



## i Caffè Storici di Trieste

Die historischen Kaffeehäuser Triests / Tržaške zgodovinske kavarne / Trieste's Historical Cafés

- Caffè degli Specchi**  
Piazza dell'Unità d'Italia, 7  
sempre aperto  
immer geöffnet  
vedno odprto  
always open  
[www.caffespecchi.it](http://www.caffespecchi.it)
- Harry's Grill**  
c/o GRAND HOTEL DUCHI D'AOSTA  
Piazza Unità d'Italia, 2  
sempre aperto  
immer geöffnet  
vedno odprto  
always open  
[www.duchi.eu](http://www.duchi.eu)
- Savoy Lounge Bar**  
c/o STARHOTELS SAVOIA EXCELSIOR PALACE  
Riva del Mandracchio, 4  
sempre aperto  
immer geöffnet  
vedno odprto  
always open  
[www.savoytrieste.it](http://www.savoytrieste.it)
- Pasticceria La Bomboniera**  
Via XXX Ottobre, 3  
lunedì chiuso  
Montags geschlossen  
zaprto ob ponedeljkih  
closed on Mondays  
[www.pasticceriaalabomboniera.com](http://www.pasticceriaalabomboniera.com)
- Antico Caffè San Marco**  
Via Battisti, 18  
lunedì chiuso  
Montags geschlossen  
zaprto ob ponedeljkih  
closed on Mondays  
[www.caffesanmarcotrieste.eu](http://www.caffesanmarcotrieste.eu)
- Caffè Stella Polare**  
Via Dante Alighieri, 14  
angolo P.zza S. Antonio  
sempre aperto  
immer geöffnet  
vedno odprto  
always open
- Antico Caffè Torinese**  
Corso Italia, 2  
sempre aperto  
immer geöffnet  
vedno odprto  
always open  
[www.anticocaffetorinese.ts.it](http://www.anticocaffetorinese.ts.it)

Percorso tra i Caffè Storici e le Pasticcerie di Trieste / Rundgang durch die historischen Triester Kaffeehäuser und Konditoreien / Zemljevid tržaških zgodovinskih kavarn in slaščičarn / A tour of the historical cafés and patisseries in Trieste



## Panifici & Pasticcerie a Trieste

Bäckereien und Konditoreien in Triest / Pekarne in slaščičarne v Trstu / Bakeries and Patisseries in Trieste

- Al Bigné snc**  
V.le D'Annunzio, 10 Trieste
- Bukavec Paolo**  
Frazione Prosecco, 160 Trieste
- Devide Maurizio**  
Via Revoltella, 28 Trieste
- Giugovaz Nino**  
Via Canova, 30 Trieste
- IPQ TRADE srl**  
Via Giulia, 5  
Via Giulia 26/A Trieste
- Il Pane Quotidiano Sas**  
Via di Servola, 126 Trieste
- Il Pane Quotidiano Srl**  
Str. Rosandra, 50  
Via Settefontane, 42  
V.le XX Settembre, 11 Trieste
- Liberty - Gruppo Angelini Snc**  
Via Carpison, 7 Trieste
- Panif. Čok snc**  
Strada Per Vienna, 3  
Opicina (TS)
- Panif. Pasticceria eredi Cadenaro Snc**  
Via Rittmeyer, 14  
Via Palestrina, 4  
Via Giulia, 84 Trieste
- Panif. Pasticceria Travan srl**  
Str. di Fiume, 4  
Via Tarabocchia, 3/F  
Str. Vecchia dell'Istria, 2 Trieste
- Pasticceria Giorgi Snc**  
Via Carducci, 14  
Piazza Giotti, 7 Trieste
- Viezzoli Srl**  
Via Cassa di Risparmio, 7  
Via Lorenzetti, 42  
Via Baiamonti, 56/11 Trieste
- Zega Roberto**  
Via S.Cilino, 32  
Via S.Pantaleone, 20 Trieste

### IL PRESNITZ

**ITA Più facile gustarlo che pronunciario**

Creato in occasione di una visita a Trieste della Principessa Sissi, il presnitz è una girandola di sapori pronta a svelare le sue sfumature di frutta, noci, nocciole, mandorle, uva sultanina, pinoli. Tutto questo avvolto in un sottile strato di pasta sfoglia. Fetta dopo fetta, sarà facile restarne conquistati.

