



*Amma molto, ridi tanto,
mangia bene...*

*Antico Ristorante
Commaseo*

ANTIPASTI

Tartare di tonno con feta, zucca in agrodolce e salsa guacamole

€ 20



Code di gamberi al guanciaie di Sauris, con jota, polvere di comino
e olio al rosmarino

€ 20



Spuma di baccalà mantecato in crosta di pane nero di seppia
con crema al latte di cocco e zenzero

€ 20



Calamaretti cacciaroli arrostiti su passata di ceci
con insalata di puntarelle e ristretto di n'duja

€ 20



Il gran piatto di pesce marinato: salmone al caffè, code di gamberi agli agrumi,
alici alle erbe, sarde in "saor" con gelato alla radice di rafano (cren)

€ 24



La nostra interpretazione di cicchetti di mare
dell'Antico Tommaseo

€ 26



Battuta di manzo, tuorlo d'uovo fritto,
spuma di caprino e tartufo nero Scorzone

€ 26



All'interno degli alimenti serviti possono essere presenti tracce di ALLERGENI indicati nella tabella sull'ultima pagina del menù.

* Prodotto congelato/surgelato

** Prodotto bonificato da presenza di parassiti mediante abbattimento rapido della temperatura a -20°C per 24 ore come da normativa vigente.

PRIMI PIATTI

Risotto Riserva San Massimo ai frutti di mare e crostacei del Golfo

(minimo per 2 persone)

€ 25



Zuppa di pesce dell'Istria con crostinone di pane all'aglio

€ 24



Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci
e vongole lupini

€ 23



Paccheri con cubettata di pesce spada,
pomodorini confit, menta e burrata

€ 20



Tortelli di pasta alla zucca ripieni di polpa di granceola,
cream cheese con cocco e yogurt greco

€ 25



Gnocchi di zucca violina con burro nocciola,
ricotta affumicata e semi di papavero in cialda di formaggio

€ 18



All'interno degli alimenti serviti possono essere presenti tracce di ALLERGENI indicati nella tabella sull'ultima pagina del menù.

* Prodotto congelato/surgelato

** Prodotto bonificato da presenza di parassiti mediante abbattimento rapido della temperatura a -20°C per 24 ore come da normativa vigente.

SECONDI PIATTI

Tagliata di tonno in manto di sesamo
con confettura di cipolle viola al profumo di agrumi

€ 25



Fritto misto di pesce del golfo
con la maionaise al frutto della passione

€ 25



Ballotine di spigola con vellutata di cedro,
spuma all'olio evo affumicato e carciofi croccanti

€ 25



Tentacoli di polipo grigliati su soffice di patate vitelotte
con gel di aglio nero fermentato

€ 26



Tataki di filetto di manzo
con salsa di avocado e carciofi

€ 35



All'interno degli alimenti serviti possono essere presenti tracce di ALLERGENI indicati nella tabella sull'ultima pagina del menù.

* Prodotto congelato/surgelato

** Prodotto bonificato da presenza di parassiti mediante abbattimento rapido della temperatura a -20°C per 24 ore come da normativa vigente.

IL NOSTRO PESCATO

Le proposte giornaliere dalla nostra selezionata vetrina

Rombo chiodato al forno (per 2 persone)
con pomodorini pendolini, olive taggiasche,
capperi di Pantelleria e patate

€ 45 a persona



Branzino ai ferri (per 2 persone)
con patate al rosmarino e verdure assortite

€ 40 a persona



Inoltre proponiamo il pescato del giorno che
vi verrà elencato dal nostro personale di sala

All'interno degli alimenti serviti possono essere presenti tracce di ALLERGENI indicati nella tabella sull'ultima pagina del menù.

* Prodotto congelato/surgelato

** Prodotto bonificato da presenza di parassiti mediante abbattimento rapido della temperatura a -20°C per 24 ore come da normativa vigente.

DESSERT

Crème brûlée al Gran Marnier e alla vaniglia con salsa al lampone

€ 8



Tortino al cioccolato profumato all'arancio al cuore morbido
con gelato al caramello salato e sale Maldon

€ 10



Millefoglie di pasta sfoglia con crema chantilly agli agrumi e frutti di bosco

€ 8



parfait al mandarino, crumble alle mandorle, cioccolato e cardamomo

€ 8



Cremoso al cocco con interno al caffè e coulis di lampone e Campari

€ 8



Trilogy by Peratoner

€ 10



Tiramisù “dolce composizione” al tavolo

€ 15



Sorbetto

€ 4



All'interno degli alimenti serviti possono essere presenti tracce di ALLERGENI indicati nella tabella sull'ultima pagina del menù.

