


Hotel Monte Mulini

Rovinj • Croatia

Wine Vault Erfahrung / Esperienza

Amouse-Bouche -

Krapfen Crème Fraîche, Honig mit Kräutern aus Istrien
Ciambella Crème Fraîche, miele, erbe dell'Istria

 *Pjenušac, Meneghetti, Classic, Istra i Kvarner, Hrvatska*

ROTE GARNELEN / GAMBERI ROSSI

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


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

 *Chardonnay, Radovan, 2020, Istra i Kvarner, Hrvatska*

ALTE TERRINE VON 1924 / VECCHIA TERRINA DEL 1924


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

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

 *Trittenheimer Apotheke Kabinett, Riesling, 2018, Ansgar Clüsserath, Njemačka*

ISTRIEN UND KVARNER / ISTRIA E QUARNERO

Scampo, Bisque, Kartoffeln und Trüffeln
Scampi, bisque, patate e tartufo

 *Rimapere, Sauvignon Blanc, 2019,
Baron Edmond de Rothschild, Marlborough, Novi Zeland*

A. Smareglia 3, 52210 Rovinj, Croatia, T +385 (0)52 636 000, montemulini@maistra.hr
SALES & BOOKING: T +385 (0)52 800 250, hello@maistra.hr, www.maistra.com

MAISTRA
Collection


THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

Hotel Monte Mulini

Rovinj • Croatia


MEER UND WEIN / MARE E VINO

Pochiertes Wolfsbarschfilet, Wolfsbarsch-Tatar, Hautchips, aromatischer, Pflanzenfilm, istrische Malvazija Sauce, Oscietra Kaviar
Filetto di branzino in camicia, tartare di branzino, chips di pelle, sottile strato di erbe aromatiche, salsa di malvasia istriana, caviale Oscietra

 *Malvazija Istarska, „Sonata Riserva“ Dovbravac, 2019, Istra i Kvarner, Hrvatska*


INSEL PAG / ISOLA DI PAGO

Risotto mit Pager Schafskäse, Birnen in Gegić Wein gekocht, gemahlene Nüsse
Risotto al formaggio di Pago, pere cotte nel vino Gegić, noci tritate

 *Uvaia, Jakončič, Goriška brda, Slovenija*

SCHARFE SLAWONISCHE MARGITA / MARGITA PICCANTE DELLA SLAVONIA

Drachenkopf, Knoblauchsuppe, Fenchelsalat
Coda di rospo, zuppa all'aglio, insalata di finocchi

 *Red Angel On The Moonlight, Pinot Noir, 2016, Jerman, Italija*

A. Smareglia 3, 52210 Rovinj, Croatia, T +385 (0)52 636 000, montemulini@maistra.hr
SALES & BOOKING: T +385 (0)52 800 250, hello@maistra.hr, www.maistra.com

MAISTRA
Collection


THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

Hotel Monte Mulini

Rovinj • Croatia

KALB / MANZO

Demiglace Sauce, weiche Krokette aus Ackerbohnen und Kartoffeln,
Erbsenschaum
Salsa Demi-glace, crocchette morbide di fave e patate, schiuma di piselli

 *Reserva Real, 2002, Miguel Torres, Penedes, Španjolska*


APFEL / MELA

Apfel Confit, Vanille-Rosmarin-Eis
Confit di mele. Gelato vaniglia e rosmarino

Ili / Or

KROATISCHE KÄSE / FORMAGGI CROATI

Ziege „Kumparička“, Schaf „Pag“, Kuh „Latus“
Capra „Kumparička“, Pecora „Pag“, Mucca „Latus“

 *Muškat, San Salvatore, 2013, Benvenuti, Istra i Kvarner, Hrvatska*

3 Kurse / corsi - 460,00 kn / 61,07 EUR

4 Kurse / corsi - 550,00 kn / 73,02 EUR

5 Kurse / corsi - 670,00 kn / 88,95 EUR

6 Kurse / corsi - 740,00 kn / 98,24 EUR

7 Kurse / corsi - 850,00 kn / 112,85 EUR

8 Kurse / corsi - 920,00kn / 122,14 EUR

Weinflugoption von 0,100 l im Glas / Opzione di vino, 0,100 l al bicchiere
Max. 8 Gläser/ bicchieri, 880,00 kn / 116,80 EUR

A. Smareglia 3, 52210 Rovinj, Croatia, T +385 (0)52 636 000, montemulini@maistra.hr
SALES & BOOKING: T +385 (0)52 800 250, hello@maistra.hr, www.maistra.com