**DE Ihn zu genießen ist einfacher als seinen Namen auszusprechen**

Anlässlich eines Besuchs von Prinzessin Sissi in Triest entstanden, ist der Presnitz ein Kringel aus aufeinander folgenden Genüssen, der seine Geschmacksvielfalt aus Früchten, Walnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Sultaninen und Pinienkernen gerne zum Besten gibt - all dies in einer dünnen Blätterteighülle. Scheibe nach Scheibe wird er Sie mit seinem köstlichen Geschmack verführen.

**SLO Sladica s posebnim imenom**

Presenc so prvič spekli ob obisku princese Sissi v Trstu. V tej slastnem pecivu se prepletajo okusi sadja, orehov, lešnikov, mandljev, rozin in pinjol. Nadev je ovit v tanko plast listnatega testa. To je slaščica, ki vas bo navdušila že po prvem grizljaju.



**EN A true mouthful**

Presnitz was first baked on the occasion of Princess Sissi's visit to Trieste. Fruits, walnuts, nuts, almonds, sultanas and pine nuts are mixed together in a delicious whirlwind of flavours and wrapped in a thin layer of puff pastry. A dessert that will win you over bite after bite.

**LA PINZA**

**ITA Gustosa come una Pasqua**  
È una morbida delizia, tipica del periodo pasquale, riconoscibile per le caratteristiche tre punte plasmate dal fornaio. Preparata con ingredienti semplici come uova, burro, zucchero, miele e latte, è ottima tutto l'anno e in ogni momento della giornata, a

## le ricette ...

Rezepte / recepti / recipes

cominciare dalla prima colazione. Semplicemente divina!

**DE Lecker wie Ostern**

Eine weiche Kästlichkeit, die typisch für die Osterzeit ist und an den vom Bäcker geformten drei charakteristischen Spitzen zu erkennen ist. Aus einfachen Zutaten wie Eier, Butter, Zucker, Honig und Milch zubereitet, ist die Pinza das ganze Jahr über und zu jeder Tageszeit optimal, angefangen beim Frühstück. Denn sie ist einfach nur köstlich!

nicht mehr aufhören!



**SLO Barvne poslastice**

Tržaške fave pripravimo tako, da bogato kremo iz belih lešnikov, sladkorja, jajc, medu, likerja in k-kava oblikujemo v krogljice, ki jih damo v pečico. Končni rezultat je okusna slaščica, ki so jo prvič pripravili ob odprtju Miramarskega gradu. Majhni biseri mamljivega vonja in značilnih naravnih barv: bele, roza in rjave. Se opozorilo: ne boste se jim mogli upreti!



**SLO Slastno velikonočno pecivo**

Pinca, rahlo pecivo, ki ga pečemo v velikonočnem času, je nadvse prepoznavno zaradi svojih treh oblin, ki jih oblikujejo spretni pekove roke. Za pripravo pince potrebujemo preproste sestavine: jajca, maslo, sladkor, med in mleko. To slaščico si lahko privoščite kadarkoli, še najbolj pa vam bo teknila za zajtrk. Naravnost božanska jel!

**EN A delicious Easter recipe**

Pinza is a soft, delicious Easter dessert skillfully shaped into a three-pointed star by experienced bakers. Made with simple ingredients - eggs, butter, sugar, honey and milk - it is a perfect treat all year long, at any time of the day, especially for breakfast. Simply divine!



