

Turisti — a — Trieste

- FREE PRESS -



ANNO 3 NUMERO 9/2

SPECIALE FOOD
2019

Speciale **FOOD**

mappe
all'interno
■ ■ ■
maps
inside

caffè EPPINGER TRIESTE 1848

via Dante 2/b, Trieste | tel. +39 040 637838 | www.eppingercaffè.com
orari: dal lunedì al sabato 8.00-21.00, domenica 9.00-21.00

[f eppingertrieste](#)

[@eppingercaffè](#)

E' una storia antica quella della **pasticceria Eppinger** di Trieste, che inizia nel 1848 quando dalla Boemia la famiglia si trasferì a Trieste, porto dell'Impero austro-ungarico, emporio di merci rare e preziose.

Nel corso del tempo Eppinger diventa una confiserie di drops, caramelle, confetti, dolci tipici, assumendo il ruolo della più importante ditta dolciaria della città.

Il vero segno distintivo della Eppinger sono i suoi dolci tipici, frutto di una lunga tradizione che arriva da culture diverse, fondendo sapori del Mediterraneo, dell'Europa Centrale ed aromi di paesi lontani: **presnitz, putiza, pinza, fave, marzapane, mulette**.

Tra questi, molto apprezzata per il suo sapore casalingo è la **PINZA**, focaccia di pasta lievitata, ideale per la prima colazione. Tradizionalmente è un dolce pasquale che accompagnava prosciutto e salame nel primo e lauto pasto dopo la Quaresima. Un cuore morbido annunciato dalle tre incisioni caratterizza questo soffice impasto dalle delicate note d'agrumi.

The **Eppinger pastry shop** in Trieste has a very old history, with its beginnings in 1848 when the family moved from Bohemia to Triest, the port of the Austro-Hungarian Empire, an emporium of rare and precious goods.

Over time, Eppinger becomes a confectionary store of drops, sweets, sugared treats and typical cakes, taking on the role of the most important confectionery producer in the city.

The true hallmark of Eppinger are its typical cakes which are the result of a long tradition stemming from different cultures, through the blending of flavours from the Mediterranean, from Central Europe and the predilection of aromas of far-away countries: **presnitz, putiza, pinza, fave, marzipan, mulette**.

Among these, a cake which is much appreciated for its home-made flavour, is the **PINZA**, a focaccia (flatbread) made of leavened dough, ideal for breakfast. It's the traditional Easter cake with accompaniments ham and salami of the first and lavish meal after Lent. A soft heart announced by the three incisions characterises this light dough with a delicate citrus aroma.

Die Geschichte der **Konditorei Eppinger** in Triest beginnt bereits im Jahr 1848, als die Familie von Böhmen nach Triest zog und unsere Stadt der Hafen der Österreichisch-Ungarischen Monarchie, eine Handelsstätte für seltene und kostbare Güter war.

Im Laufe der Zeit wurde Eppinger zu einer Konfiserie von Drops, Bon Bons, Dragees, Typischen süßen Backwaren und somit zum wichtigsten Konditoreiunternehmen der Stadt.

Das Aushängeschild der Konditorei Eppinger sind die für Triest typischen Süßspeisen, das Ergebnis einer langen Tradition, die verschiedene Kulturen und Aromen des Mittelmeerraums, Mitteleuropas und ferner Länder vereint: **Presnitz, Putiza, Pinza, Fave, Marzipan, mulette**.

Besonders beliebt ist die hausgemachte **PINZA** (eine Art Osterbrot), die zum Frühstück ideal ist. Dieses Gebäck wurde einst zusammen mit Schinken und Salami beim ersten großen Osteressen nach der Fastenzeit gegessen. Dieser traditionelle Kuchen aus weichem Hefeteig mit Zitrusaroma ist innen weich und zeichnet sich durch sein typisches Muster aus.

1

Editoriale

di Anna Velia

Cari Turisti a Trieste, che veniate nella nostra città per pochi giorni, per un giorno soltanto, o per poche ore, a tutti voi vogliamo dedicare questo **Speciale Food**.

In queste pagine troverete notizie, curiosità, alcune informazioni, citazioni letterarie, consigli per soddisfare il vostro palato.

Noterete che i triestini amano mangiare e bere bene, per cui i numerosi locali sono sempre affollati.

Tra i ristoratori c'è chi preferisce restare legato alla cucina tradizionale e chi invece propone nuove ricette, contaminazioni con sapori ed aromi di paesi lontani, chi propone una cucina semplice ed essenziale e chi una cucina ricercata. Troverete tanto pesce, ma anche moltissimi piatti di carne della cucina di influenza **mitteleuropea** o **balcanica**.

Negli ultimi anni, per assecondare le esigenze di chi non torna a casa per la pausa pranzo, ha preso piede anche lo **street food**.

Se poi vi sposterete sull'altopiano, avrete modo di apprezzare un ambiente naturale a tratti aspro e selvaggio, a tratti ondulato da dolci colline, spesso coltivate a vigna.

Nei piccoli paesini, caratterizzati da un'architettura rurale, con le case di pietra, troverete agriturismi ed **osmize**. Sarete ricevuti in ambienti accoglienti e profumati di legno e di buona cucina.

E se la vostra vacanza sarà in estate, seduti ad un tavolo all'aperto potrete godere di magnifici panorami che a volte spaziano fino al mare. Alla fine del pasto vi verrà senz'altro proposto un liquore o un infuso di **erce del Carso**. Che cosa si può desiderare di più?

Indice

Trieste a tavola. Piatti e letteratura

Triest at table. Meals and literature
Triest zu Tisch. Essen und Literatur

pag. 5

Dagli aromi del Carso... qualcosa di forte

From the Karstic aromas...
something strong
Würzig und intensiv...
und direkt aus dem Karst

pag. 8

Cosa c'è a tavola

What's there to eat | Was gibt es heute
zum Essen?

pag. 10

MAPPE

Maps | Stadtpläne

pag. 17

Osmize e agriturismi

pag. 22

Street Food

pag. 28

Alcune parole triestine che dovreste conoscere

Some triestine words you should know
Einige Wörter im Triester Dialekt, die sie
unbedingt kennen sollten

pag. 31

Musei

Museums | Museen

pag. 32

Numeri utili

Useful Numbers | Nützliche
Telefonnummern

pag. 34

TURISTI A TRIESTE Anno 3 n.9/2

Speciale Food - aprile 2019

Registro del Tribunale di Trieste n. 3602 del 09.11.2016

Redazione: via de Jenner 8, 34148 Trieste

e-mail: redazione@turistatrieste.com

Editrice Luoghi di Anna Velia

Iscrizione R.O.C. 26828; REA TS-108022

Direttore responsabile: Corrado Premuda

Hanno collaborato a questo numero:
Martina Tommasi (redazione), **Damiano Tommasi** (impaginazione, grafica), **Clelia Gallizio** (traduzioni in lingua inglese), **Evelin Turk** (traduzioni in lingua tedesca).

Foto di copertina: **Damiano Tommasi**.

Stampa: **Battello Stampatore S.r.l.s.**, Via Cicerone 4,
34133 Trieste

Pubblicità e distribuzione in proprio.

Editorial

by Anna Velia

Dear Tourists in Triest, whether you visit our city for a few days, just one day or even for a few hours, we want to dedicate this "Food Special" to all of you.

Flipping through it, you can find news, several fun facts, some information, literary quotes or advice to satisfy your palates.

You will notice that the Triestine people love to eat and drink well, which is the reason why the numerous eating facilities are always busy.

Among restaurateurs, there is who prefers being faithful to traditional cuisine and who instead proposes new recipes, contaminated by flavours and aromas from far-away lands, who proposes a simple and essential cuisine, otherwise who offers refined gourmet dishes. You will find abundant fish but also many meat dishes with **Mitteleuropean** or **Balkan** influences.

In recent years, to accomodate the needs of those who don't return home for lunch breaks, a great number of **street food** vendors have taken hold.

If you then move towards the highlands, you'll have the opportunity of appreciating our natural environments, in places harsh and wild, in others of rolling hills, often transformed into vineyards.

In the little villages characterised by a rural architecture with structures built of stone, you'll find **farmhouses** and **osmize** (which are open during specific periods of the year). You will be welcomed into cosy, wood-scented settings with the aromas of home cooking.

And if you come visit us in the summer months, while you're sitting outdoors at table, you can enjoy the magnificent views which, at times, reach down to the sea. At the end of the meal, you'll doubtlessly be offered a liqueur or a **Karstic herb** infusion, what more could you possibly want?



Leitartikel

von Anna Velia

Liebe Touristen in Triest! Egal ob Sie für ein paar Tage, einen Tag oder nur ein paar Stunden in unsere Stadt kommen - wir möchten Ihnen gerne diese Sonderausgabe "Speciale Food" unseres Heftes widmen.

Beim Durchblättern finden Sie Neuigkeiten, Kuriositäten, einige Informationen, literarische Zitate und Tipps, wie und wo Sie am besten Ihren Gaumen verwöhnen.

Sie werden bemerkt haben, dass die Triester gerne gut essen und trinken. Daher sind die zahlreichen Lokale der Stadt immer gut besucht.

Einige Gastronomen bieten eine traditionelle Küche, andere hingegen kreieren lieber neue Rezepte, die von Aromen und Gewürzen aus fernen Ländern beeinflusst sind, wieder andere bevorzugen einfache und essentielle Gerichte oder servieren raffinierte und ausgewählte Spezialitäten. Auf jeden Fall findet man viel Fisch, aber auch viele Fleischgerichte mit **mitteleuropäischem** oder **balkanischem** Einfluss.

Um den Bedürfnissen derjenigen entgegenzukommen, die zu Mittag nur eine Kleinigkeit essen möchten, hat auch **Streetfood** in der Stadt Fuß gefasst.

Wer dann auch noch unsere Hochebene, den Karst, besucht, wird eine teils wilde und ungezähmte, teils sanfte Hügellandschaft vorfinden, wo oft Wein angebaut wird.

In den kleinen Dörfern, die von ländlicher Architektur mit charakteristischen Steinhäusern geprägt sind, kann man in **agriturismi** und **osmize** einkehren (**osmize** sind nur an bestimmten Tagen im Jahr geöffnet). Hier werden Sie von einer gemütlichen Atmosphäre und dem Duft von Holz und Hausmannskost empfangen.

Und wenn Sie uns im Sommer besuchen, können Sie draußen sitzen und dabei den herrlichen Ausblick genießen, der manchmal bis zum Meer reicht. Zum Abschluss Ihrer Mahlzeit wird Ihnen sicherlich ein Likör oder ein Kräutertee aus **Kräutern des Karsts** angeboten. Was will man mehr?

Trieste a tavola

PIATTI E LETTERATURA

di Corrado Premuda

Triest at table

MEALS AND LITERATURE

Triest zu Tisch

ESSEN UND LITERATUR



È strettissimo il legame tra i libri e il cibo. Romanzi, racconti, novelle, poesie e testi teatrali citano spesso una specialità culinaria, o l'aroma speciale di un vino, o il gusto di un determinato sapore, e a volte ne decretano il successo.

Basti pensare a uno dei capolavori della letteratura, il monumentale lavoro di Marcel Proust "Alla ricerca del tempo perduto", che apre le pagine dei sette volumi proprio con un piccolo dolce, la *madeleine*, che, mangiato dal protagonista, suscita in lui una serie di ricordi e di sensazioni che daranno il via a tutta la fluviale narrazione.

Un altro grande nome del Novecento europeo è nato a Trieste e nella nostra città ha ambientato tutti i suoi scritti: parliamo di Italo Svevo. Di recente un bel libro curato da Alessandro Marzo Magno ha raccontato il rapporto dello scrittore col cibo. Si intitola "Il ricettario di Casa Svevo" e traccia un originale profilo biografico e letterario dell'autore della "Coscienza di Zeno" attraverso i piatti raccolti nel quaderno delle ricette di famiglia. Lo scrittore amava la crema fritta e la torta di ricotta, nota anche col nome tedesco di Käsekuchen, come anche la triestinissima pinza, focaccia dolce che non manca mai in tavola nel periodo pasquale e molti altri dolci.

