



# Osteria De Scarpon Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/trieste/scarpon>  
Via Della Ginnastica, 20, 34125 Trieste TS, TRIESTE, Italy  
**+393940367674 - [business.site](#)**

## Categories

Starters

Beverages

Secondi

Entree

I Secondi

Primi Piatti

I Primi

Primi

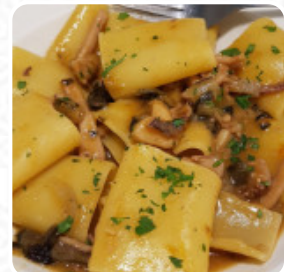
Fish And Seafood

Antipasto Misto Mare

Main Dish

Pescados Y Mariscos

Entrées



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# Osteria De Scarpon Menu



## Soups

FISH SOUP

## Pizza

FOCACCIA AL LARDO

## Sandwiches & Hot Paninis

HAMBURGER

## Fish Dishes

FRITTO MISTO MARE

## Sweets

SWEETS

## Schnitzel

CORDON BLEU

## A La Carte

FISH PASTE

## Rice

RISOTTO

## Starters & Salads

ANTIPASTO

## Sauces

SALSA

## Fish

BRANZINO

## Meat

MILANESA

## Menu

CAPELUNGHE ALLA PIASTRA

## Antipasti - Starters

PROSCIUTTO CRUDO AND MELON

## Pasta & Lasagne

PASTICCIO PORRO, SALSICCIA,  
CAMORZA

## Postres

DOLCI DEL GIORNO: TIRAMISÙ, PANNA  
COTTA, PASTE CREME, STRUDEL DI  
MELE DELLA CASA

## Piadina

SARDA

## Pizza Ø 30Cm

GAMBERI E RUCOLA

## Secondi Piatti

ROMBO

## Bruschetta

BRUSCHETTA AL LARDO DI CASA

## Appetizers

BREADED MUSHROOMS

## Saisonempfehlung

SQUID INK RISOTTO

## Digestivi - Digestifs

LIMONCELLO

## Vino

# Osteria De Scarpon Menu



## VINO SFUSO

### Carne E Pesce

CONIGLIO IN UMIDO

### Vinos

VINO BIANCO O ROSSO SFUSO

### Bar

ACQUA MINERALE 1/2 L

### Entrantes

BREAD AND SERVICE

### Sugerencias

PACCHERI AL RAGU DI BRANZINO

### Hot Drinks

COFFEE

### Vinos Blancos Y Rosados

VINO FRIZZANTE

### Seafood Dishes

FRIED CALAMARI

### Bibite

ACQUA MINERALE 1 L

### Drink

VINO BIANCO SECCO DELLA CASA

### First Course

MARINATED SALMON CARPACCIO

### Baked

## EGGPLANT PARMIGIANA

### Veal

VENETIAN-STYLE LIVER

### Small Appetizers

MIXED APPETIZER

### Nos Planches

CHARCUTERIE BOARD

### Pastas & Grains

SQUID INK LINGUINE

### Liquori

HOUSEMADE LIMONCELLO

### Secondi di Terra

CONTORNI VARI

### Dal Mercato Di Pesce

GRIGLIATA DI PESCE CON POLENTA

### Secondo

STINCO DI MAIALE AL FORNO

### Vorspeisen

ZUPPA DI PESCE CON CROSTINI

### Suppen

GULASH SOUP

### Fleischgerichte

COSTATA DI MANZO AI FERRI

### Dinner Baskets

# Osteria De Scarpon Menu



## MIXED SEA

### Portata principale

BACCALÀ ALLA PIZZAIOLA

### Carne alla Griglia

TAGLIATA DI POLLO CON RUCOLA E GRANA

## DA BERE

VINO SFUSO 1 LT

### Prosecco (Each)

PROSECCO 75CL

## Notice

NOTE ON PORTIONS AND ALLERGENS