**LE FAVE**

**IT Dolcezze di tutti i colori**

Mandorle, zucchero, uova, miele, liquore, cacao sono gli ingredienti di piccole palline da passare al forno. Le fave sono autentiche golosità che debuttarono all'inaugurazione del Castello di Miramare. Piccole gioie dall'irresistibile profumo e dai caratteristici colori naturali. Attenzione: una tira l'altra!

**DE Kleine Süßigkeiten in vielen Farben**

**LA PUTIZZA**  
**ITA Ripiena di piacere**  
È divenuta un'autentica "bandiera" della dolcezza triestina, che vanta un sapore a tutto tondo, come la sua caratteristica forma. Il ripieno è un irresistibile trionfo di uvetta, noci, nocciole, mandorle, pinoli e liquore. Un consiglio? Provatela all'ora del tè, vorrete assaporarla anche in altri momenti della giornata.  
**DE Genussvolle Füllung**  
Die Putizza ist zum wahren „Aushängeschild“ der Triester Kuchenspezialitäten geworden und zeichnet sich durch einen vollen, runden Geschmack aus, genau wie die charakteristische Form. Die Füllung ist ein unwiderstehlicher Triumph aus Rosinen, Walnüssen, Mandeln, Pinienkernen und Likör. Ein Tipp?  
**EN A mouthful of Trieste**  
A dessert created on the occasion of the 300th anniversary of the birth of the Austrian Empress Maria Theresa, which combines typical Triestine flavours with those infused with different cultural and culinary influences.

Probieren Sie Putizza zum Tee, danach werden Sie diese Kuchenspezialität auch zu jeder anderen Tageszeit genießen wollen.

**SLO Polnjena z užitkom**

Potica si je s svojim polnim okusom in značilno obliko prisluzila sloves kraljice vseh tržaških peciv. Njen slasten nadev sestavljajo rozine, orehi, lešniki, mandlji, pinjole in liker. Potica je vselej izvrstna. Se navsot: privoščite si jo s popoldanskim čajem. Zagotovimo vam, da vam je ne bo nikoli dovolj.

**EN Filled with pleasure**

This walnut roll with its all-rounded flavour and its unmistakable shape, has become a real emblem of Triestine patisserie. The filling is made of sultanas, walnuts, nuts, almonds, pine nuts and liqueur. Simply irresistible. A piece of advice: try it with your afternoon tea. You will want more and more of it!



**LE TERESIANE**

**ITA Un boccone di triestinità**

Un dolce creato in occasione del trecentesimo anniversario dalla nascita dell'imperatrice Maria Teresa d'Austria per veicolare i sapori di Trieste e le sue contaminazioni culturali e alimentari. Un boccone di triestinità che sorprende!

**DE Ein Häppchen Triester Lebensart**

Ein Keks, der zum 300. Geburtstag von Kaiserin Maria Theresia von Österreich erfunden wurde, um die Triester Backspezialitäten und ihre kulturellen und kulinarischen Kontaminationen bekannt zu machen. Ein Häppchen Triester Lebensart, das in Erstaunen versetzt!

**SLO Zalagajček tržaškosti**

Slaščica, ki so si jo zamislili ob tristoletni obletnici rojstva cesarice Marije Terezije, predstavlja Trst z njegovimi okusi ter prepletanjem različnih kultur in prehrabnih tradicij.

**EN A mouthful of Trieste**

A dessert created on the occasion of the 300th anniversary of the birth of the Austrian Empress Maria Theresa, which combines typical Triestine flavours with those infused with different cultural and culinary influences.