Curiosa è la presenza del vov di guerra, versione più povera del liquore preparata durante gli anni bellici, e delle tagliatelle diffuse a Trieste con l'arrivo dell'Italia nel 1918.

La prefazione del libro è firmata da Susanna Tamaro, scrittrice nonché lontana discendente proprio di Italo Svevo. L'autrice torna con la memoria ai pranzi preparati a casa della bisnonna, momenti conviviali in cui lei bambina, circondata da zii e cugini, poteva assaggiare polpettoni e piselli col prosciutto.

Ma poi ecco saltar fuori di nuovo la letteratura: la torta al cioccolato della nonna, una variante della famosa Sacher, amatissima e mai dimenticata, è diventata la torta del romanzo "Va' dove ti porta il cuore". Nel famoso libro il dolce segna la storia di

nipote e nonna e non a caso si tratta di un piatto che arriva direttamente dagli affetti più profondi e sinceri, quelli dell'infanzia.

Sempre di scrittori e di cucina parla il volume "I contributi giornalistici di Linuccia Saba tra cibo e letteratura" in cui vengono raccolti gli articoli che la figlia di Umberto Saba e poi compagna di Carlo Levi pubblica sul settimanale Il Punto tra il 1956 e il 1957. C'è posto, naturalmente, per il padre poeta in un'immagine malinconica e triste di lui da vecchio nella cucina di casa. La cucina, in cui per anni era stata preparata ogni sorta di carne per lui, ora è il luogo in cui il poeta si rifugia non tanto per mangiare quanto per svagarsi per qualche minuto: in un angolo del tavolo intinge un po' di pane in un piatto che contiene burro, salsa di acciughe e sugo di limone, una semplice e scarna invenzione dello stesso Saba. Una volta, invece, erano il bollito, le fugazzette, polpette di manzo, lo stufato, l'arrosto e le seppie a riempire la cucina sempre aperta agli ospiti e il suo stomaco vorace.

■ ■ ■

The bond between books and food is very close. Novels, stories, short stories, poetry and plays often quote culinary specialties, the special fragrance of a wine, the flavour of a specific taste and, sometimes, they decree its success.

Just think of one of the literary masterpieces, the monumental labour of Marcel Proust "In Search of Lost Time" whose opening pages of the seven volumes begin precisely with a small cake, a *madeleine* which, when eaten by the protagonist, evokes a series of memories and sensations which will kick off the entire narrative stream.

Another great name of the European 20th century who was born in Trieste and who set all his literary production in our city: we are speaking about Italo Svevo. Recently an excellent book has been

published, edited by Alessandro Marzo Magno in which he recounts the author's relationship with food. Entitled "Svevo's home recipe collection", it defines an original biographical and literary profile of the author of "Zeno's Conscience" through the collection of dishes annotated in the family's recipe book. The writer loved *crema fritta* (fried cream) and *la torta di ricotta* (ricotta cake), also known by its German name Käsekuchen, as well as the exceptionally typical Triestine *pinza*, a sweet dough *focaccia* which is always present at table during the Easter period and many other sweets.

A curious presence is *vov di guerra*, the poorer version of the liqueur prepared during the war years and *tagliatelle* (fresh pasta) which appeared in Triest after Italy's arrival in 1918.

The book's preface is signed by Susanna Tamaro, a writer as well as a distant descendant of Svevo himself. The authoress recalls her memories of lunches prepared at her great-grandmother's home, convivial moments in which as a little girl surrounded by aunts, uncles and cousins, she could taste *polpettoni* (meatballs) e *piselli col prosciutto* (peas with ham).

And here again, literature makes its appearance: a variation of the famous Sacher, her grandmother's much loved and never forgotten *torta al cioccolato* (chocolate cake), becomes the cake in the novel "Va' dove ti porta il cuore" (Follow your heart). In her famous book, the cake highlights the relationship between a granddaughter and her grandmother and it is not by chance that this

dish stems from the deepest and most sincere love, from one's childhood.

It's all about food and writers in the volume "I contributi giornalistici di Linuccia Saba tra cibo e letteratura" (The journalistic contributions of Linuccia Saba between food and literature) in which the articles written and published between 1956 and 1957 in the weekly "Il Punto" by Umberto Saba's daughter, who would then become Carlo Levi's companion. There is, of course, space for the father-poet in a melancholy and sad image of him as an old man in the kitchen. This kitchen, in which for years all sorts of meat dished had been prepared for him, now is the place the poet finds refuge, not so much to eat, but rather to take his mind off things for a few minutes: in corner of the table, he dips a little bread into a plate containing butter, anchovy sauce and lemon juice, a simple and meagre invention of Saba's. In the past instead, there was *bollito* (boiled meats), *fugazzette* (beef meatballs), *stufato* (stew), *arrosto* (roast) and *seppie* (squid), to fill the kitchen which was always open to everyone as well as his voracious stomach.



Die Beziehung zwischen Büchern und Essen ist sehr eng. Romane, Kurzgeschichten, Gedichte und Dramen erwähnen oft die eine oder andere kulinarische Spezialität, das besondere Aroma eines Weins oder einen bestimmten Geschmack, der manchmal sogar vielleicht erst dadurch bekannt wird.

Man denke nur an eins der Meisterwerke der Literatur: das monumentale Werk von Marcel Proust "Auf der Suche nach der verlorenen Zeit", dessen sieben Bände mit einem kleinen Feingebäck, der *madeleine*, beginnen; das Gebäck wird vom Protagonisten gegessen und weckt in ihm eine Reihe von Erinnerungen und Gefühlen, die den gesamten Erzählstrom auslösen.

Ein weiterer großer Name des 20. Jahrhunderts in Europa ist in Triest geboren und alle seine Werke spielen in unserer Stadt: Italo Svevo. Ein kürzlich von Alessandro Marzo Magno herausgegebenes Buch beschreibt die Beziehung des Schriftstellers zum Essen. Das Buch heißt "Il ricettario di Casa Svevo" und zeichnet ein originelles biographisches und literarisches Profil des Autors des Romans "Zenos Gewissen" anhand der Gerichte auf, die im Kochbuch seiner Familie gesammelt wurden. Der Schriftsteller liebte *crema fritta* und Käsekuchen sowie die in Triest typische *pinza* (Osterbrot) und viele andere Desserts.

Interessant ist der *vov di guerra*, die zur Kriegszeit hergestellte arme Version des Eierlikörs, und die *tagliatelle*, die Bandnudeln, die sich in Triest nach 1918 verbreiteten, als die Stadt Italien übergeben wurde.

Das Vorwort des Buches ist von Susanna Tamaro, Schriftstellerin und entfernte Nachfahrin von Italo Svevo. Die Autorin erinnert sich an die Mittagessen, die im Haus der Urgroßmutter zubereitet wurden, gesellige Feiern, bei denen sie als Kind umgeben von Onkeln und Cousins, Hackbraten und Erbsen mit Schinken probieren durfte.

Aber dann kommt wieder die Literatur zum Vorschein: Großmutter's Schokoladenkuchen, eine Variante der berühmten, geliebten und nie vergessenen Sachertorte, ist zum Kuchen ihres Romans "Geh, wohin dein Herz dich trägt" geworden.

In dem berühmten Werk ist der Kuchen ein wichtiger Teil der Beziehung zwischen der Enkelin und ihrer Großmutter, und es ist auch kein Zufall, dass es sich um ein Gericht handelt, das direkt von den tiefsten und aufrichtigsten Beziehungen stammt, denen der Kindheit. Das Buch "I contributi giornalistici di Linuccia Saba tra cibo e letteratura" befasst sich ebenfalls mit Schriftstellern und Kochkunst und sammelt die Artikel, die Linuccia Saba, Umberto Sabas Tochter und Carlo Levis Lebensgefährtin, zwischen 1956 und 1957 in der Wochenzeitung "Il Punto" veröffentlichte. Natürlich schreibt sie darin über ihren Vater und beschreibt den Dichter mit einem melancholischen und traurigen Bild von ihm als alten Mann in der Küche des Hauses. Die Küche, in der jahrelang allerlei Fleischgerichte für ihn zubereitet wurden, ist jetzt ein Ort, an dem der Dichter weniger zum Essen als zur Zerstreuung für einige Minuten Zuflucht findet: In einer Ecke des Tisches tut er ein kleines Stück Brot in einen Teller mit Butter, Sardellen und Zitronensaft - ein einfaches, von Saba selbst erfundenes Rezept. Früher hingegen lockten gekochtes Fleisch, *fugazzette*, Rindfleischklöße, Eintopf, Braten und Tintenfisch die Gäste in die immer für alle offen stehende Küche und füllten seinen unersättlichen Magen.



LA NAPA
Pizzeria e Ristorante
via Caccia 3, Trieste
+39 040 768893
www.pizzeralanapa.it

OUR ADVICE:
**Brie & Porchetta +
FORST Sixtus Doppelbock**



The well-known and much appreciated Forst double malt beer owes its unique caramel flavour to the special malts used and to its particular production process.

Right from the first sip, you experience a strong, unforgettable sensation and a sense of satisfaction, its dark colour and delicate notes of hops reminds you of original strong beers and brings to memory the brewing traditions of ancient monasteries.

PAIRINGS
WITH OTHER NAPA PIZZAS:
Margherita, Fufficcia, Quattro Formaggi



**Are you IN A HURRY?
TRY LA NAPA XXX Ottobre**

via Trenta Ottobre 11, Trieste

2
3



pizzeralanapa



Antica Torrefazione
la Triestina
CAFFÈ
dal 1948




Via di Cavana 2, Trieste - Tel. 040 306 586
torrefazionelatriestina@hotmail.it

Vendita caffè, thé, cioccolato. Pacchi regalo.
Consegne a domicilio. Aperti 365 giorni l'anno.

Coffee, tea, chocolate. Gift boxes. Home delivery. Open 365 days a year.

Kaffee, Tee, Schokolade. Geschenkkörbe.
Lieferdienst. 365 Tage im Jahr geöffnet.

APERTI 7 GIORNI SU 7 CON ORARIO CONTINUATO

Piolo Max

Produciamo liquori artigianali con materie prime naturali e di qualità, usando metodi classici che si rifanno all'antica arte dell'infusione o a ricette tradizionali ma innovandoli e rendendoli attuali.

We produce artisanal liqueurs from high quality, natural raw materials according to classic methods gleaned from the ancient art of infusion or according to traditional recipes with a modern, innovative touch.

COFFEECIOK



LIQUORE DIVINTERRANO



AMARO DI ERBE TRIESTE



Via Felice Venezian 11, Trieste
tel. +39 040 2460223
info@piolemax.it | www.piolemax.it
facebook.com/piolemax

5

Dagli aromi del Carso... qualcosa di forte

di Martina Tommasi

From the Karstic aromas... something strong

Würzig und intensiv... und direkt aus dem Karst



Nella bella stagione i prati del nostro Carso sprigionano profumi particolari e caratteristici. Ad esempio sui prati aridi intorno a Basovizza e sul Monte Stena che domina la Val Rosandra siamo avvolti dal caratteristico sentore di Santoreggia, pianta aromatico forse poco conosciuta ma che trova ampio spazio in cucina e ben si sposa con pesce e carni bianche ma anche coi legumi, fagioli in primis.

Sempre sull'altopiano troviamo lo stuzzicante finocchietto selvatico, che alcuni produttori di formaggi locali usano per dare una nota insolita alle caciotte, mentre sulla costa il finocchio di mare coi suoi bei fiori gialli dona un tocco inaspettato ai piatti di pesce.