## Little Partners

FISH FILLETS

## Menu'di Natale - Antipasti

FIORI DI ZUCCA PASTELLATI CON ALICI E MOZZARELLA

## Le Nostre Bevande

VINO SFUSO 1 L

## Vini in caraffa

VINO FRIZZANTE 1 LT

## I formaggi di malga

VERDURE BOLLITE MISTE

## Pasta / Small Pasta Dishes

AMATRICIANA

## Spanish Main Courses

FISH GRILL

## Antipasto di Salumi

GIRELLO AFFUMICATO CON RUCOLA E GRANA

## Fritti / Fried

FRITTO MISTO MARE\*

## Contorni e Varie

MATAVILZ CON UOVO FAGIOLI E CIPOLLA

## Vino Tinto / Vino Blanco / Rotwein / Weisswein

WINE BOTTLE 0.75L

## Aperitifs and Liquor

APERITIVI, AMARI, LIQUORI IN GENERE

## Non Alcoholic Drinks

MINERAL WATER

ACQUA MINERALE 0.5L

## Mains

CHICKEN MILANESA

GRILLED SEA BASS FILLET

## Pasta Dishes

LINGUINE WITH PESTO

PASTA ALLA VODKA

## Salad

MIXED GREEN SALADS

MIXED SALAD

# Osteria De Scarpon Menu



## Gnocchi

GNOCCHI

GNOCCHI AL SALMONE E ZUCCHINE

## Seafood

CALAMARI

SEA BREAM

## Pesce

SEPIE IN UMIDO CON POLENTA

SEPIE AI FERRI

## Soft Drinks

ACQUA MINERALE 1 LT

BIRRA 33 CL

## Paste

SPAGHETTINI ALLO SCOGLIO

SPAGHETTINI ALLO SCOGLIO

## Pizza Ø 28Cm

LASAGNA BOLOGNESE

LASAGNA BOLOGNESE

## White Wine

CHARDONNAY (BOTTLE)

SAUVIGNON (BOTTLE)

## Water

ACQUA MINERALE LT 1.5

ACQUA MINERALE LT 2.0

## Contorni

INSALATA MISTA O VERDE

CAPONATA DI VERDURE

## Appetizers / Sides

CHIFLETTE DI PATATE

MATAVILZ CON UOVO, FAGIOLI, CIPOLLA

## Pasta e Gnocchi

PASTA ALL'AMATRICIANA DI GAMBERI

ZUPPA DI PESCE SPINATA

## Note

PRODOTTI CONGELATI O SURGELATI

ALLERGENI ALIMENTARI

## Coperto

COPERTO

COPERTO

## Le bevande

BIRRA LATTINA 33CL

BIRRA LATTINA 33CL

## Pastries & Pancakes

PASTRIES

PASTRIES

## Gli Antipasti

CANOCE PANATE

ANTIPASTO DI SALUMI E SOTTACETI

TOMINO CON SPECK AI FERRI

## Antipasto

MAZZANCOLLE IN SAOR

COZZE ALLA SCOTTADEO

INSALATA DI MARE CON VERDURE

## Meat & Poultry

# Osteria De Scarpon Menu



CHICKEN TAGLIATA WITH ROCKET AND PARMESAN

LUBIÁNSKA (CORDON BLEU)

BEEF FILLET TO TASTE

## Beer And Soft Drinks

BIRRA LATTINA 0.33

BIRRA LATTINA 0.50

COCA-COLA, FANTA, BIBITE IN GENERE 0.33

## Lighter Mains

FUNGHI PANATI

FUNGHI PANATI

FUNGHI PANATI

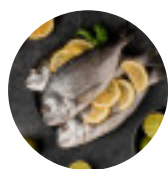
## Restaurant Category

ITALIAN

GLUTEN FREE

MEDITERRANEAN

## These Types Of Dishes Are Being Served



FISH

PASTA

SPAGHETTI

## Zuppe e Piatti Tipici

JOTA (ZUPPA TIPICA TRIESTINA)

PASTA O GNOCCHI - POLENTA CON IL GULASH

JOTA (ZUPPA TIPICA TRIESTINA)