## TRIESTE e i dolci della tradizione

TRADITIONELLE TRIESTER KUCHENSPEZIALITÄTEN / TRST IN NJEGOVO TRADICIONALNO PECIVO / TRIESTE AND ITS TRADITIONAL CAKES AND PASTRIES

**ITA** Trieste è un punto d'incontro tra Mediterraneo e Centro Europa, tra le culture culinarie italiana, tedesca e slava. Era inevitabile che queste contaminazioni finissero anche a tavola e, ancor prima, nel forno, per diventare il presnitz, le fave, la putizza, la pinza e le teresiane. Sono i dolci più tipici di Trieste, quelli che nascono da ricette antiche, tradizioni gelosamente custodite, e da tanti piccoli segreti di sapienti pasticceri. Grandi sapori che mettono gioia in ogni occasione, non solo quando è festa. Inoltre, a Trieste, anche il profumo del pane appena fatto è qualcosa di sacro e primordiale. I panifici di Trieste e del Carso offrono il pane fatto con la farina casereccia macinata a pietra naturale, il pane alle noci e ai ciccioli, che raccontano di profonde radici mitteleuropee dai gusti decisi, schietti e sinceri.

**DE** *Triest liegt an der Schnittstelle zwischen Mittelmeerraum und Mitteleuropa und zwischen der italienischen, deutschen und slawischen kulinarischen Kultur. So war es unvermeidlich, dass diese Kontaminationen auch in der Küche, zunächst jedoch in den Backstuben, erfolgten und dass daraus Presnitz, Fave, Putizza, Pinza und Theresianer entstanden. Dies sind die typischsten Triester Kuchenspezialitäten, die aus uralten Rezepten, eifersüchtig*

*gehüteten Traditionen und vielen kleinen Geheimnissen geschickter Konditormeister entstehen. Großartige Genusslebnisse, die jeden noch so kleinen Anlass zu einem wahren Fest werden lassen. Außerdem ist in Triest auch der Duft von frisch gebackenem Brot etwas fast Heiliges und noch sehr Ursprüngliches. In Triest und auf dem Karst backen die Bäckereien noch Brot aus hausgemachtem Naturstein-Mehl, aber auch Walnuss- und Griebenbrot, das von den tiefen, mitteleuropäischen Wurzeln kräftiger, ehrlicher und unverfälschter Geschmacksvorlieben zeugt.*

**SLO** Trst je stičišče med severom in jugom, vzhodom in zahodom, Sredozemljem in Srednjo Evropo. Ni čudno, da se to prepletanje kultur pozna tudi v kuhinji: od priprave pa vse do uživanja raznih jedi. Tako so nastale značilne tržaške sladice: presenc, fave, potica, pinca in Le Teresiane. Gre za najbolj tipične tržaške slaščice, ki so sad starih receptov, skrbno ohranjene tradicije in številnih skrivnosti izkušenih pekov. Zanje je značilen poln okus, ki nas razveseli vsak dan, ne samo ob praznikih. Tudi vonj po svežem, komaj pečenem kruhu govori o svetosti in pravadnem času. Značilne tržaške slaščice se predstavljajo v pravem mozaiku barv in oblik, ki razveselijo oko. Tržaške in

ponujajo kruh iz domače moke, mlete na mlinski kamen, ter potice, kruh z orehi in ocvirki, mamljive tržaške in srednjeevropske sladice pa tudi posebne vrste kave in čokolade.

**EN** *Trieste is situated at a crossroads between the North and the South, the East and the West, the Mediterranean and Central Europe. Considering its location, foreign influences, including culinary ones, were inevitable: from the oven all the way to the plate. This is how presnitz, fave, putizza, pinza and Le Teresiane were born. These are the most typical Triestine desserts based on time-honoured recipes, carefully preserved traditions and the many little secrets of experienced pastry chefs. Great flavours that make you happy at all times, not only on special occasions. The fragrance of freshly baked bread is a sacred scent that takes us back to ancient times. The many different traditional pastries and cakes create a colorful mosaic: a sight for sore eyes! Bakeries and patisseries scattered around Trieste and the Karst plateau have a large offer of local products, including bread made from homemade stone-ground flour, putizza (a walnut roll), walnut bread or bread with cracklings, delicious Triestine and Central European pastries, coffee and chocolate.*