La menta vivacizza la classica frittata mentre i bruscanelli (che da noi sono gli asparagi selvatici) conferiscono un tocco piccante ed austero. La tradizionalissima Salvia raccolta nell'aspra landa carsica (magari sull'omonimo sentiero che da Santa Croce porta ad Aurisina) regala un tocco deciso alle carni. L'achillea e il fiordaliso una volta essiccati entrano in trionfo in tisane rilassanti e benefiche. E che dire del Ginepro? Lo scrittore Giani Stuparich paragonò la compagna di gite Delia Benco proprio a questo arbusto pungente e ribelle, usato nella cucina locale nella preparazione di crudi e arrosti, ma anche nei liquori e nelle grappe. Ed è proprio nelle bevande "spiritose" che le piante del territorio trovano la loro massima espressione, grazie all'opera appassionata di artigiani del gusto che le valorizzano appieno. E quindi gli amatori delle sensazioni forti potranno spaziare: dalla grappa alle erbe allo Slivovitz, distillato alla prugna proveniente dall'area balcanica e molto amato dalle nostre parti. Oppure l'originale Pelinkovec, amaro digestivo all'assenzio, e i liquori al Refosco o al Terrano, il più richiesto dalle signore.

In ogni caso... cin cin, ma senza esagerare.



During the warm season our Karst meadows emanate particular and characteristic fragrances. For example, on the arid meadows around Basovizza and on Mount Stena which dominates Val Rosandra, we are enveloped by the distinctive fragrance of savory, an aromatic plant which might be little known but is widely found in the kitchen and is well suited to fish and white meats, but also legumes, first and foremost with beans.

Always on the highlands, we can find an enticing wild fennel, which certain local cheesemakers use to give an unusual touch to their "caciottas", while on the coast, sea fennel with its lovely yellow flowers brings an unexpected twist to seafood dishes. Mint livens up the classic frittata while bruscanelli (which is the name we give to local wild asparagus) confer a spicy yet more austere flavour. The very traditional sage picked from the arid Karstic lands (perhaps on the walkway of the same name which takes you from Santa Croce to Aurisina), brings a decisive flavour to meat. Yarrow and cornflowers, once dried, are glorious in relaxing and

beneficial herbal drinks.

At what can be said about juniper? The writer Giani Stuparich compared his outing companion Delia Benco exactly to this pungent and rebellious shrub, used in local cuisine in the preparation of sauerkrauts and roasts, but also in liqueurs and grappa. And it is precisely in these "spirited" drinks that local plants have found their maximum expression, thanks to the passionate work of these flavour-craftsmen who know how to enhance them. And so, whomever is passionate about strong flavours, can go to town: from herb grappa to Slivovitz, distilled from plums coming from the Balkans and much loved in our area. Or the fascinating Pelinkovec, a bitter wormwood (absinthe) spirit or liqueurs based on Refosco or Terrano wines, the latter being much appreciated by the ladies.

In any case... Cheers, without exaggerating.



Im Sommer verströmen die Wiesen unseres Karstes ganz besondere und charakteristische Dufte. Auf den trockenen Wiesen rund um Basovizza und auf dem Berg Stena, der über das Rosandra-Tal herrscht, ist man beispielsweise vom charakteristischen Duft des Bohnenkrauts umgeben, einer aromatischen Pflanze, die vielleicht nicht sehr bekannt, aber beim Kochen vielseitig anwendbar ist und gut zu Fisch und weißem Fleisch, aber auch zu Hülsenfrüchten und vor allem zu Bohnen passt.

Auf dem Hochplateau findet man auch den leckeren Wildfenchel, mit dem einige lokale Käsehersteller dem Caciotta eine ungewohnte Note verleihen, während an der Küste der Meerfenchel mit seinen schönen gelben Blüten den Fischgerichten einen unerwarteten Touch verleiht. Minze gibt dem klassischen Omelett einen frischen Geschmack, während ihm die bruscanelli (Wildspargel) eine würzige und herbe Note verleihen. Der hier traditionell verwendete Salbei, der in der öden Karstheide (vielleicht sogar auf dem nach der Pflanze benannten Salbeiweg, der von Santa Croce nach Aurisina führt) gesammelt wird, verleiht dem Fleisch einen intensiven Geschmack. Getrocknet sind Schafgarbe und Kornblume ein Trumpf in entspannenden und wohltuenden Kräutertees.

Und was ist mit Wacholder? Der Schriftsteller Giani Stuparich verglich seine Wandergärtin Delia Benco mit diesem stechenden und wilden Strauch, der in der lokalen Küche zur Zubereitung von Sauerkraut und Braten, aber auch in Likören und Grappas verwendet wird. Gerade in den Spirituosen kommen die für die Gegend typischen Pflanzen bestens zur Anwendung, wobei sie besonders in hausgemachten Likören, die hier von erfahrenen Händen mit Leidenschaft zubereitet werden, voll zur Geltung kommen. Deshalb haben hier alle Liebhaber starker Emotionen ein reiches Angebot zur Verfügung: vom Kräutergrappa bis zum Slivovitz, einem in unserer Gegend sehr beliebten blakischen Pflaumenbranntwein. Weitere Produkte sind der reizvolle Pelinkovec, ein Bitterschnaps mit Absinth, oder der Refosco- oder Terrano-Likör, der am liebsten von Damen getrunken wird.

Wie dem auch sei.... Prost! Aber übertreiben Sie nicht!

italstore

Il nostro concept store offre una raffinata selezione di oggetti per la casa ed uno spazio riservato alla moda con capi di abbigliamento ed accessori unici e originali.



Abbiamo creato un concetto per bere bene unendo design e professionalità.

Nel cuore di Trieste le nostre collezioni accompagnano il tuo stile di vita.

italstore

Via Mazzini 40, Trieste | tel. +49 040 363 984

Italstore & Co.

6



Cosa c'è a tavola?

È l'ora del pasto e non sapete cosa mangiare? Alcuni nostri ristoratori propongono dei piatti dal loro menù sperando possiate trovare fra questi qualcosa che fa al caso vostro o che siete curiosi di scoprire.



What's there to eat?

It's mealtime and you don't know what to make? Several of our restaurateurs propose dishes from their menus confident that you can find something that interests you or piques your curiosity.



Was gibt es heute zum Essen?

Es ist bald Zeit zum Essen und Sie wissen noch nicht wohin? Einige Restaurants stellen Ihnen hier einige Gerichte aus ihren Menüs vor und hoffen, dass Sie darunter etwas anspricht.

Nuovo Antico Pavone

Piovra croccante su stracciatella di bufala



7

Dal 1989 i sapori della cucina tradizionale marinara ma con un occhio all'innovazione, come questa piovra croccante su stracciatella di bufala. L'ambiente è familiare e adatto per tutte le occasioni, e da oggi una bella novità: dopo un piccolo rinnovo abbiamo creato una zona con tavolini bistrot per poter stuzzicare qualcosa in modo giovane e informale sia a pranzo che a cena. È consigliata la prenotazione.

Since 1989, the flavours of traditional seafood cuisine but with an eye to innovation, just like this dish of crispy octopus on buffalo milk stracciatella. The family atmosphere is suitable for all occasions, and now, after minor renovations, the news that we have created an area with bistrot tables where you can enjoy something tantalising in a fresh and informal space, both at lunch and at dinner. We recommend booking in advance.

Seit 1989 bietet das Restaurant neu interpretierte, traditionelle Fischgerichte, wie diesen knusprigen Tintenfisch auf sanften Büffelmozzarellasträngen. Das Lokal mit Wohnzimmerflair eignet sich für jeden Anlass. Nach einer kleinen Umgestaltung der Räumlichkeiten besteht nun auch die Möglichkeit, in lockerer Atmosphäre zu Mittag zu essen oder am Abend eine Kleinigkeit zu sich zu nehmen. Reservierungen empfohlen.

Trattoria al Nuovo Antico Pavone - Riva Grumula 2, Trieste | tel. +39 040 303899 | www.nuovoanticopavone.it
[nuovo.antico.pavone](https://www.facebook.com/nuovo.antico.pavone) | ⏰ da martedì a sabato 12.30-14.15 e 19.30-22.15, chiuso domenica e lunedì

Hostaria Malcantон

Gnocchetti bicolore con vongole veraci e asparagi



8

Hostaria Malcantон - Via Malcanton 10, Trieste

tel. +39 040 2410719 | [HostariaMalcantonTs](https://www.facebook.com/HostariaMalcantonTs)
 ⏰ da mercoledì a lunedì 12.00-15.00 e 19.00-23.00, chiuso il martedì

Bar Franza

Bis di tartare scampo croato e gambero rosso di Mazara



10

Sul lungomare di Barcola, di fronte alla pineta, in una zona frequentata tutto l'anno per bagni di mare e passeggiate, il Bar Franza offre alla Sua clientela primi piatti di mare, crudi di pesce ed ostriche francesi, accompagnati da ottimi vini fermi e bollicine.

All'ora del cocktail potrete ordinare vari aperitivi, tra i quali il Saint Germain, preparato con il liquore originale di sambuco raccolto a mano.

On the Barcola waterfront, in front of the pinewood, in an area which is popular all year round for swimming and strolls, Franza Bar offers its clientele seafood dishes, raw fish dishes and French oysters, accompanied by excellent still and sparkling wines. At cocktail hour you can order various aperitifs, among which a "Saint Germain", prepared with the original hand-picked elderberry liqueur.

An der Uferpromenade in Barcola, die ganzjährig besucht ist und zum Baden im Meer oder Spazieren einlädt, liegt die Bar Franza. Sie bietet Fischgerichte, rohe Fischspezialitäten und französische Austern mit ausgezeichnetem Still- oder Perlwein. Wenn Sie zur Cocktail-Zeit vorbeikommen, können Sie unter anderem auch einen Saint Germain bestellen, der mit originalem Holunderlikör aus handgepflückten Holunderblüten zubereitet wird.

Bar Franza - Viale Miramare 157, Trieste
 tel. +39 040 2460219 | www.barfranza-trieste.it
[barfranza.it](https://www.facebook.com/barfranza.it) | ⏰ dal lunedì al sabato 6.00-23.00, domenica 6.30-23.00

Genuino

NATURALMENTE FAST FOOD

Panino Vegano



9

GENUINO - Via delle Beccarie 13, Trieste

tel. +39 040 0640490 | info@genuino.com
www.genuino.com | [genuinofastfood](https://www.facebook.com/genuinofastfood) | ⏰ da lunedì a venerdì 12.00-22.00, sabato 12.00-22.30, domenica chiuso

11

La Tecia

Fusi istriani con scampi e tartufo



LA TECIA wine buffet - Via San Nicolò 10, Trieste
tel. +39 040 364322 | [La-Tecia-Wine-Buffet](#)
www.lateciawinebarrestauranttrieste.it
🕒 aperto da lunedì a domenica 11.00-23.00

13

Ristorante Al Petes

Gnocchetti al nero di seppia con emulsione del suo fegato, tentacoli grigliati e zest di arancia



Nella Città vecchia di Trieste, "Al Petes" propone i piatti della tradizione triestina, ricca di influenze mitteleuropee, e delle particolari varianti. Nel febbraio 2017 il locale è stato ampliato, collegandolo con l'attigua Trattoria "Antico Convento", creando un ambiente unico con 140 coperti, adatto a tutte le esigenze. D'estate c'è la possibilità di mangiare nella terrazza esterna.

12

I-Sushi

Esu flambè - rolls di riso con gamberi rossi in tempura, salmone flambè, tobiko, erba cipollina e salsa i-sushi



I-Sushi - Via Bonafata 2, Trieste | tel. +39 040 452 8240
www.isushi.it | [✉ trieste@isushi.it](mailto:trieste@isushi.it) | [isushitrieste](#)
[isushi.food](#) | [🕒](#) da martedì a domenica 12.00-14.30 e 18.30-23.00, lunedì 18.30-23.00

14

Le Barette

Bavette aglio olio e peperoncino con uova di spigola e bottarga di muggine



Antica Trattoria Le Barette - Via del Bastione 3/A, Trieste | tel. +39 040 2651475
[AnticaTrattoriaLeBarette](#) | [🕒](#) da martedì a domenica 10.00-14.30 e 18.00-22.30, lunedì chiuso

16

La Bussola 2012RISTORANTE PIZZERIA
Piatto "Pura Vida"

...e dopo l'ennesimo viaggio alla ricerca di nuovi sapori tradizionali in paesi esotici, vi presentiamo il nuovo piatto PURA VIDA appena esportato da noi nella nostra location.

