

# Cap Aureo

La storia del vostro nome

*Amiamo il cibo, viviamo per il cibo e non possiamo immaginare la nostra esistenza senza creare e presentare nuove pietanze e nuove bevande. Nel corso degli anni abbiamo ricevuto numerosi premi e numerosi riconoscimenti, ma il più ambito lo dobbiamo ancora conquistare. Cos'è che conta di più per noi? Domani.*

*Assecondate tutti i vostri sensi godendovi la bellezza senza tempo che vi circonda una città monumentale, la natura profumata in cui siamo "immersi" e i deliziosi aromi delle specialità culinarie. Intraprendete il viaggio gourmet ideato per voi da Jeffrey con l'intento di risvegliare le vostre papille gustative, sedurre i vostri sensi e coccolare il vostro palato. Non sorprendetevi di trovare nel vostro bicchiere e nel vostro piatto un capolavoro d'arte. Vi aspetta un'esperienza davvero unica.*

Nel prezzo sono calcolati servizio e imposte. Nel prezzo non è inclusa la mancia. La doppia indicazione del prezzo è stata calcolata sulla base del tasso fisso di conversione 1 EUR = 7,53450 HRK. Fino al 31 dicembre 2022, ogni pagamento sarà effettuato esclusivamente in kune.

---

ARACHIDI

SESAMO E PRODOTTI DI  
SESAMO

SOIA E PRODOTTI DI  
SOIA

GRANCHI E CROSTACEI

SENAPE E PRODOTTI DI  
SENAPE

MOLLUSCHI

SOLFITI E PRODOTTI DI  
ZOLFO

LUPINI E PRODOTTI DI  
LUPINI

---

---

---

---

## *Piatti*

	SEDANO E I SUOI PRODOTTI	UOVA E PRODOTTI CHE CONTENGONO UOVA	CEREALI / GLUTINE	LATTE E I SUOI PRODOTTI	PESCE	FRUTTA A GUSCIO
Cheesecake		▲	▲	▲		▲
Ciliegie, che passione				▲		
Latte		▲		▲		
Zucca			▲	▲		▲

C.A.



## *Piatti*

	SEDANO E I SUOI PRODOTTI	UOVA E PRODOTTI CHE CONTENGONO UOVA	CEREALI / GLUTINE	LATTE E I SUOI PRODOTTI	PESCE	FRUTTA A GUSCIO
Tonno	▲	▲	▲		▲	
Rombo	▲			▲	▲	
Risotto		▲		▲		
Salsefrica				▲		▲
Il contributo dell'ombrina				▲	▲	
Coda di rospo				▲	▲	
Coniglio e ostriche						
Anatra e cipolla	▲					
Agnello	▲			▲		
Stemma istriano	▲		▲	▲		

## *Cocktails*



## Piatti

	SEDANO E I SUOI PRODOTTI	UOVA E PRODOTTI CHE CONTENGONO UOVA	CEREALI / GLUTINE	LATTE E I SUOI PRODOTTI	PESCE	FRUTTA GUSCIO
Taco istriano				▲		▲
Salvia, mais e cenere			▲	▲		
Tiramisù ai funghi		▲	▲	▲		
Cavolfiore			▲	▲		
Polpo e capesante						
Pollo e patate	▲	▲	▲	▲		
Zucca	▲	▲	▲	▲		
Topinambur				▲		
Insalata francese	▲	▲	▲	▲		