**CAFFÈ NERO**  
Espresso in tazzina  
Espresso in der  
Espresso tasse  
Espresso v skodelici  
Espresso in a cup



**NERO in "B"**  
Espresso in bicchiere  
Espresso im Glas  
Espresso v kozarcu  
Espresso in a glass



**DECA**  
Espresso decaffeinato  
in tazzina  
Koffeinfreier Espresso  
in der Espresso tasse  
Espresso brez kofeina  
v skodelici  
Decaffeinated espresso  
in a cup



**DECA in "B"**  
Espresso decaffeinato  
in bicchiere  
Koffeinfreier Espresso im Glas  
Espresso brez kofeina v kozarcu  
Decaffeinated espresso  
in a glass



**CAPO**  
Espresso macchiato in tazzina  
Espresso mit Milchschaum  
in der Espresso tasse  
Espresso macchiato v skodelici  
Espresso macchiato in a cup



**CAPO in "B"**  
Espresso macchiato in bicchiere  
Espresso mit Milchschaum  
im Glas  
Espresso macchiato v kozarcu  
Espresso macchiato in a glass



**CAPO DECA**  
Espresso decaffeinato  
macchiato in tazzina  
Koffeinfreier Espresso mit  
Milchschaum in der Espresso tasse  
Espresso macchiato brez  
kofeina v skodelici  
Decaffeinated espresso  
macchiato in a cup



**CAPO DECA in "B"**  
Espresso decaffeinato  
macchiato in bicchiere  
Koffeinfreier Espresso mit  
Milchschaum im Glas  
Espresso macchiato brez  
kofeina v kozarcu  
Decaffeinated espresso  
macchiato in a glass



**CAFFÈ GOCCIATO o GOCCIA**  
Caffè con una goccia di schiuma  
di latte al centro  
Espresso mit einem Tropfen  
aufgeschäumter Milch  
Kava s kančkom mlečne pene  
Espresso with a drop of steamed  
milk



PRESNITZ  
PRESENC



FAVE



PUTIZZA  
POTICA



PINZA  
PINCA



LE TERESIANE

"B" abbreviazione della parola "BICCHIERE" – "B" steht für "BICCHIERE" (Glas)  
– "B" je okrajšava za "BICCHIERE" (kozarec) – "B" is short for "BICCHIERE" (glass)

**CONSORZIO PROMOTRIESTE**  
Tel. +39 040 304888  
info@promotrieste.it  
[www.promotrieste.it](http://www.promotrieste.it)  
[www.discover-trieste.it](http://www.discover-trieste.it)

**INFOPOINT TRIESTE**  
Via dell'Orologio 1  
Trieste, Italy  
Tel. +39 040 3478312  
info.trieste@promoturismo.fvg.it  
Call Center  
800-016 044