Gli ingredienti dovete scoprirli Voi!
A presto l'apertura della nostra splendida terrazza sul mare... consigliatissima la prenotazione!

15

Trattoria alla Sacchetta

Il fritto misto della Sacchetta



Trattoria alla Sacchetta - Riva Tommaso Gulli 2, Trieste
tel. +39 040 303098 | [✉ info@allasacchetta.com](mailto:info@allasacchetta.com)
[🕒](#) da lunedì a martedì e da giovedì a domenica 11.00-15.00 e 18.00-23.00, mercoledì chiuso



Mimì e Cocotte

cucina tradizionale italiana
e buddha bowl e poké

Mimì e Cocotte - Via Luigi Cadorna 19, Trieste
tel. +39 348 836 9072 | [MimieCocotte](#)
 lunedì chiuso, martedì 8.00-15.00, dal mercoledì al sabato 8.00-15.00 e 18.30-23.00, domenica 8.00-15.00

17



Charlotte

IL DOLCE ARTIGIANALE
Pain au chocolat

19

Charlotte - il dolce artigianale, è un laboratorio di pasticceria artigianale. Propone dolci tipici triestini realizzati solo con materie prime di prima scelta ma anche dolci moderni e innovativi. Oltre alle pastine troverete un ampio assortimento per la vostra colazione con croissant al burro ma anche brioches vegane, muesli artigianali e biscotti. Oltre a tutto ciò avrete possibilità di ordinare torte per i vostri eventi importanti quali: compleanno, battesimo, matrimonio, nozze d'oro e quant'altro.

Charlotte - the artisan sweet, is a laboratory of artisanal pastry. It proposes typical Triestine sweets made only with first choice raw materials but also modern and innovative desserts. In addition to the pastries you will find a wide assortment for your breakfast with buttered croissants but also vegan brioches, artisan muesli and biscuits. Besides all this you will have the possibility to order cakes for your important events such as: birthday, baptism, wedding, golden wedding and so on.

Charlotte - il dolce artigianale ist eine Konditorei, die hausgemachte Süßspeisen anbietet: typische Triester Mehlspeisen, die mit hochqualitativen Zutaten zubereitet werden, aber auch moderne und innovative Leckerbissen. Neben kleinem Gebäck finden Sie hier auch Buttercroissants für Ihr Frühstück, vegane Hörnchen, hausgemachtes Müsli und Plätzchen. Hier haben Sie auch die Möglichkeit Kuchen und Torten für Geburtstage, Feiern zur Goldenen Hochzeit und wichtige Anlässe zu bestellen.

CHARLOTTE IL DOLCE ARTIGIANALE - Via Maiolica 3,

Trieste | tel. +39 040 241 0428 | [www.charlottetrieste.com](#)

charlotte.iladolceartigianale | martedì, mercoledì,

venerdì 7.30-13.00 e 16.30-19.00, giovedì 7.30-13.00,

sabato 8.00-13.00 e 16.30-19.00, domenica 9.00-13.00

Ristorante Diana

Piatto di bolliti misti di carne alla triestina



Ristorante Diana - Via Nazionale 11, Opicina (Trieste)
tel. +39 040 211176 | [www.ristorantedianatrieste.com](#)
 aperto da sabato a giovedì 12.00-15.00 e 18.00-22.00,
venerdì chiuso

18

Charlotte - the artisan sweet, is a laboratory of artisanal pastry. It proposes typical Triestine sweets made only with first choice raw materials but also modern and innovative desserts. In addition to the pastries you will find a wide assortment for your breakfast with buttered croissants but also vegan brioches, artisan muesli and biscuits. Besides all this you will have the possibility to order cakes for your important events such as: birthday, baptism, wedding, golden wedding and so on.

Charlotte - il dolce artigianale ist eine Konditorei, die hausgemachte Süßspeisen anbietet: typische Triester Mehlspeisen, die mit hochqualitativen Zutaten zubereitet werden, aber auch moderne und innovative Leckerbissen. Neben kleinem Gebäck finden Sie hier auch Buttercroissants für Ihr Frühstück, vegane Hörnchen, hausgemachtes Müsli und Plätzchen. Hier haben Sie auch die Möglichkeit Kuchen und Torten für Geburtstage, Feiern zur Goldenen Hochzeit und wichtige Anlässe zu bestellen.

CHARLOTTE IL DOLCE ARTIGIANALE - Via Maiolica 3,

Trieste | tel. +39 040 241 0428 | [www.charlottetrieste.com](#)

charlotte.iladolceartigianale | martedì, mercoledì,

venerdì 7.30-13.00 e 16.30-19.00, giovedì 7.30-13.00,

sabato 8.00-13.00 e 16.30-19.00, domenica 9.00-13.00

Rossopomodoro

Spaghettoni di Gragnano con pomodori datterini, basilico e olio EVO della penisola sorrentina



Ristorante Pizzeria ROSSOPOMODORO

Riva Tommaso Gulli 8, Trieste | tel. +39 040 302868

rossopomodoro.trieste.rive

aperto tutti i giorni 12.00-15.30 e 18.00-23.30

20

Trattoria al Ristoro

Spaghetti allo scoglio



Il ristorante offre la tradizionale cucina casalinga con piatti tipici locali: specialità di pesce e di carne. Particolarmente apprezzati i "sardoni" (alici) che vengono cucinati in tutti i modi: fritti, impanati, in savor. Ottime le fritture di pesce, sempre fresco, pescato nel nostro Golfo. La cena del sabato è animata dalle orchestre dal vivo che propongono musica per il ballo liscio e latino americano.

The restaurant offers traditional home cooking with typical local dishes: fish and meat specialties. "Sardoni" (large sardines) are particularly popular and cooked in many different ways: fried, crumbed, "in savor" (fried and marinated in vinegar). The fried fish is excellent and always freshly fished from our Gulf. Saturday evening dinner is animated with a live orchestra which offers music for ballroom or Latin American dancing.

Das Restaurant bietet traditionelle Hausmannskost und typische Fisch- und Fleischspezialitäten. Besonders beliebt sind die Sardellen (sardoni), die in sämtlichen Arten zubereitet werden: frittiert, paniert, *in savor* (mariniert). Leckere frittierte Fischsteller, immer frischer Fisch aus unserem Golf. Am Samstagabend wird immer Life-Musik gespielt, um bei Gesellschaftstänzen und lateinamerikanischer Musik das Tanzbein schwingen zu lassen.

Trattoria al Ristoro - Via Malaspina 4, Trieste

tel. +39 040 820158 | [www.alristorotrieste.it](#)

alristorotrieste | dal lunedì al venerdì 6.30-22.00,
sabato 9.00-14.00 e 19.00-23.00, domenica chiuso

Ristorante Ego
Tartare di branzino con coulis di pesca e crescione



Ristorante Ego - Via Felice Venezian 16/c, Via delle Mura 5, Trieste | tel. +39 333 6894992 | [www.egistorante.com](http://ristorante.ego) | da lunedì a sabato 12.00-14.00 e 19.00-22.00, domenica chiuso (da giugno aperto anche la domenica) | GIARDINO ESTERNO

Trattoria Al Faro
Mazzancolle in busara



Trattoria Al Faro - Scala Giuseppe Sforzi 2, Trieste tel. +39 040 410092 | www.trattoriaalfaro.it | aperto da mercoledì a lunedì 11.30-15.00 e 19.00-23.30, martedì chiuso

Osteria del Sindaco
Alici marinate agli agrumi e peperoncino



Osteria del Sindaco - Via delle Beccherie 1, Trieste tel. +39 320 835 5122 | Osteria-del-Sindaco | da martedì a sabato 11.00-24.00, domenica 11.30-23.00, lunedì chiuso

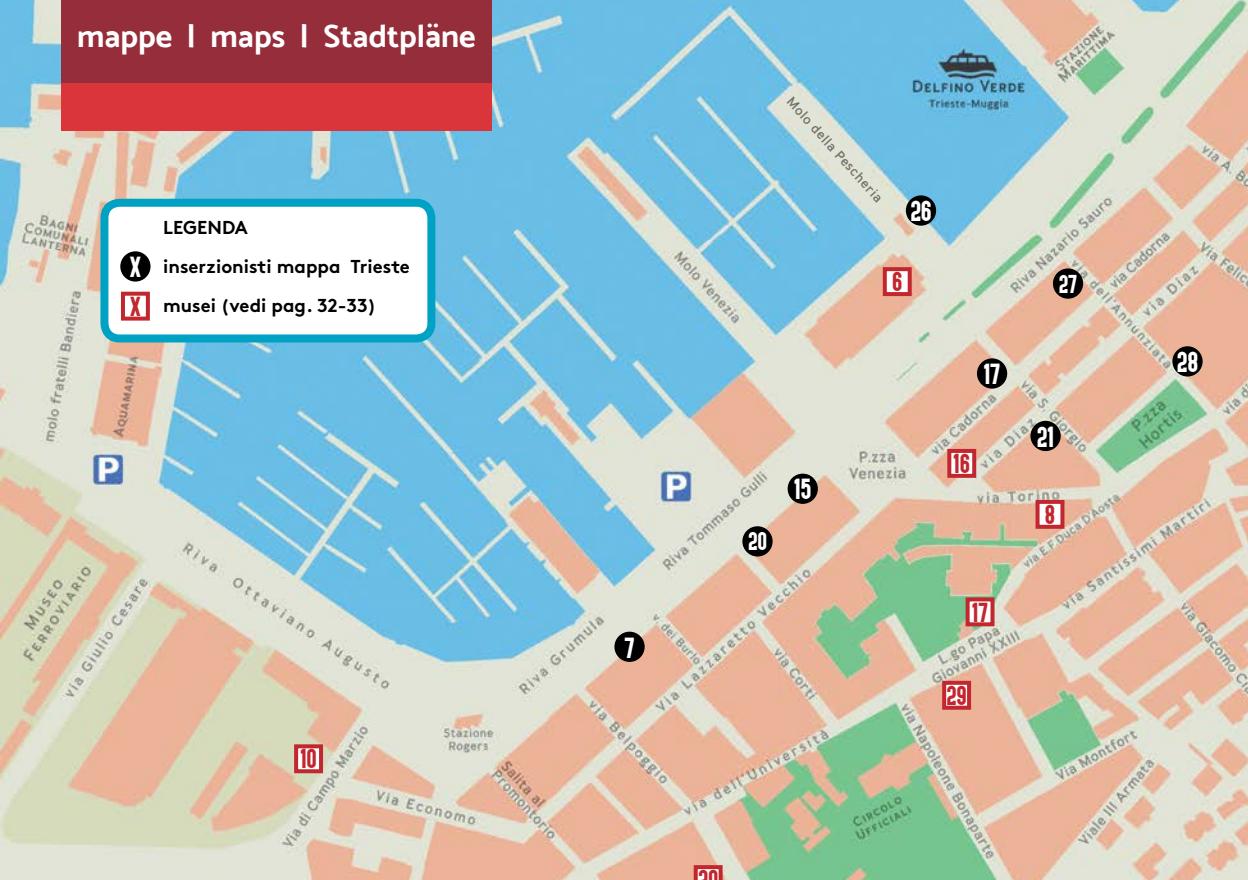
We offer simple, traditional, seasonal and above all natural cuisine, using fresh locally sourced products. Our philosophy is wellness cuisine, which is to say, dishes which respect the natural characteristics of the food product, without ruining the chemical properties. We always offer vegan, vegetarian and celiac dishes, even if not present on the menu.

Unsere Küche zeichnet sich durch Einfachheit, Traditionsbewusstsein sowie Natürlichkeit aus und verwendet frische saisonale Zutaten aus der Region und der unmittelbaren Umgebung. Unsere Philosophie verbindet Kochen und Wohlbefinden. Dabei legen wir viel Wert darauf, die natürlichen Eigenschaften der Zutaten und deren chemische Beschaffenheit zu bewahren. Wenn auch in der Speisekarte nicht eigens erwähnt, bietet das Haus jederzeit vegane, vegetarische und glutenfreie Spezialitäten und Gerichte.