## Main Course

FILETTO AL SALE

SEA SALAD

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

JOTA

## Salads

ROMBO CON POMODORI

CHIFELETTI DI PATATE

GREEK SALAD

NICOISE SALAD

CHIFELETTI DI PATATE

## Pasta



LINGUINE

PASTA AMATRICIANA

PASTA AND BEANS

LINGUINI WITH PESTO

PASTA ARRABBIATA

## Drinks

WINE

BIRRA DOCA

FANTA BIBITE IN GENERE 33CL

SUPERALCOLIC DRINK

PROSECCO BOTTLE 0.75L

## Carnes

GOULASH

GOULASH

GULAS CON PATATE O POLENTA

BOLLITO TRIESTINO CON VIENNA, PORCINA, CRAGNO, PANCETTA, CARNE AFFUMICATA

COSTINE DI MAIALE IN UMIDO CON PATATE IN TECIA

# Osteria De Scarpon Menu



## Wine

VINO BIANCO/ROSSO SUSSO  
VINO FRIZZANTE SUSSO  
BOTTIGLIE DI PROSECCO 75CL  
BOTTLED WINES  
HOUSE WINE

## Dessert & Beverages

VINO FRIZZANTE SFUSO 0.33L  
BIRRA LATTINA 0.50CL  
MIRRA LATTINA  
BIBITE IN GARA 0.33L  
SOTTILE PROSECCO

## First

GNOCCHI SALMON AND ZUCCHINI  
ORECCHIETTE CUTTLFISH AND GORGONZOLA  
RED GNOCCHI WITH SEA BASS SAUCE  
JOTA TYPICAL SOUP OF TRIEST (BEANS, POTATOES AND SAUERKRAUT)  
GNOCCHI GULAS (MEAT OF BEEF)

## Menu del Giorno - 30 Maggio

CAPELANTE GRATINARE  
INSALATA DI POLVA CON PATATE AL VINO BIANCO  
COZZE ALLA SCOTTADITO  
FILETTI DI LUCERNA PANATI CON SALSIA TARTARA  
FILETTI DI LUCERNA PANATI CON SALSIA TARTARA

## Uncategorized

ZUPPA DI COZZE PICCANTI  
SELEZIONE MISTA DI FORMAGGI

POLPETTE DI BACCALÀ MANTECATO  
PROSCIUTTO & MELONE  
SARDONI

## Entrées

CEVAPCICI  
SQUID  
FRIED FRESH CALAMARI  
STUFFED CALAMARI  
VEAL WITH TUNA SAUCE  
BRUSCHETTA WITH TOMATOES

## Starter

SCOTTADEO MUSSELS OR SPICY MUSSEL SOUP  
GRATIN SMALL SCALLOPS  
OCTOPUS GRILLED WITH TOMATOES, BURRATA, OLIVES  
OCTOPUS CARPACCIO WITH ROCKET AND TOMATOES  
CREAMED STOCKFISH OF THE HOUSE  
TRIS OF CREAM STOCKFISH (CREAMED, OLIVES, PEPPER)

## Pescados Y Mariscos

BREAM FILLET WITH POTATOES  
PRAWNS (ARGENTINA) GRILLED  
STEAMED SALMON WITH POTATOES  
FISH AND CHIPS TRIESTINA STYLE WITH SARDINES AND SQUID (FRITELLETTI)  
GRILLED TURBOT FILLET WITH POTATOES  
SEA BASS X2 GRILLED  
CUTTLFISH STEWED WITH POLENTA

