
- ▶ Classic Gratin of Three Scallops (1,14) ~ 17€
- ▶ Octopus Salad with olive oil, parsley and potatoes (14) ~ 18€
- ▶ Sardines in Savor (1,4) ~ 14€

FIRST COURSES

- ▶ Chitarra Spaghetti with Scampi Busara Sauce (1,2,3,4,6,7,8,9,11,12) ~ 21€
- ▶ Chitarra Spaghetti with Clams (1,3,4,6,7,8,9,11,12) ~ 17€
- ▶ Triestine Jota Soup (traditional bean, sauerkraut and potato soup) ~ 13€
- ▶ Fuzi Pasta with Hen Ragù (1,3,9) ~ 13€

MAIN COURSES

- ▶ Fried Squid and Breaded Sardines with wild chicory, onion and beans (1,2,4,14) ~ 20€
- ▶ Local Cuttlefish with Socchieve Polenta (4,9,14) ~ 18€
- ▶ Slow-Cooked and Grilled Beef Steak with roasted potatoes ~ 17€
- ▶ Goulash with Grilled Socchieve Polenta ~ 16€



SIDE DISHES

- ▶ French fries ~ 6€
- ▶ Roasted potatoes ~ 6€
- ▶ Greek salad ~ 6€
- ▶ Grilled vegetables ~ 8€
- ▶ Vegetable Caponata ~ 8€
- ▶ Mixed salad ~ 5€



Cover charge ~ 3€

All the products we use are fresh: fish is shock frozen.
In the absence of availability on the market, we may use frozen products.
(*) frozen on board - (**) purified - (***) defrosted and vacuum packed at the source

List of allergens :

1) Cereals 2) Crostacean 3) Eggs 4) Fish 5) Peanuts 6) Soy 7) Milk
8) Shelled Nuts 9) Celery 10) Mustard 11) Sesame 12) Sulfites 13) Lupin Beans 14) Shellfish

VORSPEISEN

- Kabeljauaufstrich auf Wassermelonen-Basilikum-Gazpacho mit Getreidebrotscheiben (1,4) ~ 14€
- Sardinen „in Savor“ in Zwiebel-Pfirsich-Sauce aromatisiert mit Rosmarin (1,4) ~ 15€
- Meeresfrüchtesalat (Argentinische Garnelen*, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Oktopus) mit Kirschtomaten, Oliven, Sellerie, Kartoffeln und Karotten (2,4,9,12,14) ~ 17€
- Marinierte Sardellen** mit Mango-, Fenchel- und Apfelchips (4) ~ 17€
- Gratinierte Muscheln: Jakobsmuscheln, kleine Kammuscheln, mit Zucchini-Brösel und Zucchiniblüten (1,14) ~ 18€
- Miesmuscheln nach „Scotadeo-Art“, verfeinert mit kandierter Zitrone und Brotwürfeln (1,4,9,14) ~ 14€
- Unser Caprese: Filoteigkorb mit „Aviano“-Burrata, bunten Kirschtomaten und Oregano (1,7) ~ 13€
- San-Daniele-Schinken, 30 Monate gereift, und frisches Obst der Saison ~ 13€
- Große gemischte Vorspeisenvariation vom Fisch (kalt und warm für 2 Personen): Kabeljauaufstrich, Sardinen „in Savor“, Meeresfrüchtesalat, 2 Jakobsmuscheln und 2 gratinierte Kammuscheln (1,2,4,9,12,14) ~ 28€

ERSTER GANG

- Spaghetti „Chitarra“ mit Meereskrabbe in Busarasauce und bunten Kirschtomaten (1,2,3,4,7,8,9,12) ~ 22€
- Paccheri (Nudelart) „allo scoglio“ (Scampi*, Riesengarnele*, Tintenfisch, Miesmuscheln, Venusmuscheln, kleine Kammuscheln) (1,2,3,4,7,8,9,12,14) ~ 21€
- Fischpastete mit frischer Soße aus Zucchini und regionalem Fischragù (1,2,3,4,7,8,9,12,14) ~ 18€
- Kartoffelgnocchi mit Venusmuscheln, schwarzem Knoblauch und Fischrogen (1,3,4,7,9) ~ 18€
- Fuzi alla Norma (Nudelart mit Kirschtomaten, Auberginen und gereifter Büffel-Ricotta) (1,3,7) ~ 16€
- Spaghetti „Chitarra“ all'Amatriciana neu interpretiert mit Zutaten aus dem Friaul (Sauris-Speck, Tomate, Zwiebel und Cavasso-Chili, Caprinokäse aus dem Karst) (1,3,7,8) ~ 16€

HAUPTSPESIEN

- Unser großes „Fritto Misto“ vom Fisch (Calamari, kleine Fische und Fischfiletstücke aus der Region, Sardellen, Garnelen), mit Rosmarinchips (1,2,3,4,12,14) ~ 23€
- Gemischter Fisch vom Grill (Scampi*, Riesengarnele*, Gelbflossenthunfisch***, Wolfsbarsch, Seeteufel und regionalem Fischfilet) auf gegrilltem Saisongemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika, Karotten, Kartoffeln) (2,4,12) ~ 24€
- Steak vom Gelbflossenthunfisch *** auf griechischem Salat (Kirschtomaten, Gurken, Feta, Oliven, Oregano) und knackigen roten Zwiebeln (1,4,7,12) ~ 23€
- Fang des Tages, bei niedriger Temperatur gegart und auf dem Grill angebraten, serviert mit sommerlicher Caponata (Auberginen, Zucchini, Paprika, Kirschtomaten, Basilikum, Oliven, Zwiebeln, Sellerie) (4) ~ 24 €
- Luganega del Friuli (Schweinswürstchen), bei niedriger Temperatur gegart und auf dem Grill angebraten mit Sauerkraut, Senf und süß-sauren roten Zwiebeln ~ 16€
- Spiegeleier mit gegrilltem Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika, Karotten, Kartoffeln) und Cashewnüssen ~ 14€