Trattoria Al Faro - Scala Giuseppe Sforzi 2, Trieste tel. +39 040 410092 | www.trattoriaalfaro.it | aperto da mercoledì a lunedì 11.30-15.00 e 19.00-23.30, martedì chiuso

Turisti — a — Trieste

mappe | maps | Stadtpläne



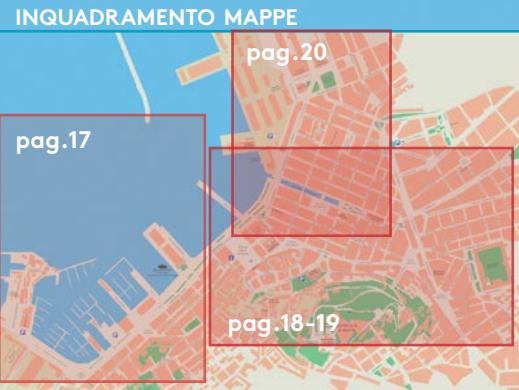
il Pinguino
BAR-GELATERIA ARTIGIANALE
Molo della Pescheria 1, Trieste
+39 040 306969
ilpinguinotrieste



GINGER
TEA & CAKES

via dell'Annunziata 3, Trieste
www.gingertrieste.it
+39 040 260 4275
fb.com/GingerTrieste

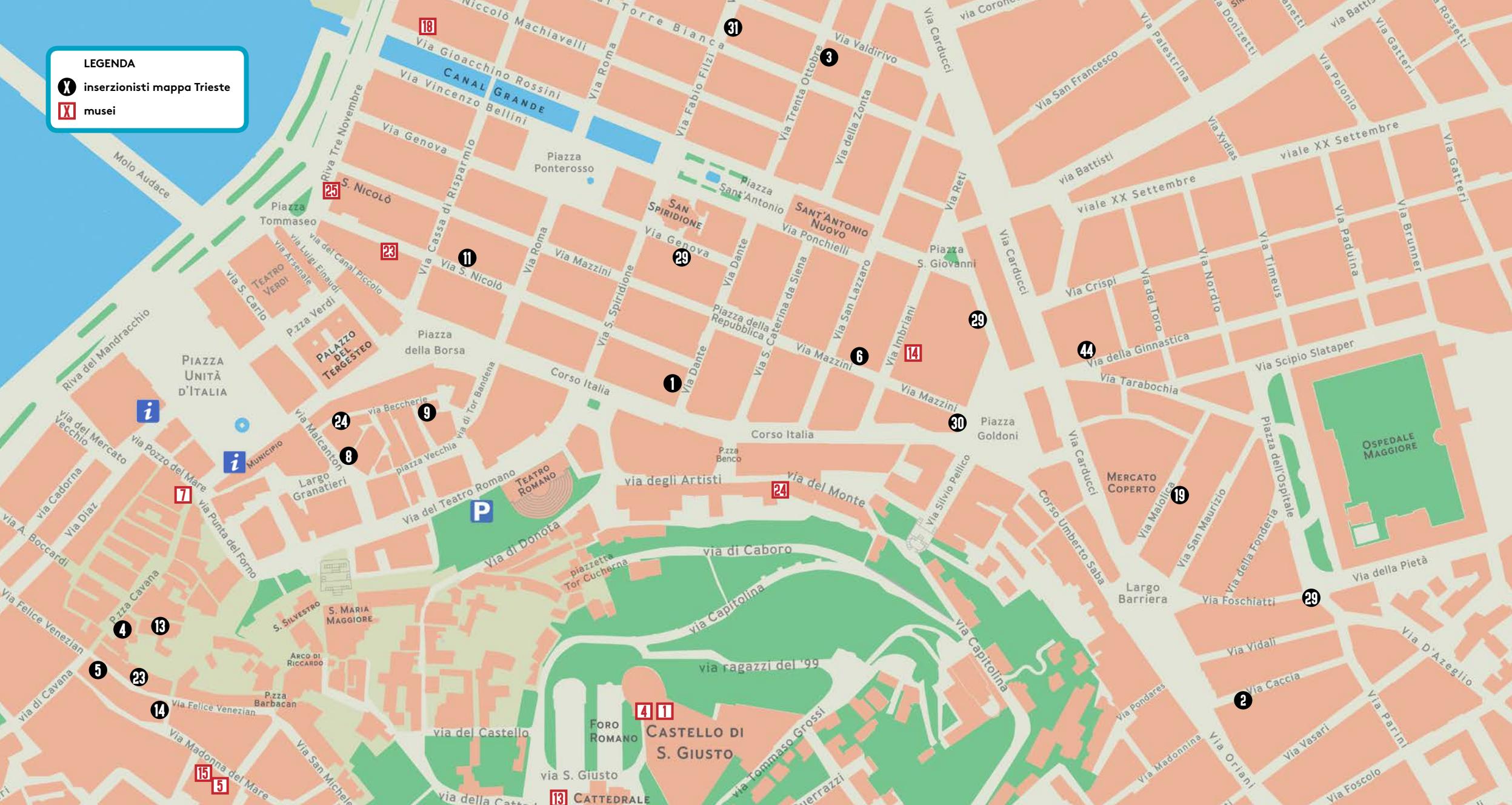
CANTINA degli OSTINATI
Via dell'Annunziata 6
tel. +39 040 307745
cantinaostinati@gmail.com
CantinaDegliOstinati

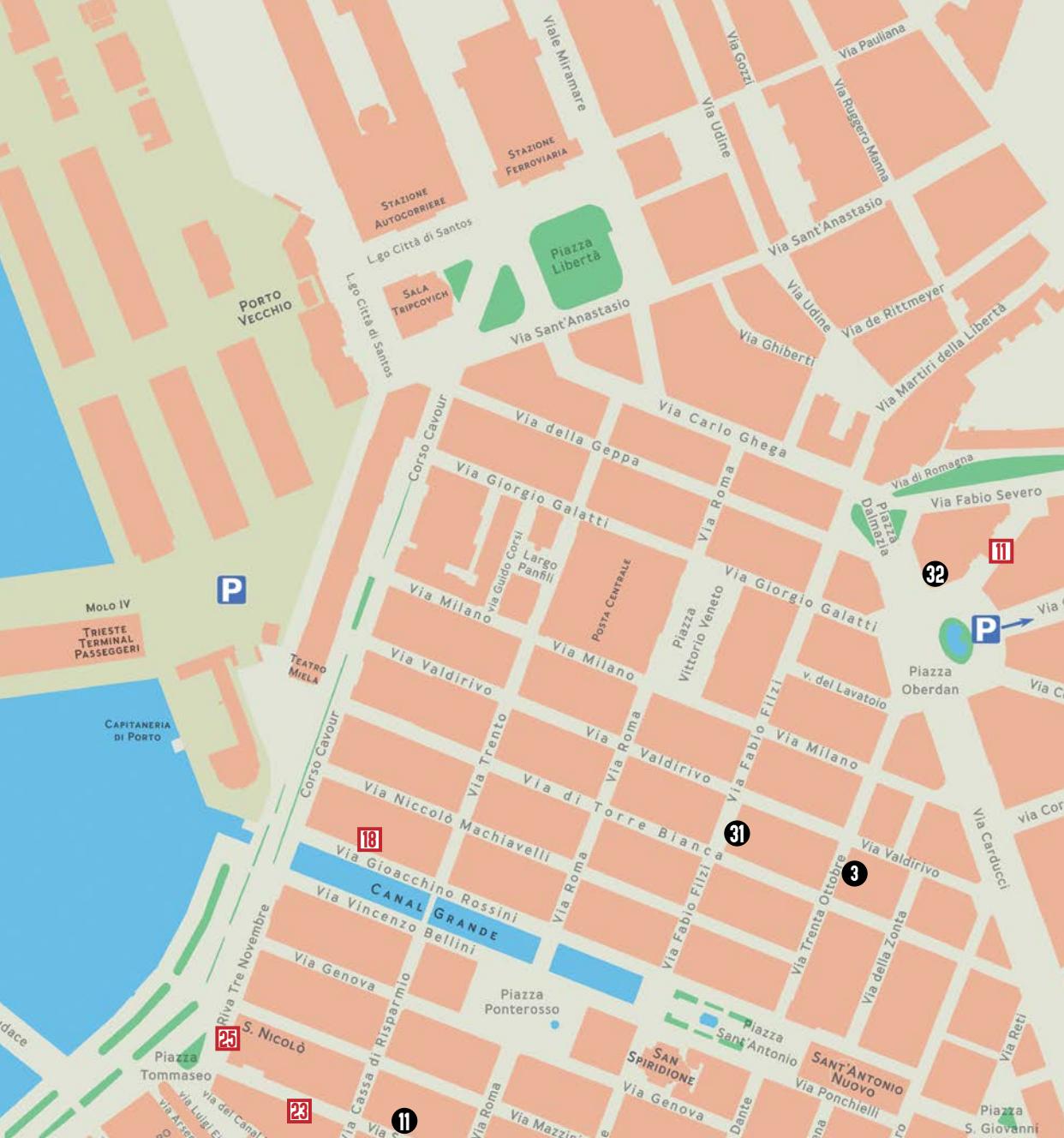


LEGENDA

inserzionisti mappa Trieste

musei





Via dell'Annunziata 3, Trieste | tel. +39 040 260 4275
www.gingertrieste.it | info@gingertrieste.it

[f](#) GingerTrieste [o](#) gingertrieste [p](#) gingertrieste

Ginger è un piccolo caffè, sala da tè e pasticceria a metà strada tra Piazza Unità e la via del Lazzaretto Vecchio, cara a Saba.

È un angolino di tranquillità in cui staccare per un po' dal vortice frenetico e rifugiarsi nel piacere di un ottimo tè, preparato a dovere, un caffè fatto con impegno e cura, una cioccolata di qualità e assaporare dolci e biscotti appena sfornati, torte e cupcakes.

La storia di Ginger inizia già nel 2011 con l'apertura di un piccolo negozio di specialità alimentari dove Chiara, la titolare, ha coltivato e condiviso la passione per materie prime d'eccellenza, con attenzione al biologico e con la volontà di ridurre sprechi di imballaggi.

Nel locale, infatti, si possono comprare diverse varietà di tè, infusi, caffè e spezie, tutto sfuso, senza costi di confezione.

Non mancano accessori e tazze, scelti con cura e gusto e, in stagione, una buona selezione di cioccolato pregiato.

Con la stessa filosofia, Chiara, da un paio d'anni, ha aperto, sulla stessa via, la Cantina degli Ostinati, ambiente caldo e informale, per un aperitivo all'insegna dei vini naturali.

Ginger is a small caffè, tea room and patisserie, midway between Piazza Unità and via del Lazzaretto Vecchio, so dear to Saba.

It's a small haven of tranquility where you can take refuge from frenetic daily turmoil and unwind with the pleasure of an excellent cup of tea, prepared as it should be, a lovingly baked piece of cake, a quality hot chocolate and enjoy freshly baked sweets and biscuits, cakes and cupcakes.

Ginger's history begins back in 2011 with the opening of a small speciality delicatessen where the owner Chiara cultivated and shared her passion for excellent ingredients, with special attention for organic products and her wish to reduce packaging waste.

Indeed in her shop, you can find different varieties of teas, infusions and coffee and spices, all sold loose

without the additional cost of packages.

Never lacking are the carefully and tastefully chosen accessories and cups, and when in season, a good selection of refined chocolates.

With the same philosophy, in recent years Chiara has opened on the same street Cantina degli Ostinati, in a warm and informal atmosphere, for an aperitif based on natural wines.