## Ingredients Used

# Osteria De Scarpon Menu



SEAFOOD

PESTO

TOMATO

GORGONZOLA

SALMON

MUSHROOMS

MACKEREL

## Antipasti



APPETIZERS

MIXED SEAFOOD APPETIZER

TOMATO BRUSCHETTA

MIXED COLD CUTS

BRESAOLA ARUGULA AND GRANA

VITEL TONNÉ

BRUSCHETTA AI POMODORO

FRITO MISTO

## Side Dishes



POTATO CHIPS

FAGIOLI CIPOLLA UOVO

CHIFLETTI DI PATATE

FRENCH FRIES

RADICCHIO DI TREVISO AI FERRI

MATAVILTZ FAGIOLI CIPOLLA UOVO

VARIOUS SIDE DISHES

MATAVYLZ WITH EGGS, ONION, BEANS

## Main Dish

LINGUINE ALLA BARCOLANA

PIATTO SCARPON (PIATTO DE SARPON)

45 €

PASTE CON I FRUTTI DI MARE

ZUPPA JOTA

CHIFALETTI

POLITETTI CON CREMA DI SALMONE

FISH & CHIPS ALLA TRIESTINA

SARDONI PANAI

## Antipasto Misto Mare

INSALATA DI SEPIE CON RUCOLA E ACETO BALSAMICO

CAROSSELLO DI CARPACCI MARINATI (SALMONE - SPADA - ORATA)

SARDONI (ALICI) MARINATI CON POMODORO, ORIGANO, BASILICO

LIPTAUER (FORMAGGIO TIPICO TRIESTINO)

SGROMERI IN SAVOR

SOGLIOLE IN SAVOR

CROSTONE DI POLIPETTI ALLA LUCIANA

CANOCE A FILETTO PANATE

CARPACCIO MARINATO DI BRANZINO ALL'OLIO AL TARTUFO

## Primi

FETTUCCINE AI GAMBERONI ALLA BUSARA

PIATTI BIS: GNOCCHETTI SALMON E ZUCCHINE, RAVIOLI DI CERNIA AI GIOIELLI DI MARE

CUS CUS FREDDO ALLA MARINARA

LASAGNE AL FORNO RADICCHIO E SPECK

ORECCHIETTE CON SEPIE E GORGONZOLA

ORECCHIETTE CON COZZE E BROCCOLI

RIBONE AI FERRI

SARAGHETTO O ROMBETTO AI FERRI

TAGLIATELLE AI SCAMPI ALLA BUSARA (SECONDO ARRIVI DEL PESCATO)

# Osteria De Scarpon Menu



GNOCCHI CON IL GULASH

## Fish And Seafood

BRANZINO A FILETTO AI FERRI

ORATA A FILETTO AL FORNO CON PATATE

ROMBETTO AI FERRI

FILETTO DI ROMBO AL FORNO CON PATATE, OLIVE, CILIEGINO

GAMBERONI (ARGENTINA) AI FERRI

SALMONE AI FERRI O AL VAPORE

SEPPIE NOSTRANE AI FERRI

SARDONI FRITTI O PANATI

BACCALÀ ALLA TRIESTINA

BACCALÀ ALLA TRIESTINA

## I Primi

RAVIOLI AI CROSTACEI E GAMBERONI (PICCANTINO)

ORECCHIETTE ALLE POLPETTE DI SARDONI

GNOCCHI ALL'ASTICE SGUSCIATO

ORECCHIETTE SEPPIE & GORGONZOLA

GNOCCHI CON IL GULAS

GNOCCHI CON IL GULAS

TAGLIATELLE MARI E MONTI CON TARTUFO

GNOCCHI AI CANESTRELLI E FIORI DI ZUCCA

PASTA SPADA E MELANZANE

PASTICCIO DI CREPES AL SALMONE

SPAGHETTINI CON CALAMARI E CARCIOFI

GNOCCHI ALLA ZUCCA CON CAPESANTE

## Primi Piatti

SPAGHETTINI ALLE SCOGLIO

GNOCCHI DI PANE AL RAGU DI BRANZINO

TORTELLINI AL SALMONE E ZUCCHINE

LINGUINE ALLA BARCOLANA CON SARDONI

ORECCHIETTE SEPPIE E GORGONZOLA

GNOCCHI CON CALAMARI RIPIENI

ORECCHIETTE COZZE E BROCCOLI

GNOCCHI ALLE CANOCE E CODA DI ROSPO

SOTTO AL NERO DI SEPPIA

RECCHIETTE SEPPIE E GORGONZOLA

TA COZZE E BROCCOLI

PARDELLE ALL'AMATRICIANA DI GAMBERI

SUGO ALLO SCOGLIO (A RICHIESTA SPAGHETTINI)