* Prodotto congelato/surgelato

** Prodotto bonificato da presenza di parassiti mediante abbattimento rapido della temperatura a -20°C per 24 ore come da normativa vigente.

Con una storia molto lunga e ricca di tradizioni, l'Antico Ristorante Tommaseo fu uno dei centri del movimento irredentista triestino e ancora oggi è un luogo di ritrovo per commercianti, artisti e intellettuali triestini.

Tra i clienti più noti dell'Antico Ristorante Tommaseo si ricordano Domenico Rossetti, Pietro Kandler, Virgilio Giotti, Giani Stuparich, Pier Antonio Quarantotti Gambini e Umberto Saba. Italo Svevo scrisse in questo locale alcune opere, mentre Claudio Magris ha scritto qui la sua opera più famosa, Danubio. Mercato, proprietario della caffetteria, organizzò anche numerosi concerti (al giovedì quelli dell'orchestra del Teatro comunale e al sabato la banda) e mostre d'arte di noti pittori come Giuseppe Bernardino Bison.

Il palazzo che ospita l'Antico Ristorante Tommaseo fu costruito nel 1824 su iniziativa di due mercanti mantovani: i fratelli Felice e Vitale Vivante commissionarono infatti all'architetto triestino Antonio Buttazzoni il progetto in piazza dei Negozianti, oggi chiamata piazza Niccolò Tommaseo.

Nel 1830 il padovano Tomaso Mercato aprì l'Antico Ristorante Tomaso al piano terra dell'edificio. Mercato abbellì la sua caffetteria con sedie realizzate dall'ebanista Michael Thonet e specchi da parete belgi; inoltre commissionò al pittore friulano Giuseppe Gatteri (1799-1878) la decorazione murale.

Negli anni 1984-1986 il palazzo fu ristrutturato dalle assicurazioni Generali, mentre nel 1997, su iniziativa del nuovo proprietario, i locali sono stati completamente ristrutturati e gestiti secondo l'originale tradizione della caffetteria viennese. La decorazione interna originale è stata in gran parte conservata. Una curiosità emersa dagli archivi del locale è che, con un contratto di acquisto, stilato il 29 settembre del 1830 pare ne fosse entrata in possesso la contessa Lipomana, nome sotto il quale si nascondeva nientemeno che Carolina Bonaparte, la vedova di Gioacchino Murat e la sorella minore di Napoleone Bonaparte.

Una lapide commemorativa, posta dall'Istituto nazionale per la storia del Risorgimento: "Da questo Caffè Tommaseo, nel 1848, centro del movimento nazionale, si diffuse la fiamma degli entusiasmi per la libertà italiana." Dopo l'esecuzione a morte di Guglielmo Oberdan nel 1882, apice del movimento irredentista triestino, il nome della caffetteria fu cambiato in Caffè Tomaso per paura della reazione delle autorità austro-ungheresi.

Solo quando le prime truppe italiane sbarcarono al molo Audace il 3 novembre 1918, unendo così la città all'Italia, il locale venne nuovamente ridenominato Caffè Tommaseo.

Il 7 aprile 1954 il locale è stato ufficialmente dichiarato monumento storico e artistico.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

Gli allergeni sono di seguito indicati con il pittogramma di riferimento.

Si avvisa la gentile clientela che le preparazioni interne hanno carattere artigianale: non è possibile quindi garantire la totale assenza di tracce di allergeni o ingredienti che possono provocare intolleranze alimentari nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

LEGENDA



1

GLUTINE



2

CROSTACEI



3

UOVA



4

PESCE



5

ARACHIDI



6

SOIA



7

LATTE



8

FRUTTA A GUSCIO



9

SEDANO



10

SENAPE



11

SESAMO



12

SOLFITI



13

LUPINI



14

MOLLUSCHI

All'interno degli alimenti serviti possono essere presenti tracce di ALLERGENI della Tabella indicati su questa pagina.

* Prodotto congelato/surgelato

** Prodotto bonificato da presenza di parassiti mediante abbattimento rapido della temperatura a -20°C per 24 ore come da normativa vigente.