Osmize e agriturismi

di Martina Tommasi

Mario Cannella è il lessicografo triestino di nascita e milanese d'adozione che ha curato l'ultima edizione de "Lo Zingarelli", Vocabolario della Lingua Italiana 2019. Fra i tanti meriti, quello di aver introdotto la parola Osmiza (o Osmizza) nel celebre volume edito da Zanichelli. Ci piace immaginare questo distinto signore che cammina per i sentieri del Carso fino a giungere all'indicazione che i buongustai ben conoscono: la freccia rossa con un ramo d'alloro o di nocciolo che segnala una casa di contadini che per coincidenza adesso apre le porte ai visitatori che possono qui rifocillarsi con del buon vino (**terrano, malvasia o vitovska**) ed altri spartani prodotti della casa.

Di tradizione antichissima, nel 1784 l'imperatrice Maria Teresa d'Austria concesse ai villici la possibilità di vendere il proprio vino per otto giorni consecutivi direttamente nella propria cantina. Da qui il termine Osmiza (in sloveno otto si dice *osem*). Per questo, cari Turisti a Trieste, non troverete sempre aperte le osmize. Il sistema migliore per individuare i giorni d'apertura: il sito www.osmize.com

Oltre ai vini, qui troverete i prodotti di casa: piatti di affettati (pancetta e salame la fanno da padroni), ovi duri (uova sode) e sottaceti.

Se a questo spuntino ruspante preferite un pasto più completo senza rinunciare alle atmosfere del Carso, in zona ci sono diversi agriturismi. Qui, su rustici tavoli di legno apparecchiati con gusto potrete assaporare i migliori piatti della nostra tradizione: dagli gnocchi di

pane al burro e salvia a quelli di patate con golulasch passando per lo strucolo di spinaci senza dimenticare il piatto principe della cucina locale: la *Jota*, minestra di cappucci acidi, fagioli e carne di maiale.

Fra i secondi lo spezzatino di goulasch o stinco alla birra rigorosamente accompagnato dai kipfel, stuzzichini di pasta di gnocchi fritti. I contorni ideali sono le *patate in tecia*, gli spinaci al burro o l'insalata di *matavilz* (valeriana) coi fagioli.

E come dessert? Noi consigliamo le *palachinke*, le crepes alle noci (ma anche al cioccolato o alla marmellata).



Mario Cannella is the Triestine born lexicographer who moved then to Milan, editor of the latest edition of "Lo Zingarelli", *Vocabolario della Lingua Italiana 2019* (Zingarelli Italian Language Dictionary 2019). Among his many merits, surely that of having introduced the word Osmiza (o Osmizza) to the famous volume published by Zanichelli. We like to imagine this distinct gentleman strolling along the Karstic footpaths until he reaches the indication that all foodies know very well: the red arrow with a branch of bay or hazelnut which indicates a farmhouse which, by chance, is now opening its doors to visitors that can take refreshment with good wine (**terrano, malvasia or vitovska**) and other spartan home products.

33

Osmica Fabec

Aperto dall'1 al 26 maggio



CENIK · LISTINO PREZZI · SPEISEKARTE	
MALVAZIJA - MALVASIA	4,40 € - 0,60 €
TERAN	4,40 € - 0,60 €
8,00 VITOVSKA - MOSKAT	10,00 € - 1,50 €
JABLOVÍ SK - SOCCO DI MELA APFELSAFT	3,00 € - 0,50 €
PARSUT	PROSCIUTTO SHINKEN
PLEČE petrovo	SPÄLERHARTSTEAK geraspelt SCHUTTER
PANCETA	PANCETTA BAUCHSPECK
La peteca	Lbarrosa La gebratene
PRATA	OMBOLIO SCHWEINENACKEN
SJUNIK	OSCOLLO LEDENSTÜCK
ŠLAM Klobasa ŠLAMERŠLICHTA SALAMI	3,40 €
SIR	FORMAGGIO KÄSE
ZELJAVA	VERDURA GEMÜSE
SENDVIĆ	PANINO SANDWICH
SLADICA	DOLCI KUCHEN
JAJCE kuhano	UOVA EIER gekochte
ko KRUHAT	pizza di PANE BROT
	0,50 € 0,40 €



Osmica / Osmiza Fabec - Malchina n. 49, Malchina (Trieste) | tel. +39 040 299442 | mob. +39 333 2736552
www.klarceva.it | info@fabec.it | [osmizafabec](https://www.facebook.com/osmizafabec) | Aperto dall'1 maggio al 26 maggio

34

Panificio-pasticceria Čok

Presnitz e putizza



Panificio Čok - Strada per Vienna 3. Villa Opicina (Trieste) | tel. +39 040 213645 | [PanetteriaCok](https://www.panetteriacok.it)
 Aperto da lunedì a sabato 7.40-13.00 e 16.30-19.00, domenica chiuso

35

Zidarič formaggi

Formaggio Jamar



Zidarič formaggi - Loc. Prepotto 36, Trieste
 tel. +39 392 5594992 | www.zidaric.eu | Lunedì, mercoledì e venerdì 9.00-13.00 e 15.00-17.00, sabato 9.00-13.00, chiuso martedì, giovedì, domenica e festivi

Of very ancient tradition, in 1784 the Empress Maria Teresa of Austria conceded peasants the possibility of selling the wine they produced themselves for eight consecutive days directly from their cellars. From this tradition stems the term *Osmiza* (in Slovenian eight is *osem*). For this, dear Tourists in Triest, you won't always find the *osmize* open. The best way to identify the opening days is on the website www.osmize.com

In addition to wine, here you will also find their home-produce: plates of cold-cuts (*pancetta* or pork-belly and *salami* above all), *ovi duri* (hard-boiled eggs) and pickles.

Instead of this simple light meal, if you prefer a full meal without foregoing the Karst atmosphere, there are several farmhouse establishments in the area. Here on rustic wooden boards tastefully set as tables, you can enjoy the best dishes our traditional cuisine can offer: from bread *gnocchi* with butter and sage to potato *gnocchi* with goulash, on to spinach-stuffed *strucolo* (strudel) without forgetting our supreme local dish: *Jota*, sauerkraut soup with pork.

Among the main dishes, goulash stew, or shank cook in beer with the ever-present side-dish of *kipfels* (bite-sized fried gnocchi dough). The ideal side-dishes are *pataete in tecia* (crispy pot potatoes), creamed spinach or a salad of *matavitz* (lamb's lettuce) greens with beans.

And desserts? We recommend *palachinke*, pancakes with walnut filling (and the chocolate or jam fillings are

Colja Jožko
AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO



COLJA JOŽKO Azienda Agricola Agriturismo
VINI DEL CARSO - KRASKA VINA
Samatorza 21, Sgonico (Trieste) | tel. +39 040 229326
cell. +39 347 4781748 | info@jcolja.eu

just as delicious).



Mario Cannella ist der in Triest geborene und in Mailand tätige Lexikograph, der die neueste Ausgabe des italienischen Wörterbuchs "Lo Zingarelli", *Vocabolario della Lingua Italiana* 2019, aufgelegt hat. Zu seinen vielen Verdiensten zählt auch die Einführung des Wortes *osmiza* (oder *osmizza*) in das renommierte Wörterbuch von Zanichelli. Stellen wir uns kurz vor, wie dieser vornehme Herr auf den Pfaden des Karsts spaziert, bis er das Zeichen erreicht, das alle Feinschmecker gut kennen: einen roten Pfeil mit einem Lorbeer- oder Haselnusszweig. Der Pfeil führt zu einem Bauernhaus, das den Besuchern nun zufällig seine Türen öffnet. Hier stärken sie sich dann mit gutem Wein (**Teran**, **Malvasia** oder **Vitovska**) und anderen einfachen Produkten des Hauses.

Diese Art Buschenschänke blicken auf eine lange Geschichte zurück. Kaiserin Maria Theresia von Habsburg gab den Bauern der Gegend 1784 die Möglichkeit, ihren Wein acht Tage lang direkt in ihrem Keller zu verkaufen. Daher kommt auch der Begriff *osmiza* (auf Slowenisch heißt „acht“ nämlich *osem*). Deshalb werden Sie nicht immer eine offene *osmiza* finden, liebe Touristen in Triest. Am besten schauen Sie auf folgender Internetseite nach, welche *osmize* gerade

offen sind: www.osmize.com

Neben Weinen finden Sie hier hausgemachte Produkte wie Wurstwaren (Bauchspeck und Salami sind hier König), *ovi duri* (hart gekochte Eier) und in Essig eingelegtes Gemüse.

Wenn Sie statt dieser Brotzeit lieber ein komplettes Mahl wünschen, ohne dabei auf die Atmosphäre des Karsts verzichten zu müssen, gibt es in der Gegend mehrere *agriturismi*. Hier können Sie auf rustikalen und nett aufgedeckten Holztischen die besten Gerichte unserer Tradition probieren: von Semmelknödeln mit Butter und Salbei, Kartoffelknödeln mit Gulasch, *strucolo* mit Spinatfüllung (Spinatstrudel) bis hin zur Königin der lokalen Küche: der *jota*, einer Suppe aus Sauerkraut, Bohnen und Schweinefleisch.

Zu den Hauptgerichten gehören Gulasch oder die in Bier gekochte Schweinshaxe, die unbedingt mit *kipfel* (kipfelförmige Beilage aus gebackenem Kartoffelteig) zu probieren ist. Die idealen Beilagen sind *pataete in tecia* (zerdrückte Bratkartoffeln mit Speck), Butterspinat oder *matavitz* (Feldsalat) mit dunklen Bohnen.

Und zum Nachtisch? Wir empfehlen Palatschinken mit Walnussfüllung (sind aber auch mit Schokolade oder Marmelade lecker).



Ostrouska
Lonza di maiale con mela caramellata
morbida e pancetta affumicata



Agriturismo Ostrouska - Loc. Sagrado 1, Sgonico (Trieste) | tel. +39 040 2296672 | www.ostrouska.it
⌚ aperto sabato, domenica e festivi, nonché tutto l'anno su prenotazione per gruppi di almeno 20 persone

Osmiza Pipan Klaric

Taglieri di affettati misti



Osmiza Pipan Klaric - Loc. Malchina 58/A, Duino-Aurisina (Trieste) | www.pipan-claric.it
tel. +39 040 2907049 | roklari@tin.it
⌚ aperto tutti i giorni dalle 11.00 alle 23.00

Azienda Agricola Zidarich



Azienda Agricola Zidarich - Loc. Prepotto 23, Duino-Aurisina (Trieste) | tel. +39 040 201223
✉ info@zidarich.it | www.zidarich.it | ⌚ da lunedì a venerdì 9.00-15.00, chiuso sabato e domenica

PROVINCIA DI TRIESTE



Panificio Bukavec

Putizza / Potica



Panificio pekarna Bukavec Paolo - Prosecco, Prosek 160, (Trieste) | [panificiobukavecpaolo](#)
tel. +39 040 225220 | lunedì 7.15-13.00, da martedì a sabato 7.15-13.00 e 17.00-19.00, domenica chiuso

Agriturismo Hermada

Grigliata mista di carne



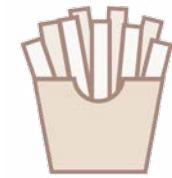
Agriturismo Hermada - Ceroglie 1/o, Duino-Aurisina (Trieste) | [www.agriturismohermada.it](#)
info@agriturismohermada.it | tel. +39 040 299501
mob. +39 347 7838110 | aperto sabato e domenica





Street Food

di Corrado Premuda



A volte basta un nome nuovo, magari proveniente da una lingua straniera che fa sembrare tutto più moderno e fresco, per rilanciare qualcosa che appartiene da tempo al nostro modo di vivere.

Sicuramente ha un fascino oggi molto di moda il concetto di "Street Food", del cibo che si consuma all'aperto, per strada, e che in strada viene preparato, non in un normale ristorante o locale ma in un chiosco o in una struttura mobile. Ma con questa locuzione s'intende, ormai per estensione, anche tutto ciò che si mangia e si beve passeggiando, a cominciare dal classico cono di gelato che, almeno in Italia, può essere considerato uno tra i primi e i più classici di questi pasti.

