
Im Restaurant Wine Vault wird Essen und Wein zur Kunst und zwar durch das lokale Angebot, welches inspiriert ist von alten Rezepten unserer Mütter und Großmütter, das durch französische Kochtechniken innovativ präsentiert und die reichhaltige Weinkarte abgerundet wird.

Das Leben wahrhaft zu genießen, bedeutet die Leidenschaft in Details zu erkennen. So entsteht eine authentische Mischung aus Details sowie der Wunsch, eine einzigartige und unvergessliche Erfahrung zu schaffen, und zwar mit Momenten, die ausschließlich ihnen gewidmet sind.

Außer den inspirierenden Geschichten unseres beneidenswerten Weinkellers bildet der Chef's table eine zusätzliche Möglichkeit ein speziell angepasstes, intimes Abendessen mit einem Meister der Küche sowie einer Spitzenpräsentation von Nahrung zu erleben.

Al ristorante Wine Vault l'enogastronomia diventa arte con un'offerta locale ispirata alle antiche ricette delle nostre mamme e delle nostre nonne, presentata in modo innovativo grazie alle tecniche di cucina francesi e completata da una ricca carta dei vini.

Godersi veramente la vita significa riconoscere la passione nei dettagli.

Un'autentica mescolanza di dettagli va così a fondersi con il desiderio di dar vita a un'esperienza unica ed indimenticabile, con momenti dedicati esclusivamente a voi.

Chef's table con le suggestive storie dalla nostra invidiabile cantina offre ulteriori possibilità per cene intime su misura per voi, con la cucina dello Chef e all'insegna di piatti spettacolari.

W I

R O T E G A R N E L E N

Garnelentatar im bunten Zucchini-mantel, Crème aus jungen Karotten,
grüner Apfel, Zitrone und Olivenöl

G A M B E R I R O S S I

Tartare di gamberi avvolti in zucchini di diversi colori,
crema di carote giovani, mela verde, limone e olio d'oliva

280,00

K Ö N I G D E S M E E R E S

Hummerschwanz in eigenem Sud mit Orange,
Salat aus den Hummerscheren, gefrorene Trauben, Keta Kaviar

I L R E D E L M A R E

Coda di astice nel suo stesso sugo con arancia, insalata di chele, uvetta
congelata, caviale di salmone keta

390,00

ALTE TERRINE VON 1924

Terrine aus Hühnerinnereien in istrischem geräuchertem Rohschinken Pršut,
Brombeermarmelade, Arme Ritter mit Butter

VECCHIA TERRINA DEL 1924

Terrina di frattaglie di pollo con prosciutto istriano,
marmellata di more, pane tostato al burro

180,00

GESCHICHTE VON DER MILCH
UND DER TOMATE

Burrata, Tomatenmarmelade, Tomaten Consommé,
Basilikumemulsion, Brotcracker

UNA STORIA DI LATTE E POMODORO

Burrata, confettura di pomodoro, consommé di pomodoro,
emulsione al basilico, cracker

120,00

N E

I N S E L P A G

Risotto mit Pager Schafskäse, Birnen in Gegić Wein gekocht, gemahlene Nüsse

ISOLA DI PAGO

Risotto al formaggio di Pago, pere cotte nel vino Gegić, noci tritate

145,00

I S T R I E N U N D K V A R N E R

Scampo, Bisque, Kartoffeln und Trüffeln

I S T R I A E Q U A R N E R O

Scampi, bisque, patate e tartufo

205,00

R E I S E D U R C H K R O A T I E N

Adriatischer Tintenfisch. pikante Wurst Kulen, istrischer Räucherspeck

V I A G G I O A T T O R N O A L L A C R O A Z I A

Seppia adriatica, kulen, pancetta istriana

195,00

O M A S O C H S E N S C H W A N Z

Offener Raviolo, Ochschwanz, Zwiebelsuppe

C O D A D I M A N Z O D E L L A N O N N A

Ravioli aperti, coda di manzo, zuppa di cipolle

190,00

O R A N G E Z I E G E

Kürbis-Gnocchi, Morchel, regionaler Ziegenkäse Kumparička,
Rosinen in Chardonnay

C A P R I N O E A R A N C I O N E

Gnocchi di zucca, spugnole, formaggio caprino nostrano,
uvetta allo Chardonnay

185,00

VA

SCHARFE SLAWONISCHE MARGITA

Drachenkopf, Knoblauchsuppe, Fenchelsalat

MARGITA PICCANTE DELLA SLAVONIA

Coda di rospo, zuppa all'aglio, insalata di finocchi

290,00

MEER UND WEIN

Pochiertes Wolfsbarschfilet, Wolfsbarsch-Tatar, Hautchips, aromatischer

Pflanzenfilm, istrische Malvazija Sauce, Oscietra Kaviar

MARE E VINO

Filetto di branzino in camicia, tartare di branzino, chips di pelle, sottile strato di

erbe aromatiche, salsa di malvasia istriana, caviale Oscietra

250,00

FR. MAKRELE

Gebratene süße Tomatensalsa, Linsenragout

SIGNOR SGOMBRO

Salsa di pomodoro dolce al forno, stufato di lenticchie

195,00

K A L B

Demiglace Sauce, weiche Kroketten aus Ackerbohnen und Kartoffeln,
Erbsenschaum

M A N Z O

Salsa Demi-glace, crocchette morbide di fave e patate, schiuma di piselli

275,00

S Ü S S E E N T E

Honig, Buchweizen-Ragout, Apfel in Merlot

A N A T R A D O L C E

Miele, ragù di grano saraceno, mela nel Merlot

250,00

T R A D I T I O N

Lamm in der Pfanne, Mohn, Focaccia. Karotte-Zucchini

T R A D I Z I O N E

Agnello in padella, papavero, focaccia, carote -zucchini

255,00

U L T

A P F E L

Apfel Confit
Vanille-Rosmarin-Eis

M E L A

Confit di mele
Gelato vaniglia e rosmarino

90,00

B I E N E U N D H O N I G

Honigwabe, Nuss-Frangipane
Medica (Honigschnaps) Sorbetto, gekochte Birne
Skuta Käsecrème

A P E E M I E L E

Favo, frangipane alle noci
Sorbetto di medica, pera bollita
Crema di ricotta

90,00

S C H O K O L A D E

Dunkle Schokolade, weiße Schokolade, Milkschokolade
Haselnuss Crumble, geröstet und süß

C I O C C O L A T A

Cioccolato fondente, cioccolato bianco, cioccolato al latte
Nocciola – crumble, fritto e dolce

90,00

K Ä S E A U S K R O A T I E N

Ziegenkäse „Kumparička
Schafskäse von der Insel Pag
Kuhkäse „Latus

F O R M A G G I D A L L A C R O A Z I A

Caprino Kumparička
Ovino Pag
Vaccino Latus

150,00

