

ANTIPASTI

- ▶ Baccalà mantecato su crema di piselli, mandorle tostate e sfoglie ai cereali (1,4,8) ~ 14€
- ▶ Trancetti di coda di rospo in savor di cipolla, pesto di ortica e arachidi friulane tostate (1,4,8) ~ 14€
- ▶ Insalata di polipo su agretti, carote, patate e pomodorini confit al profumo d'arancia (14) ~ 18€
- ▶ Gratinato di capesante e canestrelli con panure all'asparago e uovo mimosa (1,3,14) ~ 18€
- ▶ Crudità di pesce al naturale di tre elementi: scampi, tonno pinna gialla*** sashimi, tartare di gambero argentino* con frutta mista di stagione e cristalli di sale (2,4,12) ~ 23€
- ▶ Cestino di pasta fillo con Insalata primaverile: asparago, finocchio, ravanelli, spinaci, carciofi e uova di quaglia (1,3) ~ 13€
- ▶ Prosciutto cotto, senape e kren con pinza triestina tostata (1) ~ 10€
- ▶ Antipasto misto freddo: baccalà mantecato, trancetti in savor, insalata di polipo (1,3,4,8,14) ~ 20€
- ▶ Gran antipasto caldo e freddo Malcanton (per 2 persone): Baccalà mantecato, trancetti in savor, insalata di polipo, due capesante e due canestrelli gratinati (1,3,4,8,14) ~ 28€

PRIMI

- ▶ Spaghetto chitarra in busara di canocchie con fave e aglio orsino (1,2,3,4,6,7,8,11,12) ~ 20€
- ▶ Pacchero di grano saraceno con tonno pinna gialla***, pomodorino, capperi, olive e origano (1,4,12) ~ 19€
- ▶ Millefoglie di crepes con verdure primaverili (carote, fagiolini, piselli, patate) su crema di piselli e battuto di mare* a coltello (1,3,4,7,9) ~ 18€
- ▶ Bis di primi: millefoglie di crepes e pacchero di grano saraceno*** (1,3,4,7,9,12) ~ 20€
- ▶ Gnocchi di patate con asparagi e formaggio stravecchio (1,3,7) ~ 15€
- ▶ Spaghetto chitarra alla gricia del Friuli (guancia Sauris, formadi frant) (1,3,6,7,8,11,12) ~ 17€

SECONDI

- ▶ Gran fritto misto Malcanton (calamari, pesciolini & pescetti, alici impanate e gamberetti) con Chips al pesto di basilico (1,2,3,4,8,12,14) ~ 21€
- ▶ Grigliata mista di pesce (Scampo, Gambero*, Tonno pinna gialla***, Branzino, Coda di Rospo e filetto del golfo) su verdure ai ferri di stagione (patate, carote, asparagi, finocchio) (2,4,12) ~ 24€
- ▶ Tagliata di tonno pinna gialla*** su agretti al limone con croccante ai carciofi e creme fraiches alle erbe spontanee (1,4,7,12) ~ 23€
- ▶ Pescato del giorno cotto a bassa temperatura e scottato ai ferri con fagiolini in umido (4) ~ 24€
- ▶ Pancia di maiale arrosto cotta a bassa temperatura 24 ore con patate in tecia e cappuccio al cumino ~ 18€
- ▶ Frittata di asparagi ed erbe spontanee con scaglie di formaggio stravecchio (3) ~ 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€
- ▶ Coda di rospo in savor (1,4) ~ 14€

PRIMI

- ▶ Spaghetti chitarra in busara di scampi (1,2,3,4,6,7,8,9,11,12) ~ 20€
- ▶ 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 insalata di spinaci, cipolla e fagioli (1,2,4,14) ~ 20€
- ▶ Seppie nostrane in umido con piselli e polenta socchievina (4,9,14) ~ 18€
- ▶ Bistecca di manzo cotta a bassa temperatura e scottata ai ferri con patate in tecia ~ 17€
- ▶ Goulasch con polenta socchievina ai ferri ~ 16€



CONTORNI

- ▶ Patatine fritte ~ 6€
- ▶ Patate al forno ~ 6€
- ▶ Patate in tecia ~ 6€
- ▶ Verdure ai ferri ~ 8€
- ▶ Fagiolini in umido ~ 6€
- ▶ 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 decongelato 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