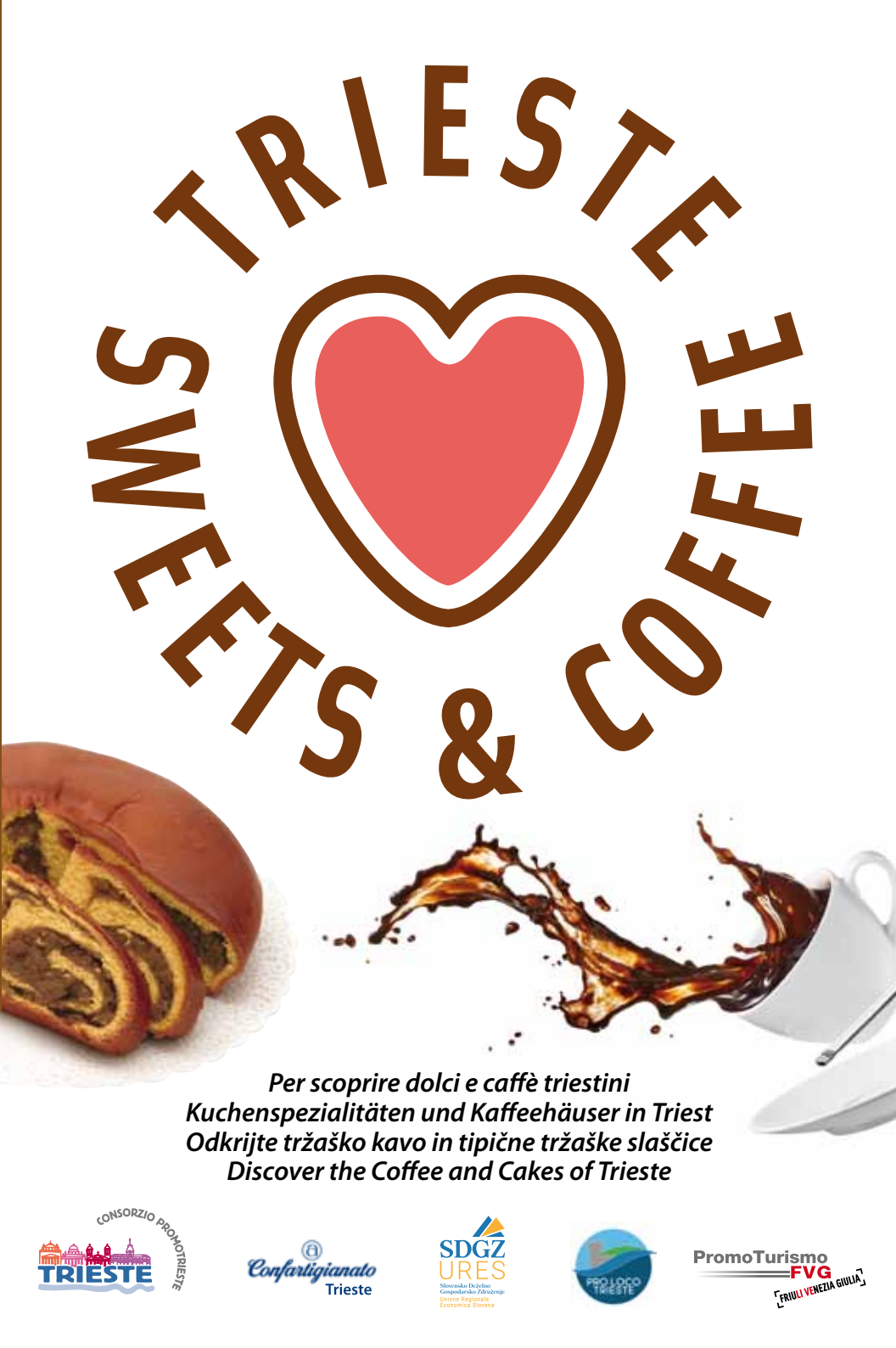
**INFOPOINT PIAZZA UNITÀ D'ITALIA**  
Piazza dell'Unità  
d'Italia 4/b, Trieste, Italy  
info@prolocotrieste.org  
Tel. +39 350 5719644

**INFOPOINT CASTELLO DI SAN GIUSTO**  
Piazza della Cattedrale 3  
Trieste, Italy  
info@prolocotrieste.org  
Tel. +39 350 5719644

**CONFARTIGIANATO TRIESTE**  
Via Cicerone 9, Trieste  
Tel. +39 040 3735111  
info@prolocotrieste.org  
Strada delle Saline 30  
Z.I. (Muggia)  
Tel. +39 040 9235097  
info@artigianits.it  
[www.confartigianato.trieste.it](http://www.confartigianato.trieste.it)

**SDGZ-URES**  
Slovensko dež. gospod.  
zdrženje-Unione region.  
economica slovena  
Via Cicerone 8, Trieste  
Tel. +39 040 67248  
info@sdgz.it  
[www.sdgz.it](http://www.sdgz.it)