ORECCHIETTE COZZE & BROCCOLI

PACCHERI SPADA & MELANZANE

JOTA (TIPICA ZUPPA TRIESTINA)

GNOCCHI GULAS

## I Secondi

CALAMARI FRITTI - FERRI

SGOMBRO AI FERRI CON OLIO AGLIO E PREZZEMOLO

BACCALA' ALLA VICENTINA

SEPPIE NOSTRANE AI FERRI PREZZEMOLATE

RIBONI AI FERRI

ROMBO X2 AI FERRI O FORNO

GRIGLIATA DI PESCE MISTO\*

TAGLIATA DI MANZO RUCOLA & GR

GULAS ALLA TRIESTINA

# Osteria De Scarpon Menu



BRANZINO A FILETTO AI FERRI BOLLITO  
SALE

CALAMARI FRITTO AI FERRI

SARDONI FRITTO PANATO

LUBIANKA

SALSICCE GRIGLIATE CON INSALATA DI  
PATATE

HAMBURGER DI SCOTTONA ALLA  
BISMARCK

SGOMBRI AI FERRI AGLIO E  
PREZZEMOLO

SGOMBRI PANATI

SALMONE A VAPORE CON PATATE

CORVINE AI FERRI

FISH AND CHIPS ALLA TRIESTINA  
(SARDONI, CALAMARI, CHIFELETTI)

FILETTI DI ROMBO AI FERRI CON PATATE  
ALLA PIASTRA

ROMBO X2 AL FORNO CON PATATE

## Entree

PIOVRA AI FERRI CON BURRATA E  
POMODORINI OLIVE TAGGIASCHE

GRATINATO MISTO CON CAPESANTE,  
CANESTRELLI, CAPELUNGHE

CARPACIO MARINATO DI SALMONE

CARPACCIO MARINATO DI SALMONE

STRUDEL DI SPINACI E SALMONE  
AFFUMICATO

ANTIPASTO VEGETARIANO DELLO CHEF

FRITTO DI FILETTINI PANATI

FIOCCO DI PROSCIUTTO E MOZZARELLA

TALEGGIO E CRUDO

MISTO MARE TRIS DI CAPESANTE

PIOVRA AI FERRI CON BURRATINA,  
CILIEGINO, OLIVE

ZUPPA DI COZZE PICCANTA

MISTO DI CARPACCI MARINATI

COCKTAIL DI GAMBERI CON MAIONESE  
ALL'ARANCIA

INSALATA DI SEPIE AL OLIO E LIMONE

INSALATA DI GARUSE

BRUSCHETTA AL POMODORO CON  
PETALI DI BUFALA

VITELLONNÉE

SALAME DI COPPA CON BURRATINA  
AFFUMICATA

COZZE ALLA SCOTTADEO O ZUPPA DI  
COZZE (PICCANTE)