DIE KLASSIKER MENÜ

VORSPEISEN

- ▸ Kabeljauaufstrich mit Croutons (1,4) ~ 14€
- ▸ 3 Stück klassisch gratinierte Jakobsmuscheln (1,14) ~ 17€
- ▸ Oktopussalat mit Öl, Petersilie und Kartoffeln (14) ~ 18€
- ▸ Sardinen „in Savor“ (1,4) ~ 14€

ERSTER GANG

- ▸ Spaghetti „chitarra“ in „Busara Sauce“ mit Scampi (1,2,3,4,6,7,8,9,11,12) ~ 21€
- ▸ Spaghetti „chitarra“ mit Venusmuscheln (1,3,4,6,7,8,9,11,12) ~ 17€
- ▸ Klassischer Eintopf aus der Region Triest mit Schweinefleisch ~ 13€
- ▸ „Fuzi“ (Pasta) mit Huhn (1,3,9) ~ 13€

HAUPTSPESIEN

- ▸ Frittierte Calamari und panierte Sardinen mit Radicchio, Zwiebeln und Bohnen (1,2,4,14) ~ 20€
- ▸ Tintenfisch aus der Region und Socchievina-Polenta (4,9,14) ~ 18€
- ▸ Rindersteak auf Niedrigtemperatur gegart und am Grill angebraten mit Ofenkartoffeln ~ 17€
- ▸ Gulasch mit „Socchievina“-Polenta ~ 16€



BEILAGEN

- ▸ Pommes Frites ~ 6€
- ▸ Ofenkartoffeln ~ 6€
- ▸ Griechischer Salat ~ 6€
- ▸ Gegrilltes Gemüse ~ 8€
- ▸ Gemüseintopf ~ 8€
- ▸ Gemischte Salate ~ 5€



Gedeck ~ 3€

Alle von uns verwendeten Produkte sind frisch: Der Fisch ist negativ gekühlt.
Mangels Verfügbarkeit auf dem Markt greifen wir auf Tiefkühlprodukte zurück.
(*) an Bord gefrorenes Produkt - (**) wiedergewonnenes Produkt - (***) vakuumverpacktes Produkt, am Ursprungsort aufgetaut.

Liste der Allergenei:

1) Getreide 2) Krebstiere 3) Eier 4) Fisch 5) Erdnüsse 6) Soja 7) Milch
8) Geschälte Nüsse 9) Sellerie 10) Senf 11) Sesam 12) Sulfite 3) Lupinen 14) Schalentiere



DOLCI

- ▶ Rollata di Pan di Spagna alla "Rigojanci" (mousse di cioccolato fondente Callebaut) con amarene e scaglie di cioccolato ~ 8€
- ▶ Strudel di pere e gianduia con gelato alla vaniglia del Madagascar ~ 8€
- ▶ Semifreddo al mango con crumble di frutta esotica e nocciole, su salsa al cioccolato bianco e zenzero ~ 8€
- ▶ Cestino di crema mascarpone con salsa al sambuco e frutta fresca ~ 8€
- ▶ Bicchieri di crema carsolina scomposta e fragole fresche ~ 8€
- ▶ Sorbetto al cucchiaino e canditi al limone ~ 8€
- ▶ Sorbetto al bicchiere (sgroppino) ~ 5€
- ▶ Selezioni di formaggi regionali con anacardi e mostarda alla frutta fatta in casa ~ 12€

Tutti i dolci TRANNE IL SORBETTO contengono tutti gli allergeni

DESSERTS

- ▶ Rigojanci sponge cake roll (Callebaut dark chocolate mousse) with black cherries and chocolate shavings ~ 8€
- ▶ Pear and gianduia strudel with Madagascar vanilla ice cream ~ 8€
- ▶ Mango parfait with exotic fruits and hazelnut crumble, served with white chocolate and ginger sauce ~ 8€
- ▶ Mascarpone cream basket with elderflower sauce and fresh fruit ~ 8€
- ▶ Glass of Carsolina cream and fresh strawberries ~ 8€
- ▶ Sorbet served with candied lemon ~ 8€
- ▶ Sorbet by the glass (sgroppino) ~ 5€
- ▶ Selection of regional cheeses with cashews and homemade fruit mustard ~ 12€

All desserts EXCEPT SORBET contain all allergens

DESSERT

- ▶ Rigojanci-Biskuitrolle (Callebaut-Zartbitterschokoladenmousse) mit schwarzen Kirschen und Schokoladenraspeln ~ 8€
- ▶ Birnen-Gianduia-Strudel mit Madagaskar-Vanilleeis ~ 8€
- ▶ Mangoparfait mit exotischen Früchten und Haselnussstreuseln auf einer Sauce aus weißer Schokolade und Ingwer ~ 8€
- ▶ Mascarpone-Creme-Körbchen mit Holunderblütensauce und frischen Früchten ~ 8€
- ▶ Glas Carsolina-Sahne mit frischen Erdbeeren ~ 8€
- ▶ Löffel Sorbet mit kandierter Zitrone ~ 8€
- ▶ Sorbet im Glas (Sgroppino) ~ 5€
- ▶ Auswahl regionaler Käsesorten mit Cashewnüssen und hausgemachtem Frucht-Senf ~ 12€

Alle Desserts, AUSSE SORBET, enthalten alle Allergene