

C.A.

*Obožavamo hranu, živimo za nju, smisao nalazimo
u smišljanju i kreiranju novih zalogaja i gutljaja.
Uz godine i iskustvo došle su i respektabilne
nagrade i priznanja. Ali ono najbolje tek dolazi.*

*Što nam je najvažnije? Ono sutra.
Uživajte svim osjetilima u ljepoti oko Vas,
u povijesti, prirodi, u aromama.*

*Povjerite nam se u putovanju i nemojte biti iznenađeni
zbiljskom umjetnošću u vašim čašama, tanjurima.*

Vrhunski doživljaj je ispred Vas.

Cocktails

—

Golden Cape

Naš herbarij, bazga, jasmin, smokva

—

Welcome to our world

CA gin, mandarina, grejp

—

Summer wind

*Tamni rum, pelinkovac, malvazija,
ružmarin, voće, sol, citurs*

—

Sparkling Daiquiri

*Bijeli rum, voće, citrus,
papar, mjehurići*

—

Different

*MeMento, labdanum,
soda od limuna*

Grickalice

Naš pogled na pizzu sa gljivama



—

Bundeva i bor – pršut, marmelada



—

Pečena jabuka – dimljeni
consommé od jabuke

Putovanje

Cvjetača – Cvjetača – Cvjetača
Cvjetača – *ukuhana s Veli Jože sirom,*
kvasac, vrhovi pečeni na maslacu, Albufra
glaze, sirove peteljke - Uštupak sa tartufom



Rajčica – medvjedi luk – kozji
labaneh – kavijar – porchetta taco
Kuhana na žaru i infuzirana sa pršutom,
emulzija, sporo kuhani odojak



Krema od Velog Jože i rakovica,
pileći jus, prah od morskih algi



Zdjela lignji caccio e peppe
– hrskava trilja



Jakobove kapice, rajčice i korabica –
nori tart s aiolijem od inćuna
i goveđim crudom
*U tavi pečene, konzervirane i sušene
ljetne, usoljeni limun, ručno rezan*



—

Minestrone
*Bob, kozja brada, hrskava heljda,
poširani žumanjak, pepeo-lokalna
pancetta i vermicelli frittata*



—

Jastog, bijela rotkva, celer
*Kuhano na ugljenu i premazano pačjom
mašću, ukiseljeno, umak - tartar od jastoga*



—

Raviol
*Zadnji ukusni tartufi,
tekuće jaje, Veli Jože*



Putovanje

Dolme od mazzancolle, artičoka

– Prepelica Milanese sendvič



—

Prvak sezone

Rombo sa hrustom od borovice, beurre

blanc od bora i ukiseljeni bor



—

Crna svinja - kozice bez kozica, koromač

Fermentirani jus sa tartufima –

koromač usoljeni i sporo kuhan



—

Ombrinin doprinos održivosti

Hamin obraz i vrat pečen na

domaćem maslacu, kava i radič



Okus Dalmacije – Zubatac, sipe,
blitva i jogurt sa škampima
*Usoljen i pečen na tavi, sotirane u
vlastitoj tinti, poširani sa limetom*



—

Golub

*Pečen na roštilju i glaziran guščjom mašću,
confit, Wellington jabuka i tartuf, jus*



—

Rogač - Patka – Rogač – Čokolada
*Ekstrakt kuhan na laganoj vatri,
pečena prsa, koža i gorkasti kolač
s popaprenim kumkvatom*



—

Janjetina i luk

*Sporo kuhana i prešana potrbušina, slatko
kiseli luk, dalmatinske naranče, još luka*



Istarski grb

*Kolekcija istarskih kravljih i kozjih sireva
sa daske – tople rollice od groždica i papra,
chutney od dunje i stabljičastog celera –
uparivanje sa našim bombonima od vina*



—

Burrata Cheesecake

*Votka infuzirana tortom od sira,
citrusima, lavandom, burratom,
bazgom – Jovanov koktel*



—

Prezervirana zimska berba

*Sladoled od meda od kestena Monte
Maggiore, pčelinji pelud, smrznuti
orasi, kamilica i kruške*



—

Proljeće na pomolu


*Sirutka, ružmarin, ječam,
labneh i rabarbara*



Alergeni

 Rakovi i proizvodi od rakova

 Mekušci

 Sjeme sezama i proizvodi od sjemena sezama

 Celer i njegovi proizvodi

 Orašasti plodovi

 Kikiriki i proizvodi od kikirikija

 Žitarice koje sadrže gluten

 Mlijeko i mliječni proizvodi

 Jaja i proizvodi od jaja

 Sumporni dioksid i sulfiti

 Riba i riblji proizvodi

 Zrna soje i proizvodi od soje

 Gorušica i proizvodi od gorušice

 Lupina i proizvodi od lupine
