

Es ist leicht, sich dort zu Hause zu fühlen,
wo deine Sprache gesprochen wird und das Land großzügig ist.
Hier verschwinden die Unterschiede, die Komplexität schaffen
und den stolzen Charakter des Menschen geschmiedet haben.

Das Adriatische Meer verbindet uns.

Von Udine bis Rovinj, von Friaul bis Istrien
tragen wir unsere Koffer voller Geschmäcker und Traditionen,
um sich den Aromen und Kulturen von dieser Region anzuschließen.

GODIA

*Agli Amici:
Zutaten, Geschichte und Cross-Kultur*

Scampi

Kürbis und Ingwer
(Krustentiere, soja, Sesame)

Qualle

Grüne Soße, Blumenkohl und Muscheln
(Weichtiere, Milch, Ei, Soja)

Gnocchi

Jakobsmuscheln, Haselnuss-Bagna Cauda und Kaviar
(Gluten, Nüsse, Milch, Fisch, Weichtiere, Eier)

Schweinefleisch

Pilzen und Bierreduktion
(Milch, Soja, Gluten)

weißen Blüten

Birne, Kaffee, Rose, Kamille
(Gluten, Milch, Ei, Nüsse)

Für das Degustationsmenü ist die Teilnahme des gesamten Tisches erforderlich

Menü: 1100 kn p.p. - € 146

Empfohlene Weinbegleitung: 500 kn p.p. - € 66,36

Unserer Auswahl der Käsesorten: 150 p.p. - € 19,90

ISTRIEN

*“Eine sanfte nördliche Brise wehte vom Meer her,
die den Geruch von frisch gepflügter Erde mit sich bringt:
ein Geruch wie kein anderer.” - F. Tomizza*

Bernsteinmakrele

Miso-Sauce, Joghurt und Meereskräutern

(Fisch, Milch, Soja)

Tintenfisch

Safran und ajvar pil pil

(Weichtiere)

Risotto

Aal und Himbeere

(Milch, Fisch, Sellerie)

Lamm aus Kanfanar

Fenchelpollen und Ziege-Ricotta

(Milch)

Obst + Gemüse

und weiße Schokoladencreme mit Tonkabohnen

(Milch, Sellerie, Mandeln)

Für das Degustationsmenü ist die Teilnahme des gesamten Tisches erforderlich

Menü: 1000 kn p.p. - € 132,73

Empfohlene Weinbegleitung: 450 kn p.p. - € 59,72

Unserer Auswahl der Käsesorten: 150 kn p.p. - € 19,90

Postkarten von **ROVINJ**

Batanas paradieren durch die Wellen, die Zeit ist stehen geblieben.

Hummer

Liebstöckel und Milch

(Krebstiere, Eier, Milch, Sellerie, Nüsse)

Spaghetti

Meereskräutern

(Gluten, Fisch, Butter, Ei)

Zahnfleisch

Algen, Sesam und Feigen

(Fisch, Sesam, Milch)

CioccoRapa

Guanaja-Schokolade, Rote Beten und Joghurt

(Gluten, Ei, Milch, Mandeln)

Für das Degustationsmenü ist die Teilnahme des gesamten Tisches erforderlich

Menü: 850 kn p.p. - € 112,82

Empfohlene Weinbegleitung: 350 kn p.p. - € 46,45

Unserer Auswahl der Käsesorten: 150 kn p.p. - € 19,90