VORSPEISEN

- ▶ “Stockfisch-Creme” auf Erbsencreme, gerösteten Mandeln und Getreideflocken (1,4,8) ~ 14€
- ▶ Seeteufelfilets „in Savor“, mit marinierten Zwiebeln, Brennesselpesto und gerösteten Erdnüssen aus dem Friaul (1,4,8) ~ 14€
- ▶ Oktopussalat auf Salzkraut, Karotten, Kartoffeln und Orangenconfit-Kirschtomaten (14) ~ 18€
- ▶ Gratinierte Muscheln: Jakobsmuscheln, kleine Kammuscheln, mit Spargelpanade und gratiniertem hartgekochtem Ei (1,3,14) ~ 18€
- ▶ Variation vom rohen Fisch, drei Elemente: Scampi, Gelbflossenthunfisch*** Sashimi, argentinisches Garnelen-Tartar* mit gemischten Früchten der Saison und Salzkristallen (2,4,12) ~ 23€
- ▶ Filoteigkorb gefüllt mit Frühlingssalat: Spargel, Fenchel, Radieschen, Spinat, Artischocken und Wachteleier (1,3) ~ 13€
- ▶ Gekochter Schinken, Senf und Meerrettich (Kren) mit gerösteter Triester Pinza (1) ~ 10€
- ▶ Gemischte kalte Fischvorspeise: Kabeljau-Stockfischcreme, Kabeljaufilets „in savor“, Oktopussalat (1,3,4,8,14) ~ 20€
- ▶ Große warme und kalte Malcanton-Vorspeise (für 2 Personen): Kabeljau-Stockfischcreme, Filets „in Savor“, Oktopussalat, zwei gratinierte Jakobsmuscheln und zwei gratinierte Jakobsmuscheln (1,3,4,8,14) ~ 28€

ERSTER GANG

- ▶ Spaghetti “Chitarra” in Busarasauce mit Krebsfleisch, Saubohnen und Bärlauch (1,2,3,4,6,7,8,11,12) ~ 20€
- ▶ Buchweizen-„Pacchero“ (Pastasorte) Gelbflossenthunfisch***, Kirschtomaten, Kapern, Oliven und Oregano (1,4,12) ~ 19€
- ▶ Crêpes „Millefeuille“ mit Frühlingsgemüse (Karotten, grüne Bohnen, Erbsen, Kartoffeln) auf Erbsencreme und frischem handgeschnittenen Fischtartar* (1,3,4,7,9) ~ 18€
- ▶ Zwei erste Gänge aus dem Malcanton: Crêpes „Millefeuille“ und Buchweizen-Pacchero*** (1,3,4,7,9,12) ~ 20€
- ▶ Kartoffelgnocchi mit Spargel und „Stravecchio“ — Käse (gereifter Käse) (1,3,7) ~ 15€
- ▶ Spaghetti „Chitarra“ alla Gricia del Friuli (Sauris-Speck, Frant-Käse) (1,3,6,7,8,11,12) ~ 17€

HAUPTSPESIEN

- ▶ Unser großes “Fritto Misto” vom Fisch (Tintenfisch, kleine Fische & Fische, panierte Sardellen und Garnelen) mit Basilikum-Pesto-Pommes (1,2,3,4,12,14) ~ 21€
- ▶ Gemischter Fisch vom Grill (Scampi, Riesengarnele, Gelbflossenthunfischfilet, Wolfsbarsch, Seeteufel und Fischfilets aus der Region) serviert mit gegrilltem Saison Gemüse (Kartoffeln, Karotten, Spargel, Fenchel) (2,4,12) ~ 24€
- ▶ Steak vom Gelbflossenthunfisch*** auf Zitronen-Salzkraut mit knackigen Artischocken und Wildkräuter-Crème-fraîche (1,4,7,12) ~ 23€
- ▶ Fangfrisches Fischfilet (zubereitet mit Niedergarmethode und danach übergrillt), mit geschmorten grünen Bohnen (4) ~ 24€
- ▶ Gebratener Schweinebauch, 24 Stunden bei niedriger Temperatur gegart, mit Bratkartoffeln und Kreuzkümmelkohl ~ 18€
- ▶ Spargel-Wildkräuter-Omelett mit Montasio-Käseflocken (3) ~ 15€