Al di là della comodità per molti che vogliono concedersi solo una piccola pausa dal loro lavoro, lo Street Food è una pratica amatissima dai turisti. A Trieste le zone del centro, e d'estate anche spiagge e coste, offrono un'ampia scelta per uno sputino più o meno sostanzioso.

Si comincia da piadine e kebab, facilmente rintracciabili sulle rive e in Cittavecchia come lungo il viale XX Settembre: la specialità romagnola, in tutte le sue innumerevoli varianti, contendeva al piatto turco il primato tra i cibi da passeggiata.

Per chi vuole assaggiare qualcosa di più tipico, in città resistono ancora tanti locali e buffet "alla triestina", posti in cui abitualmente si beve vino locale e birra e dove si può trovare anche il panino col prosciutto cotto accompagnato da senape e cren, uno snack semplice della tradizione ma sempre molto gettonato.

44

Odio il Brodo

Il nostro must: ODIO IL SANDWICH



Odio il Brodo - Largo Santorio 5, Trieste
tel. +39 040 2607179 | [FODIOilBRODOTS](#)
odioilbrodoto@gmail.com | www.odioilbrodo.com
da martedì a sabato 11.30-15.00 e 18.00-22.30,
domenica solo rosticceria 11.00-15.00, lunedì chiuso

La moda di gustare in piedi pietanze nate per essere consumate seduti a tavola ha portato a vedere cose inimmaginabili fino a qualche tempo fa: adesso è possibile mangiare una porzione di patate in teca anche passeggiando. Le *patate in teca* sono un piatto tipico triestino: si tratta di patate prima lessate e poi soffritte con la cipolla e schiacciate nella padella finché arrostiscono con una crosticina dorata. Una coppetta e un cucchiaiino permettono di portare con sé il piatto assaporandolo dove meglio si preferisce.

Anche molti bar hanno reinventato il modo di accompagnare l'aperitivo: non soltanto tartine e stuzzichini preconfezionati, appaiono anche piccoli pesci fritti, verdura in pastella e altri mancarietti più elaborati.

E poi ci sono le gelaterie che spopolano non solo nei mesi caldi: a Trieste molte sono le attività storiche rinomate anche oltre i confini locali per i loro gusti di gelato. Ed essendo questa una città in cui la tradizione del caffè al bar è molto sentita, consigliamo di assaggiare il gelato affogato nel caffè che molti locali del centro propongono con successo.

Diceva il grande Gualtiero Marchesi: "Il cibo di strada è il modo più diretto per conoscere la storia di un paese, in tutto il mondo." Di certo oggi visitare una città non è solo ammirare monumenti e scorci naturali ma anche approfondire la storia culinaria del posto e lo Street Food è un modo rapido ed economico per farlo.

At times a new word, perhaps a foreign one making everything take on a more modern and fresh aspect, suffices to revive something which has belonged to our way of life for a long time.

Surely nowadays the concept of "Street Food" has a very trendy appeal, to indicate the food we eat outdoors, on foot and which is prepared on the street not in a normal restaurant or eating establishment, rather in a kiosk or a mobile structure. But with this term is now extended to everything we can eat or drink while strolling, to begin with a classic ice cream cone which at least in Italy, can be considered among the foremost and most classic of these types of meals.

Apart from the easiness which many can indulge in when they just want a short break from work, Street Food is a much-loved touristic experience. In Triest the city's central areas and, during the summer months, also in localities along the coastline and the seashore, offer an ample selection for a more or less hearty snack.

It all begins with *piadine* (thin flatbread) and kebabs, easily found along the Rive seafront and in the Old City for example along September 20th Boulevard: this speciality from the Romagna region, in all its variants, competes with the typical Turkish dish for first place among all street food.

For those who want something more typical, here and there in the city, many Triestine "all-you-can-eat" establishments and eating places resist and here you can drink local beer and wine as well as a panino col prosciutto cotto (cooked ham sandwich) with mustard

45



Gelateria Jimmy

Largo Amulia 5
Muggia (Trieste)

 [GelateriaJimmy](#)

+39 348 7600016

and cren (horserdish), a simple, traditional snack which is always a very popular choice.

The new trend of eating while standing something which was conceived to be eaten sitting down, has brought out the most unimaginable (until recently) situations: nowadays it is even possible to eat a portion of patate in tecia while strolling. *Patate in tecia* are a typical Triestine dish: composed of potatoes which have first been boiled then sautéed with onion then mashed in a pan and cooked until a golden crust forms. A cup and a teaspoon allow you to take this meal along with you, enjoying it wherever you like.

Even many bars have reinvented the way of serving aperitifs: not only savoury canapés and ready-made appetisers, now also small fried fish, battered and fried vegetables, and other, more elaborate, delicious treats.

And then there are the ice-cream parlours which are not popular not only during the summer months: in Triest there are many historical shops which are famous even beyond local borders for their ice-cream flavours. And Triest being a city in which coffee is a cherished tradition, we suggest tasting a *gelato affogato nel caffè* (coffee poured over ice-cream) which many parlours in the centre offer with great success.

As the great Gualtiero Marchesi said: "Street food is the most direct way of getting to know the history of a country, all over the world." Surely, nowadays visiting a city is not only admiring monuments and glimpses of nature but also to explore the culinary history of a place and street food is the quickest and most economical way of doing just that.



Manchmal reicht ein neuer - vielleicht exotisch klingender - Name, der allem einen frischen und modernen Anstrich gibt, und was seit langem zu unserem Leben gehört, wird wieder in.

Einen modernen Charme hat heute wieder das "Streetfood", d.h. das Essen, das im Freien bzw. auf der Straße gegessen und statt in einem normalen Restaurant oder Lokal in einem Kiosk oder einem mobilen Wagen auf der Straße zubereitet wird. Aber mit diesem weitläufigen Ausdruck ist mittlerweile auch all das gemeint, was man so beim Spazieren isst und trinkt, angefangen beim klassischen Speiseeis, das zumindes in Italien als eine der wichtigsten und klassischsten dieser Speisen betrachtet werden kann.

Diese bequemen und praktischen Mahlzeiten sind nicht



nur bei Menschen sehr beliebt, die sich nur eine kleine Pause von ihrer Arbeit gönnen wollen, sondern auch bei Touristen. In Triest gibt es in allen Stadtteilen des Zentrums und im Sommer auch an den Stränden und an der Küste viele Möglichkeiten für einen mehr oder weniger reichhaltigen Snack.

Den Anfang machen *piadina* und Döner, die an der Uferpromenade und in der Altstadt sowie in der Allee Viale XX Settembre leicht zu finden sind: Die Spezialität aus der italienischen Region Romagna in all ihren Varianten ist zusammen mit dem türkischen Gericht ohne Zweifel die beliebteste schnelle Mahlzeit.

Für diejenigen, die etwas Typischeres probieren wollen, gibt es in der Stadt noch viele Lokale und Buffets "*alla triestina*", d.h. Orte, an denen man gewöhnlich lokalen Wein und Bier trinkt und wo man auch das hier typische Brötchen mit von Hand geschnittenem Kochschinken, Senf und Meerrettich findet: ein einfacher traditioneller Snack, der aber immer noch sehr beliebt ist.

Die Tatsache, dass man unterwegs Speisen isst, die eigentlich geschaffen wurden, um am Tisch gegessen zu werden, hat zu bis vor kurzem unvorstellbaren Dingen geführt: Jetzt kann man nämlich sogar beim Spazieren eine Portion *patate in tecia* essen. Dieses typische Triester Gericht besteht aus gekochten und dann mit Zwiebeln in der Pfanne gebratenen und zerdrückten Kartoffeln, die dabei eine goldbraune Kruste bekommen. Mithilfe eines Bechers kann das Gericht mitgenommen und mit einem kleinen Löffel überall verspeist werden.

Viele Bars haben auch den *aperitivo* neu erfunden: Nicht nur Kanapees und fertige Vorspeisen, sondern auch kleine frittierte Fische, frittiertes Gemüse und weitere aufwendigere Leckerbissen.

Außerdem gibt es auch zahlreiche Eisdiele, die nicht nur in den warmen Monaten beliebt sind: In Triest gibt es viele alteingesessene Eisdiele, die auch jenseits der Landesgrenze für ihre Eissorten bekannt sind. Da die Stadt auch eine sehr lange und stolze Kaffeetradition hat, empfehlen wir einen in vielen Cafés angebotenen *affogato*, eine Art Eiskaffee, zu probieren.

Der große italienische Koch Gualtiero Marchesi sagte immer: "Streetfood ist weltweit der direkteste Weg, um die Geschichte eines Landes kennen zu lernen". Wenn man heutzutage eine Stadt besichtigt, geht es den Besuchern sicherlich nicht nur darum, Denkmäler und Naturschönheiten zu sehen, sondern auch darum, die kulinarische Geschichte der Umgebung zu erkunden. Und Streetfood ermöglicht dies auf schnelle und billige Weise.

Alcune parole triestine che dovreste conoscere

Some triestine words you should know

Einige Wörter im Triester Dialekt, die sie unbedingt kennen sollten

Cari Turisti a Trieste,
ecco alcune parole dialettali che dovreste conoscere, soprattutto se siete degli appassionati e curiosi buongustai.

Dear Tourists in Triest,
here several words we use in our city which you should know, especially since you're curious and keen foodies.

Liebe Touristen in Triest,
hier folgen einige Wörter, die in unserer Stadt verwendet werden und die Sie unbedingt kennen sollten. Vor allem, wenn Sie Liebhaber der Kochkunst und neugierige Feinschmecker sind.

TERAN

Vino DOC, il Terrano è un rosso intenso con sfumature violacee emblema enologico del Carso. Vinoso al naso, corposo e acido al palato. La prova del nove? Lascia la lingua nera!

PDO (Protected Designation of Origin) Wine, Terrano is an intense red wine of an emblematic purplish hue which is the enological characteristic of the Karst. Vinous to the nose, full-bodied and acidic to the palate. The "acid test"? It leaves your tongue black!

Der Terrano ist ein intensiver Rotwein mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung und violetten Farbtönen. Er ist das ökologische Wahrzeichen des Karsts. Weinig in

der Nase, vollmundig und saurer Geschmack. Das Markenzeichen? Man bekommt davon eine schwarze Zunge!

VITOVSKA

Questo vino bianco d'antichissima origine è tornato alla ribalta negli ultimi anni. Giallo paglierino che può arrivare all'ambra, secco, fruttato, sa di mandorla, pera, ma anche di salsedine o di salvia... insomma, va assaggiato!

This white wine of ancient origins has recently made a comeback. Straw yellow even tending towards an amber colour, dry and fruity, with flavours of almonds, pears but even salt air or sage... in short, it must be tasted!

Dieser sehr alte Weißwein ist in den letzten Jahren wieder in den Vordergrund gerückt. Stroh- bis bernsteingelb, trocken, fruchtig, mit Mandel-, Birnen-, aber auch Salz- und Salbeigeschmack.... kurz gesagt: Man muss ihn einfach probieren!

STRUCOLO

Significa "Strudel". Oltre al classico *strucolo de pomi* cioè di mele, a seconda della stagione possiamo trovare quello di albicocche, ciliegie e susine. Non manca mai quello alla ricotta e caratteristico è lo *strucolo in straza* realizzato con la pasta lievitata e farcito con le noci, bollito e successivamente condito con burro fuso, pan grattato e cannella.

Which means "Strudel". In addition to classic *strucolo de pomi*, i.e., apple strudel, depending on the season, we can also find apricot, cherry and plum strudel. You can't do without the ricotta strudel and something very characteristic is the *strucolo in straza*, made with leavened dough stuffed with walnuts, boiled and then drizzled with butter, cinnamon and breadcrumbs.

Steht für "Strudel". Neben dem klassischen *strucolo de pomi* (Apfelstrudel) finden wir je nach Jahreszeit auch *strucolo* mit Aprikosen, Kirschen und Pflaumen. Der Ricottakäse

als Option darf auch nie fehlen und der traditionelle *strucolo in straza* wird mit Hefeteig und einer Walnussfüllung zubereitet, dann im Wasser gekocht und mit geschmolzener Butter, Semmelbrösel und Zimt gewürzt.

