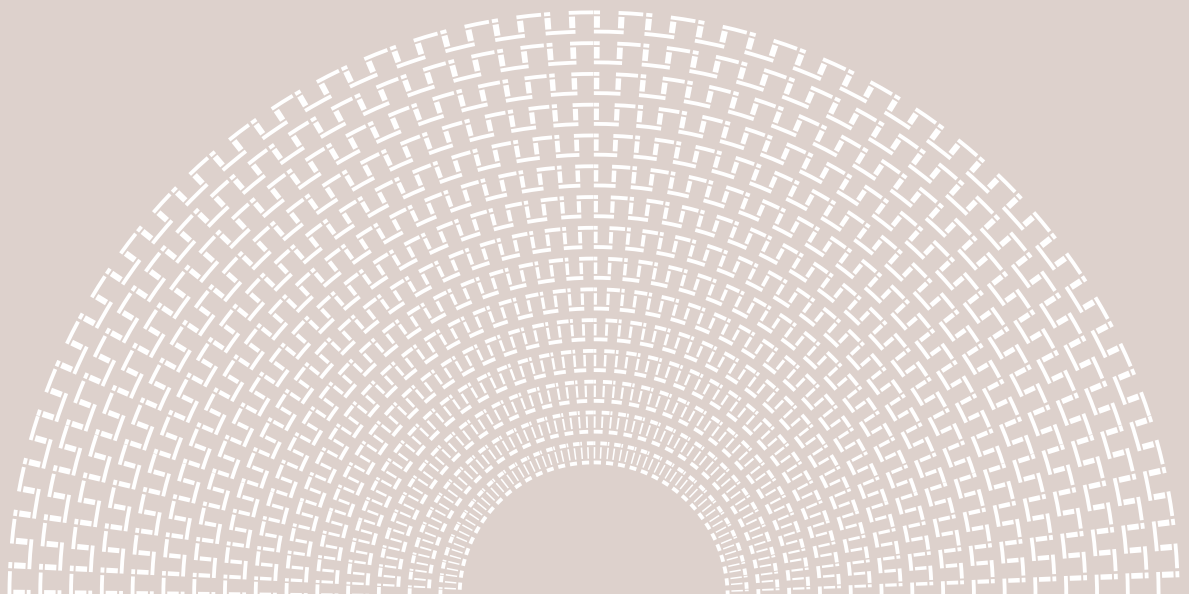


# M E D I T E R R A N E O

Das Mediterraneo bietet ein kulinarisches Reiseziel, bei dem jeder Moment eine exquisite Reise in das Herz der Gastronomie darstellt. Erleben Sie ein köstliches Frühstück in einer entspannten und ruhigen Atmosphäre, bei der die Gäste zwischen einem verlockenden Buffet oder einem À-la-carte-Frühstücksmenü wählen können, das eine Mischung aus hochwertigen Zutaten aus der Region und veganen Optionen bietet, die die reichen Aromen der mediterranen Küche hervorheben. Am Abend wird das Restaurant zu einem eleganten Abendziel für ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis. Drei-, Fünf- oder Sieben-Gänge-Verkostungsmenüs vereinen das Beste der mediterranen und kroatischen Küche mit überwiegend lokalen und saisonalen Zutaten. Um dieses Erlebnis noch weiter zu steigern, wird unsere Speisekarte durch eine fachmännisch zusammengestellte Weinauswahl ergänzt, die sicherstellt, dass jedes Gericht perfekt mit einem erlesenen Wein kombiniert wird, um die Aromen zu verstärken und zum Gesamtvergnügen eines Abendessens an Ihrem Zielort beizutragen.

Mediterraneo vi offre un'esperienza culinaria peculiare, dove ogni momento è un viaggio squisito nel cuore della gastronomia. Assaggiate una deliziosa colazione in un ambiente rilassante e tranquillo. Qui gli ospiti possono scegliere tra un invitante buffet o il menu à la carte che si contraddistingue per la miscela di ingredienti eccellenti di origine locale e opzioni vegane, mettendo in risalto i ricchi sapori della cucina mediterranea. Al calare del buio il ristorante si trasforma in un'elegante destinazione serale per un'indimenticabile esperienza dining. I menu degustazione di tre, cinque o sette portate uniscono il meglio della cucina mediterranea e croata con ingredienti prevalentemente locali e stagionali. Per esaltare ancora di più questa esperienza, il nostro menu è completato da una selezione di vini sapientemente curata, in modo che ogni piatto sia abbinato ad un vino pregiato, per esaltarne i sapori e per il massimo piacere della vostra dining destination.



VOR DEM ANFANG  
PRIMA DI INIZIARE

Osietra Kaviar 30g

Mit geschlagener salziger Butter und hausgemachtem  
Brot nach Mutters Rezept serviert

Osietra Caviale 30g

Servito con burro salato montato e pane fatto  
in casa con la ricetta della nonna