VORSPEISEN

- Kabeljau-Stockfischcreme mit Croutons (1,4) ~ 14€
- 3 Stück Jakobsmuscheln klassisch gratiniert (1,14) ~ 17€
- Oktopussalat, Öl, Petersilie und Kartoffeln (14) ~ 18€
- Seeteufel „in Savor“ (1,4) ~ 14€

ERSTER GANG

- Spaghetti in „Busara Sauce“ mit Scampi (1,2,3,4,6,7,8,9,11,12) ~ 20€
- Spaghetti „Chitarra“ mit Venusmuscheln (1,3,4,6,7,8,9,11,12) ~ 17€
- Klassischer Eintopf aus der Region Triest mit Schweinefleisch ~ 13€
- „Fuži“ (Pasta) mit Huhn (1,3,9) ~ 13€

HAUPTSPEISEN

- Frittierte Calamari, panierte Sardellenfilets mit einem Salat aus Spinat, Zwiebeln und Bohnen (1,2,4,14) ~ 20€
- Lokaler Tintenfisch, geschmort mit Erbsen und „Socchievina“-Polenta (4,9,14) ~ 18€
- Rindersteak (zubereitet mit Niedergarmethode und danach übergrillt) mit Bratkartoffeln ~ 16€
- Gulasch mit gegrilltem „Socchievina“-Polenta ~ 16€



BEILAGEN

- Pommes Frites ~ 6€
- Ofenkartoffel ~ 6€
- Bratkartoffeln ~ 6€
- Gegrilltes Gemüse ~ 8€
- Geschmorte grüne Bohnen ~ 6€
- Gemischter Salat ~ 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

STARTERS

- ▶ Creamed Salt Cod served on pea cream with toasted almonds and multigrain crisps (1,4,8) ~ 14€
- ▶ Monkfish in Traditional Onion savor, with nettle pesto and toasted Friulian peanuts (1,4,8) ~ 14€
- ▶ Octopus salad with agretti (saltwort), carrots, potatoes and orange-confit cherry tomatoes (14) ~ 18€
- ▶ Gratinated King and Queen Scallops with asparagus, breadcrumbs and mimosa egg (1,3,14) ~ 18€
- ▶ Selection of Raw Seafood (3 items): langoustines, yellowfin tuna*** sashimi and Argentine prawn* tartare, served with seasonal fruit and sea salt flakes (2,4,12) ~ 23€
- ▶ Spring Vegetable Salad in a Filo Pastry Basket: asparagus, fennel, radishes, spinach, artichokes and quail eggs (1,3) ~ 13€
- ▶ Cooked Ham with Mustard & Fresh Horseradish with toasted Pinza di Trieste bread (1) ~ 10€
- ▶ Cold Seafood Selection: creamed salt cod, monkfish in savor and octopus salad (1,3,4,8,14) ~ 20€
- ▶ Malcanton Mixed Starter (for Two): creamed salt cod, monkfish in savor, octopus salad, gratinate king and queen scallops (1,3,4,8,14) ~ 13€

PASTA AND FIRST COURSES

- ▶ Chitarra Spaghetti with Mantis Shrimp “Busara” Sauce. broad beans and wild garlic (1,2,3,4,6,7,8,11,12) ~ 20€
- ▶ Buckwheat Paccheri Pasta with yellowfin tuna***, cherry tomatoes, capers, olives and oregano (1,4,12) ~ 18€
- ▶ Crêpe Millefeuille with Spring Vegetables: layers of crepes filled with carrots, green beans, peas and potatoes, served on pea cream with hand-chopped fresh fish * (1,3,4,7,9) ~ 18€
- ▶ Pasta Tasting (Two Dishes): Crêpe millefeuille with spring vegetables and Buckwheat paccheri with tuna *** (1,3,4,7,9,12) ~ 20€
- ▶ Potato Gnocchi with Fresh Asparagus finished with aged Stravecchio cheese (1,3,7) ~ 15€
- ▶ Chitarra Spaghetti “Friulian gricia” with Sauris guanciale and Formadi Frant cheese (1,3,6,7,8,11,12) ~ 17€

