



comune di trieste  
con il contributo dell'assessorato attività economiche



# ITINERARIO del GUSTO

PERCORSO ENOGASTRONOMICO  
ALLA SCOPERTA DEI PRODOTTI  
TIPICI DEL CARSO  
FINO AL 13 OTTOBRE 2019

Nell'ambito della manifestazione "Autunno a Opicina - Foglie rosse sul Carso, Vele bianche sul mare", fino al 13 ottobre, in collaborazione con le Aziende produttrici locali, verranno proposti ogni giorno dei menù a tema presso le Attività e gli Esercizi pubblici aderenti

(Prima colazione - Aperitivo - Pranzo - Merenda - Aperitivo - Cena)

LE ATTIVITÀ COMMERCIALI E GLI ESERCIZI PUBBLICI ADERENTI PROMUOVERANNO I PRODOTTI TIPICI LOCALI ALL'INTERNO DELLA PROPRIA SEDE

 ZKB



## BAR TRATTORIA MAX via Nazionale,43/A

Lo speciale Menù prevede Cannelloni con ricotta, rucola e salsiccia; Costine di maiale al forno con patate; Vino Terrano e Vitovska in collaborazione con l'Agriturismo Gruden Zbogar di Samatorza.

## CAFFÈ VATTA via Nazionale, 38

Il Caffè Vatta per l'occasione proporrà sia una linea di gelato (due gusti dedicati al nostro territorio) che un menù a Doc per l'evento.

**Menù:** Crema di zucca di Trebiciano con crostini e salvia croccante; Focaccia di farine antiche macinate a pietra con sopra prodotti del Carso e Risotto con la salsiccia dell'azienda agricola Bajta di Sales.

**Gelato:** Carsico, gelato alla Ricotta di pecore autoctone del Carso dell'azienda Antoniç di Ceroglie con del Miele di Ziani & Settimi di Trebiciano e al profumo di Santoreggia selvatica della landa carsica dell'azienda PURESSEIL di Banne

Teranum, sorbetto al vino Terrano di Bajta di SALES fragola e un pizzico di zenzero.

## PANIFICIO PEKARNA ČOK Strada per Vienna, 3

Verranno sfornati Focaccia e Crackers con la Santoreggia dell'Azienda Puresseil di Banne.

## WINE BAR PICCOLO Via di Prosecco, 15/A

Aperitivo con vini dell'Azienda Zidarič Dario di Prepotto Fantasia di panini del Panificio Pekarna Čok di Opicina, Formaggio Jamar dell'Azienda agricola Zidarič Dario di Prepotto e Salumi della Bajta di Sales.

## PASTICCERIA SAINT HONORÉ via di Prosecco, 2

Saranno disponibili Presnitz Triestino con Miele di Ziani & Settimi di Trebiciano e Torta "Trieste" con mandorle, noci, cioccolato e olio di oliva dell'Azienda agricola Starec di Bagnoli della Rosandra.

## A. C. S. I. TRIESTE CIRCOLO via di Prosecco, 11

Delizie di Mare a base di Pesce del NOSTRO GOLFO fritto misto e Sardoni in savor.

## PIZZERIA TRATTORIA "DA PIPPO" via di Prosecco, 4

Saranno serviti Pasticcio con la zucca, Provola affumicata dell'Azienda agricola VIDALI Lenard, di Basovizza Salsiccia fresca, Palacinke con marmellata di susine fatta in casa. Il tutto accompagnato con i vini dell'Azienda agricola Skerk di Prepotto.

## PANIFICIO SOSSI SAS via di Prosecco, 10

Verranno preparati Rotolo di pane dolce con miele dell'Azienda agricola Jakob Podobnik di Opicina e Strudelini dolci di ricotta dell'Azienda Vidali LENARD di Basovizza.

## TRATTORIA PIZZERIA "VETO" SNC via di Prosecco, 35

Il Menù proporrà: Aperitivo digestivo Medica - Idromele dell'Azienda agricola Settimi di Trebiciano  
**Pizze:** Pizza "Damača" - Casereccia" Pizza bianca con Caciotta fresca dell'Azienda agricola Zidarič Dario di Prepotto Pancetta e fiori di finocchietto di Prepotto  
Medaglioni di maiale con fonduta di formaggio Jamar dell'Azienda agricola Zidarič Dario di Prepotto con contorno di patate in tecia  
**Dolci:** Jogurt d'autunno con Jogurt dell'Azienda agricola Zidarič Dario di Prepotto con miele, cannella, noci e cuori di sfoglia.  
Il tutto accompagnato con il Vino Refosco dell'Azienda agricola Bole di Piščanci.

## PIZZERIA "AL BRIGANTINO" Via di Prosecco, 44

La Pizzeria "Al Brigantino" in collaborazione con l'Azienda Agricola Kmetija di Ivan Pernarcich Medeazza propone delle Bruschette con il pomodoro e la stracciatella e, a seguire, consiglia la Pizza con la Robiola o la Burrata e zucchine marinate e un fiore di Speck e una spolverata di granella di Pistacchio di Bronte. E, per finire, un Liquore al Terrano con un Sorbetto alla vaniglia.