All about Strawberry  
*Bourbon, bitter, vermouth,*  
*fragola, cioccolato*

16,59 € / 125 KN

—

Without Wine

*Riesling 0%, cordiale, rooibos soda*

10,62 € / 80 KN

10 pietanze a persona

159,27 € / 1200 KN

—

Pacchetto dil vino 10 a persona

132,72 € / 1000 KN

—

15 pietanze a persona

199,08 € / 1500 KN

—

20 pietanze a persona

291,99 € / 2200 KN

*Potete anche scegliere piatti per  
creare la vostra storia al vostro tavolo*

5 pietanze a persona

95,56 € / 720 KN

---

Pacchetto di vino 5 a persona

79,63 € / 600 KN

---

7 pietanze a persona

122,10 € / 920 KN

---

Pacchetto di vino 7 a persona

106,18 € / 800 KN

*Menù*

# *Bocconcino*

Latte

*Ganache al caramello, schiuma di latte,  
schiuma di latte disidratata e torta di latte*

—

Il viaggio di una zucca  
*Pralina di zucca, chai late  
istriano, skuta castagniole*

Stemma istriano

*Tagliere con scelta di formaggi istriani  
vaccini e caprini – involtini caldi con  
uvetta e pepe, chutney di mele cotogne e  
costa di sedano – un connubio perfetto  
con le nostre caramelle al vino*

—

Cheesecake al gelsomino seguita da  
espresso truffeltini - cocktail di Jovan

—

Ciliegie, che passione  
*Crostata, ciliegia in salamoia, estratto,  
polvere di ciliegia disidratata,  
crema al formaggio di capra*

Taco istriano

*Mais, Veli Jože, indivia e nocciola*

—

Salvia, mais e cenere

—

Il nostro tiramisù

*Funghi di stagione, pasta sfoglia,  
polvere di funghi e caffè*

# Viaggio

## Audacia

*Stinco di coniglio marinato al forno,  
fughi estivi, ostriche dal Canale di Leme*

---

## Cipolle, foglie, fiori e anatra

*Cotto su carbone, in salamoia, fumato sul  
petto e profumato al calore del rosmarino*

---

## Doppia “l”

*Porri avvolti in foglia di cardamomo e al  
forno, pancetta di agnello arrosto lenta,  
oxalis - navarin di agnello al tartufo*

Rombo, formaggio brie caprino della  
casa, miele affumicato, birra bianca  
*Timo selvatico, crema, pelle  
ed essenza scottati*

—

Il contributo dell'ombrina  
*Alla sostenibilita*  
Cipollotti scottati, pomodori istriani  
*e le nostre olive conciate, nduja,  
guance e collo di ombrina*

—

Morbido e croccante  
*Chips di cavolo nero, coda di  
rospo, beurre blanc cozze e  
perpetuino, lenticchie croccanti*

C.A.

Cavolfiore - Cavolfiore - Cavolfiore  
*Cavolfiore - cotto con formaggio di capra,  
caramellato, con lievito e tartufo autunnale*

—

La vita sul fondo  
*Capesante crude di Cittanova, lemon  
finger, melanzana, polpo dalmata  
– aglio, olio e peperoncino*

—

Patate, pollo, caviale di trota,  
caviale di capesante in polvere  
*Patate al forno, jus di pollo alla lavanda,  
ali alla griglia, patate dauphine*

C.A.

Zucca - arancia – sambuco in salamoia  
*Prosciutto di zucca stagionato e  
affumicato, crema di zucca, pesto di semi  
di zucca, arancia, sambuco in salamoia  
- burek di zucca, riso, olive e caffè*

—

Salsefrica, ortica, noci e porcini  
*Cotto in burro di capra, polvere,  
emulsione, porridge*

—

Terra, crema, sale  
*Topinambur, bagna cauda  
e caviale Sevruga*

C.A.

Insalata francese e porchetta  
- una festa tradizionale  
*Crema di carote, cetrioli e patate, ravioli  
alla porchetta, chips di pelle, jus*

—

Cavolo rapa, tonno, cipolla  
*Cotto al sale, ventresca di tonno  
scottato, glassa di radice di cipolla,  
emulsione di foglie di cipolla bruciata*

—

Risotto – tuorlo liquido, tartufo bianco  
*Tuorlo classico, salato e liquido, scaglie di  
tartufo bianco - Hrk 250 (33,18 €) extra*

C.A.