SCHINCO DE VEDEL

Stinco di vitello, cotto a puntino con la birra e servito con le patate al forno. Un grande classico della tavola delle feste.

Veal shank, cooked to perfection in beer and served with oven-baked potatoes. A great classic at festive tables.

In Bier gekochte Kalbshaxe, die mit Ofenkartoffeln serviert wird. Ein Klassiker zu festlichen Anlässen.

RIBALTAVAPORI

Piccoli pesciolini fritti e croccanti da consumare preferibilmente al cartoccio in riva al mare.

Crispy, fried small fish to be eaten preferably out of its paper wrapping on the seashore.

Kleine frittiette und knusprige Fischlein, die am besten in einer Tüte am Meeresufer zu genießen sind.

PATATE IN TECIA

La *tecia* è la pentola. Vengono cotte a crudo nello strutto con la cipolla. Fuoco lento, cottura lunga, finché non si disfano formando una stuzzicante crosticina croccante. Non partire da questa città senza averle assaggiate!

The *tecia* is the pot. The potatoes are cooked raw in lard with onions, over a low flame with a long cooking time until they are reduced to a pulp, forming an enticing, crispy crust. You can't leave this city without having tasted them!

Tecia steht für Topf. Die Kartoffeln werden roh in Schmalz und Zwiebeln gekocht. Langsam auf kleiner Flamme kochen lassen, bis sie zergehen und eine verlockende knusprige Kruste bilden. Verlassen Sie diese Stadt nicht, ohne sie zu probiert zu haben!

Musei

Museums | Museen



1
AIM Alinari Image Museum
[AIM Alinari Image Museum](#)
[AIM Alinari Image Museum](#)
Piazza della Cattedrale 3
tel. + 39 040 305133
alinari.it

6
Civico Acquario Marino
[Marine Aquarium](#)
[Städtisches Meeresaquarium](#)
Riva Nazario Sauro 1
tel. 040 306201
aquariomarinotrieste.it

11
Civico Museo del Risorgimento e Sacrario Oberdan
[Civic Museum of the Risorgimento and the Oberdan Memorial](#)
[Stadtumuseum für das Risorgimento und Gedenkstätte Oberdan](#)
Via XXIV Maggio 4
tel. + 39 040 361675
museodelrisorgimento.it
INGRESSO GRATUITO
Free entry - Freier Eintritt

12
Civico Museo di Storia naturale
[Natural History Museum](#)
[Naturhistorisches Museum](#)
Via dei Tominz 4
tel. +39 040 6754603
museostorianaturaletrieste.it

13
Civico Museo J.J. Winckelmann - Orto Lapidario Giardino del Capitano
[Museum of History and Art - The Lapidary Garden - The Captain's Garden](#)
[Städtisches Museum der Kultur in Istrien, Rijeka und Dalmatien](#)
Via Torino 8
tel. + 39 040 639188
www.irci.it

9
Civico Museo della Guerra per la Pace "Diego de Henriquez"
[War museum for peace "Diego de Henriquez"](#)
[Kriegsmuseum für den Frieden "Diego de Henriquez"](#)
Via Cumano 22
tel. +39 040 6754699, +39 040 6758377
museodiegodhenriquez.it

10
Civico Museo del Mare
[Trieste Sea Museum](#)
[Meereshaus](#)
Via Campo Marzio 5
tel. 040 304885
museodelmaretrieste.it
INGRESSO GRATUITO
Free entry - Freier Eintritt

15
Civico Museo Petrarchesco Piccolomineo
[Petrarchesco Piccolomineo Museum](#)
[Petrarchesco Piccolomineo Museum](#)
Via Madonna del Mare 13
tel. +39 040 6758184
petrarchesco.it

INGRESSO GRATUITO
Free entry - Freier Eintritt

16
Civico Museo Revoltella - Galleria d'Arte Moderna
[Revoltella Museum - Modern Art Gallery](#)
[Stadtumuseum Revoltella - Galerie für Moderne Kunst](#)

Via Diaz 27
tel. +39 6754350
museorevoltella.it

17
Civico Museo Sartorio
[Sartorio Museum](#)
[Sartorio Museum](#)
Largo Papa Giovanni XXIII 1
tel. +39 040 301479
museosartoriotrieste.it
INGRESSO GRATUITO
Free entry - Freier Eintritt

18
Civico Museo Teatrale Carlo Schmidl
[Carlo Schmidl Theatrical Museum](#)
[Theatermuseum Carlo Schmidl](#)
Via G. Rossini 4
tel. +39 040 6754072
museoschmidl.it

19
Foiba di Basovizza - Monumento Nazionale -Centro di documentazione
[Cave of Basovizza - National Monument - documentation center](#)
[Foiba von Basovizza - Nationales Denkmal - Dokumentationszentrum](#)
Basovizza

tel. + 39 040 365343
foibadibusovizza.it
INGRESSO GRATUITO
Free entry - Freier Eintritt

20
Magazzino dei Venti - Progetto Bora Museum
[The Wind House - The Bora Museum Project](#)
[Museum des Windes - Projekt Bora](#)

25
Museo della Comunità Greco-Orientale
[Museum of the Eastern Greek Community](#)
[Museum der östlichen griechischen Gemeinschaft](#)
Riva III Novembre 7
tel. +39 040 635614, comgrecoetrieste.it

21
Museo Casa di Osiride Brovedani
[Osiride Brovedani's House](#)
[Hausmuseum Von Osiride Brovedani](#)
Via Alberti 6
tel. 366 6766799
www.fondazionebrovedani.it
INGRESSO GRATUITO
Free entry - Freier Eintritt

22
Museo d'Arte Moderna "Ugo Carà"
[Modern Art Museum "Ugo Carà"](#)
[Museum für Moderne Kunst "Ugo Carà"](#)
Via Roma 9, Muggia(TS)
tel. +39 040 3360340
benvenutiamuggia.eu
INGRESSO GRATUITO
Free entry - Freier Eintritt

23
Museo del Caffè
[Coffee Museum](#)
[Kaffeemuseum](#)
Via S. Nicolò 7
tel. +39 368 435343
amdctrieste@gmail.com
INGRESSO GRATUITO Visite su richiesta.
Free entry. Booking Required.
Freier Eintritt. Nach Terminvereinbarung

24
Museo della Comunità Ebraica di Trieste "Carlo e Vera Wagner"
[Trieste's Jewish Community Museum](#)
["Carlo and Vera Wagner"](#)
[Museum der Jüdischen Gemeinschaft von Triest](#)
Carlo and Vera Wagner
Via del Monte 5/7
tel. +39 040 633819, triestebraica.it

26
Museo della Risiera di San Sabba -
[Monumento Nazionale](#)
[San Sabba Rice Mill National Monument](#)
[Museum der Risiera di San Sabba](#)
Via G. Palatucci 5
tel. +39 040 826202
riserasansabba.it
INGRESSO GRATUITO
Free entry - Freier Eintritt

27
Museo Storico del Castello di Miramare
[Historic Museum of Miramare Castle](#)
[Geschichtemuseum vom Schloss Miramare](#)
Viale Miramare, tel. +39 040 224143
castello-miramare.it

28
Science Centre Immaginario Scientifico
[Science Centre Immaginario Scientifico](#)
[Science Centre Immaginario Scientifico](#)
Riva Massimiliano e Carlotta 15 Grignano (Trieste)
tel. +39 040 224424
immaginarioscientifico.it

29
Studio Lutazzi
[Studio Lutazzi](#)
[Studio Lutazzi](#)
Biblioteca Statale Stelio Crise - Largo Papa Giovanni XXIII n.6
tel. +39 040 307463
INGRESSO GRATUITO con prenotazione
Free entry, booking required.
Freier Eintritt mit Reservierung.

Numeri utili

Useful Numbers | Nützliche Telefonnummern

TAXI

Taxis / Taxi

Radio Taxi - tel. 040 307730

Taxi Alabarda - tel. 040 390039

PARCHEGGI

Parking lots / Parkplätze

Molo IV - Molo IV
Tel. 040 6732550

Siros - Piazza della Libertà 9
Tel. 040 44924 - 040 4528466

Il Giulia - Via Giulia 75
Tel. 040 350931

Foro Ulpiano - Foro Ulpiano 1
Tel. 040 362262

Campo San Giacomo
Campo San Giacomo 16/1
tel. 040 3498630

Ospedale Maggiore
Via Pietà 7
tel. 040 3490084

TURISMO

Tourism / Tourismus

Infopoint via dell'orologio 12
tel. 040 3478312
orari: 9-18, domenica 9-13

Infopoint Piazza Unità 4/b

Associazione Guide Turistiche del Friuli Venezia-Giulia
Tourist Guide Association of Friuli Venezia Giulia / Verein der Reiseführer von Friaul Julisch-Venetien
tel. 040 314668
www.guideturisticafvg.com

Nord-Est Guide
tel. 347 8036396 - 333 5213594
www.nord-estguide.com

Federalberghi
Federalberghi / Hotelverband
Federalberghi
tel. 040 7707371

Trenitalia

Italian Rail Network / Staatsbahn
Piazza Libertà 8
tel. 040 4414 - 040 412695

Autostazione Pullman
www.autostazionetrieste.it
tel. 040 425020

SALUTE

Health / Gesundheit

Ospedali Riuniti di Trieste centralino

Trieste hospitals telephone switchboard / Krankenhäuser Telefonvermittlung
tel. 040 3991111

Ospedale infantile

Burlo Garofolo

Burlo Garofolo Hospital / Krankenhaus Burlo Garofolo
tel. 040 3785111

Ospedale Maggiore

Maggiore Hospital / Krankenhaus Maggiore
Piazza Ospedale, 1

Ospedale di Cattinara

Cattinara Hospital / Krankenhaus Cattinara
Strada di Fiume, 447

Pronto Soccorso

Emergency room / Notaufnahme
tel. 118

Guardia medica

Emergency medical services / Ärztlicher Notdienst
tel. 040 3991111

Farmacie di turno

Pharmacy on duty / Apotheken Notdienst
www.farmacistitrieste.it

SICUREZZA

Safety / Sicherheit

112

TUTTE LE EMERGENZE

All emergencies / Alle Notfälle

Polizia di Stato

State Police / Staatspolizei
tel. 113

Questura

Central Police Station / Polizeiamt
tel. 040 3790111

Polizia Stradale

Highway Patrol / Verkehrspolizei
tel. 040 4194311 - 040 830865

Vigili Urbani

Traffic Warden / Stadtpolizei
tel. 040 366111

Vigili del Fuoco

Fire station / Feuerwehr
tel. 115

Guardia di Finanza

Border Police / Finanzwache
tel. 117

Soccorso Stradale

Roadside Assistance / Pannenhilfe
tel. 040 9720584

Soccorso in Mare

Sea Rescue / Meeresrettungsdienst
tel. 1530

Servizio antincendio forestale

Forest fire fighting / Waldbranddienst
tel. 1515

Protezione Civile FVG nr. Verde emergenze

Civil Protection FVG emergency toll-free number
Zivilschutz FVG - kostenlose Nummer
tel. 800 500 300

Soccorso ACI

Roadside assistance
ACI (Italienischer Autoverband)
Notdienst
tel. 116

ACI di Trieste

Automobile Club Italy of Trieste / ACI Triest
tel. 040 393222

Guardia Costiera

Coast Guard / Küstenwache
tel. 1530



AiC | **Alimentazione Fuorilavoro** | **Associazione Italiana Celiachia**

*Ci sono tutti i sapori dell'autentica pizza napoletana,
manca solo il glutine.*







ROSSOPOMODORO
cucina e pizzeria napoletana

TRIESTE RIVA TOMMASO GULLI, 8 | TEL. 040 302868
trieste@rossopomodoro.it



Prodotti tipici triestini



TRIESTE

Via Genova, 21/c - Tel. 040 2039073

Via Foschiatti, 15 - Tel. 040 638563 Via Gallina, 2 - Tel. 040 636136