**SEGUICI  
FOLGEN SIE UNS  
SPREMLJAJTE NAS  
FOLLOW US**



**Per scoprire dolci e caffè triestini  
Kuchenspezialitäten und Kaffeehäuser in Triest  
Odkrijte tržaško kavo in tipične tržaške slaščice  
Discover the Coffee and Cakes of Trieste**



**ITA** Trieste, figlia di una tradizione mitteleuropea tutt'oggi profondamente radicata, ha con il caffè un rapporto storico. Da più di 200 anni lo lavora e produce con successo, ma soprattutto lo beve con stile. Il legame tra Trieste e il caffè nasce nel Settecento, quando la città diventa porto franco ed è pronta a ricevere i chicchi provenienti dalle piantagioni di tutto il mondo: inizialmente per alimentare le caffetterie dell'impero austroungarico - soprattutto viennese - sino a diventare, nel Novecento, punto di riferimento mondiale per il caffè. Ancora oggi infatti in città è attiva - e si può visitare su richiesta - l'intera filiera produttiva. Gli eleganti caffè storici cittadini sono ormai vere e proprie attrazioni turistiche, ritrovo di artisti e letterati, spesso teatro di mostre e concerti.

**DE** *Triest ist von der mitteleuropäischen Tradition geprägt und hat eine besondere Beziehung zum Kaffee, die weit in die Geschichte zurückreicht. Seit über 200 Jahren wird Kaffee in der Stadt mit großem Erfolg verarbeitet und hergestellt, vor allem aber wird er stilvoll getrunken. Die Verbindung zum Kaffee entstand im 18. Jahrhundert, als die Stadt zum Freihafen erklärt wurde und so Kaffeebohnen von Plantagen aus*

*aller Welt erhalten konnte. Diese waren zunächst für die Kaffeehäuser in Österreich-Ungarn, vor allem in Wien, bestimmt, so dass die Stadt im 20. Jahrhundert ein globaler Bezugspunkt für den Kaffeehandel wurde. Deshalb befindet sich auch heute noch die gesamte Produktionskette in der Stadt und kann auf Anfrage besichtigt werden. Die eleganten historischen Kaffeehäuser der Stadt sind mittlerweile zu wahrhaftigen Sehenswürdigkeiten avanciert – zu Treffpunkten für Künstler und Literaten, in denen oft auch Ausstellungen und Konzerte veranstaltet werden.*

**SLO** V Trstu, mestu, ki se še danes lahko ponaša z globoko zakoreninjeno srednjeevropsko tradicijo, ima kava od nekdaj pomembno vlogo. Tu namreč že več kot 200 let predelujejo in pražijo kavo, ki jo seveda tudi pijejo s stilom. Kavna tradicija Trsta sega v osemnajsto stoletje, ko mesto postane pristožnišče, kamor dovažajo kavna zrna s plantaž iz vsega sveta. Kava je namenjena kavarnam v avstroogrskem cesarstvu, predvsem dunajskim. V dvajsetem stoletju postane Trst svetovno znan po svoji kavi. Mesto je še danes znano po pražarnah kave, ki jih lahko po predhodnem dogovoru tudi obiščete. Elegantne tržaške zgodovinske kavarne so prava

turistična atrakcija. V njih se zbirajo tako turisti kot književniki, pogosto pa tu prirežajo tudi razstave in koncerte.

**EN** *Trieste, the daughter of a Mitteleuropean tradition that remains deeply rooted, has a historical relationship with coffee going back more than 200 years. The city processes it, manufactures it successfully, but also drinks it with style. The link was established in the eighteenth century, when the city became a free port ready to receive beans from plantations around the world to supply cafés throughout the Austro-Hungarian Empire, especially those in Vienna, in the twentieth century becoming a global reference point for coffee. So much so that even today the business goes on in the city and you can visit - on request - the complete production chain. The city's elegant coffee houses have become real tourist attractions, meeting places both for artists and men of letters and are often the settings for exhibitions and concerts.*