MAIN COURSES

- ▶ Malcanton Mixed Fried Seafood: squid, small fish, shrimps and breaded anchovies with basil pesto chips (1,2,3,4,12,14) ~ 21€
- ▶ Mixed Grilled Fish: langoustine, shrimp*, yellowfin tuna***, sea bass, monkfish and local fish fillet with grilled seasonal vegetables: potatoes, carrots, asparagus and fennel (2,4,12) ~ 24€
- ▶ Seared Yellowfin Tuna* steak** served with lemon-dressed agretti, crispy artichokes and herb crème fraîche (1,4,7,12) ~ 23€
- ▶ Catch of the Day, slow-cooked and finished on the grill, served with braised green beans (4) ~ 24€
- ▶ 24-Hour Slow-Roasted Pork Belly with traditional pan-fried potatoes and cumin-braised cabbage ~ 18€
- ▶ Asparagus and Wild Herb Omelette with shavings of Montasio cheese (3) ~ 14€

STARTERS

- ▶ Creamed salt cod with toasted croutons (1,4) ~ 14€
- ▶ Classic gratinated scallops (3 pieces) (1,14) ~ 17€
- ▶ Octopus salad with olive oil, parsley and potatoes (14) ~ 18€
- ▶ Monkfish in traditional onion savor (1,4) ~ 14€

FIRST COURSES

- ▶ Chitarra spaghetti with scampi in busara sauce (1,2,3,4,6,7,8,9,11,12) ~ 20€
- ▶ Chitarra spaghetti with clams (1,3,4,6,7,8,9,11,12) ~ 17€
- ▶ Jota Triestina: traditional bean, sauerkraut and potato soup ~ 13€
- ▶ Fuzi pasta with chicken (1,3,9) ~ 13€

MAIN COURSES

- ▶ Fried squid and breaded sardines with spinach, onion and bean salad (1,2,4,14) ~ 20€
- ▶ Local cuttlefish stew with peas and Socchievina polenta (4,9,14) ~ 18€
- ▶ Beef steak cooked at low temperature and finished on the grill, traditional pan-fried potatoes ~ 17€
- ▶ Goulash with grilled Socchievina polenta ~ 16€



SIDE DISHES

- ▶ French fries ~ 6€
- ▶ Roasted potatoes ~ 6€
- ▶ Traditional pan-fried potatoes with bacon and onions ~ 6€
- ▶ Grilled vegetables ~ 8€
- ▶ Stewed green beans ~ 6€
- ▶ Mixed salad ~ 5€



Cover charge ~ 3€

All products we use are fresh: fish is shock frozen.
In 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



DOLCI FATTI IN CASA

- ▶ Rollata di Pan di Spagna con crema Carsolina aromatizzata al rhum e fragole fresche ~ 8€
- ▶ Strudel di pere e gianduia con gelato alla vaniglia del Madagascar ~ 8€
- ▶ Semifreddo alle amarene e granella di frutta secca ~ 8€
- ▶ Tiramisù classico in bicchiere ~ 8€
- ▶ Sorbetto al cucchiaio con frutta fresca di stagione ~ 8€
- ▶ Sorbetto in bicchiere (sgroppino) ~ 5€
- ▶ Selezioni di formaggi regionali con gherigli di noci e mostarda alla frutta fatta in casa ~ 12€

Tutti i dolci TRANNE IL SORBETTO contengono tutti gli allergeni

HAUSGEMACHTE DESSERT

- ▶ “Rollata” mit Carsolina-Sahne und frischen Erdbeeren ~ 8€
- ▶ Birnen-Gianduja-Strudel mit Madagaskar-Vanilleeis ~ 8€
- ▶ Schwarzkirschparfait mit gehackten Trockenfrüchten ~ 8€
- ▶ Klassisches Tiramisù im Glas ~ 8€
- ▶ Sorbet mit frischen Früchten der Saison ~ 8€
- ▶ Sorbet im Glas (sgroppino) ~ 5€
- ▶ Selection of regional cheeses with walnut kernels and homemade fruit “mostarda” ~ 12€

Alle Desserts, AUSSE SORBET, enthalten alle Allergene

HOMEMADE DESSERTS

- ▶ Sponge cake roll with rum-flavored, Carsolina cream and fresh strawberries ~ 8€
- ▶ Pear and gianduja strudel with Madagascar vanilla ice cream ~ 8€
- ▶ Black cherry parfait with chopped dried fruit ~ 8€
- ▶ Classic tiramisù in a glass ~ 8€
- ▶ Sorbet with fresh seasonal fruit ~ 8€
- ▶ Sorbet in a glass (sgroppino) ~ 5€
- ▶ Selection of regional cheeses with walnut kernels and homemade fruit “mostarda” ~ 12€

All desserts EXCEPT SORBET contain all allergens