MISTO DI CARPACCI MARINATI DI  
SALMONE E SPADA

ARRINGE AFFUMICATE CON PATATE E  
CIPOLLA

FIORI DI ZUCCA PASTELLATI CON  
ACCIUGHE E MOZZARELLA

## Secondi

CNIM

BRANZINO - FILETTO AI FERRI BOLLITO  
SALE

ORATA A FILETTO AL FORNO

CALAMARI AL FERRI CON VERDURE  
ALLA PIASTRA

SARDONI FRITTI PANATI

SEPIE IN UMIDO CON DEL GIORNO

KARAGIORGEVA

GAMBERI LARDELLATI

KARAGIORGEVA

BOLLITO AL FERRO FORNO

TAGLIATA DI POLLO RUCOLA

LUBIANSKA

SGOMBRI AI FERRI

TRANCIO DI OMBRINA AI FERRI

# Osteria De Scarpon Menu



CALAMARI FRITTI O AI FERRI  
BRANZINO X2 AI FERRI  
TAGLIATA DI POLLO RUCOLA E GRANA  
BRANZINO A FILETTO AI FERRI - SALE -  
BOLLITO  
SARDONI FRITTI O PANATI A SECONDA  
DEL TEMPO  
CALAMARI FRITTI O FERRI  
FRITTO MISTO MARE A SECONDO DEL  
TEMPO MARINO  
PATATE FRITTE CONTORNI VARI  
BRACIOLA DI VITELLO AI FERRI  
SEPPIOLINE

## Beverages



MINERAL WATER 1L  
VINO BIANCO ROSSO SFUSO  
VINO BIANCO ROSSO SFUSO  
1L

VINO FRIZZANTE SFUSO  
BIRRA LATTINA 0.5L  
SISITE IN RE 0.33  
AMARI APERITIVI  
BOTTIGLIA VINO DOC  
BOTTIGLIA PROSECCO 75CL  
MINERAL WATER 1L  
WINE (V)  
BIRRA MOTTA 33CL  
COCA COLA - FANTA BOTTIGLIA  
VINO SFUSO 250 ML  
VINO FRIZZANTE 0.5L  
COCA - FANTA  
FRIULANO (BOTTLE)  
PROSECCO (BOTTLE)

ACQUA MINERALE 1.2 L  
VINO SFUSO 0.5 L  
VINO SFUSO 1 L (ALTERNATIVE PRICE)  
VINO FRIZZANTE (VARIOUS SIZES)  
COCA COLA, FANTA, BIBITE 33 CL  
AMARI & SUPERALCOLICI  
VINI IN BOTTIGLIA 75 CL  
BOTTIGLIA DI PROSECCO 75 CL  
BIRRA, COCA, FANTA, BIBITE IN GENERE  
33CL  
AMARI SUPERALCOLICI

## Starters



ASSAGGINI DI SARDONI  
COZZE ALLA SCOTADÉO  
COZZE PANATE  
POLPETTE DI COZZE CON SALSIA  
BACCALÀ MANTECATO DELLA CASA  
CARPACCI MISTI MARINATI  
GAMBERONI LARDELLATI  
MISTO MARE  
PIOVRA E PATATE  
BIS DI BRUSCHETTE  
INSALATA DI GRANZIEVOLA  
CAPESANTE & CANESTRELLI GRATINATI  
PIOVRA AI FERRI CON BURRATA, OLIVE,  
POMODORO, SALE AFFUMICATO  
CABARET DI GAMBERI (IN SAVOR  
ALL'ARANCIO ALLA CATALANA)  
AFFUMICATI DI PESCE CON CROSTINI E  
BURRO (SALMONE, ARINGA, SGOMBRO)  
TAGLIERE DI SALUMI, FORMAGGI,  
SOTTACETI  
CAPESANTE E CANESTRELLI GRATINATI  
GAMBERETTI IN SALSIA ROSA

# Osteria De Scarpon Menu



PASTELIZED COD

GRIGLIATINA DI CARNE

EXTRA DEL GIORNO

ZUPPA DI COZZE PICCANTE

INSALATA DI SGOMBRO CON  
POMODORO

FILETTI DI BACCALÀ PASTELLATI CON  
SALSA ALL'AGLIO

OLIVE, ORIGANO, CAPPERI

TAVOLOZZA DI FILETTI DI PESCE PANATI

CARPACCIO MARINATO DI SPADA

TAVOLOZZA DI CARPACCI MARINATI  
(SPADA, BRANZINO, ORATA, SALMONE,  
EEL)

INSALATA DI CARNE ALLA TEDESCA

BACCALA MANTECATO

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# Osteria De Scarpon Menu



---

## Osteria De Scarpon

Via Della Ginnastica, 20, 34125  
Trieste TS, TRIESTE, Italy

**Opening Hours:**

Made with [Menu](#)