**150 €**

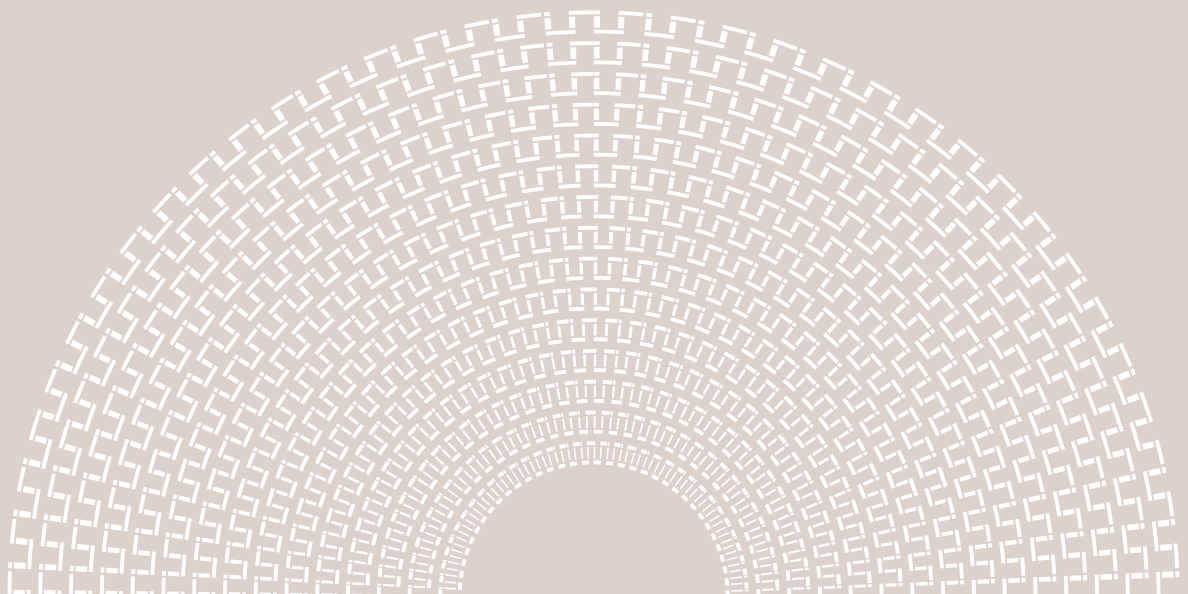
Forellenrogen 50g

Mit geschlagener salziger Butter und hausgemachtem  
Brot nach Mutters Rezept serviert

Caviale di trota 50gr

Servito con burro salato montato e pane fatto  
in casa con la ricetta della nonna

**28 €**



F Ü R D E N A N F A N G  
P E R I N I Z I A R E

Thunfischtatar mit grünem Apfel  
Erbsen in Erbsencrème, Algenpulver

Tartare di tonno con mela verde  
Piselli in crema di piselli, polvere di alghe

GLUTEN FREE & LACTOSE FREE

18 €

Rohe Scampi in Zitrone und Orange  
Osietra Caviar

Gamberi crudi in limone e arancia  
Caviale Oscetra

GLUTEN FREE & LACTOSE FREE

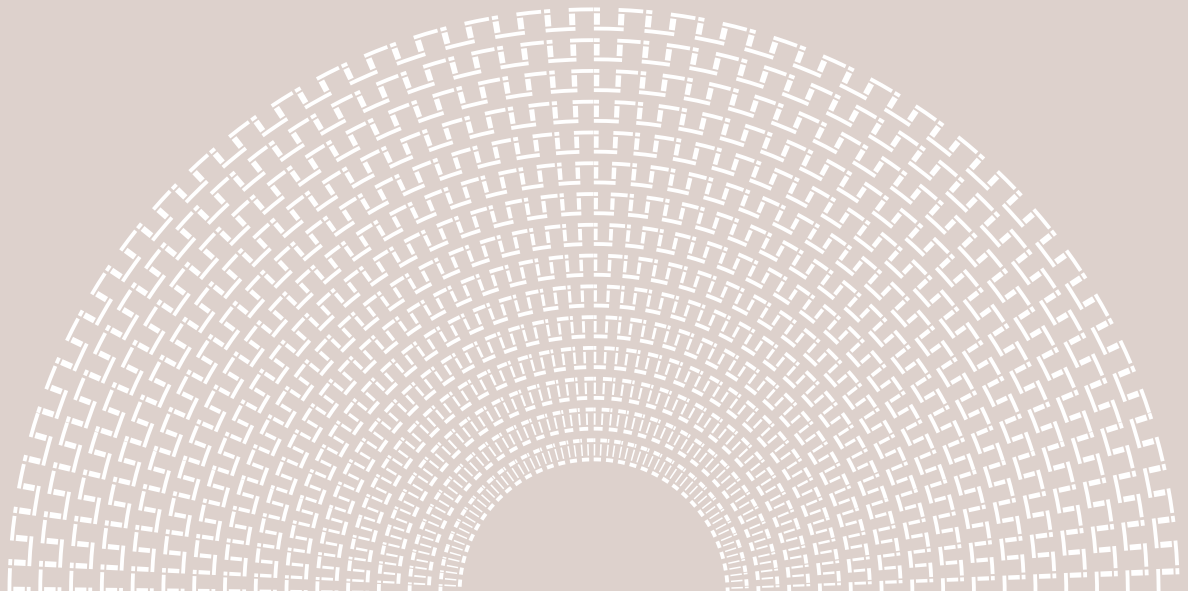
36 €

Geräucherte rote Garnele  
Apfel-Rote Beete-Tatar, Schnee vom Käse Veli Jože

Gamberetto rosso affumicato  
Tartare di mela e barbabietola, spolverata di formaggio Veli Jože

GLUTEN FREE

29 €



Gemüse-Körner-Terrine  
Tomaten-Consommé und Sojaschaum

Terrina di verdure e semi  
Consommé di pomodorini e schiuma di soia

VEGAN

13 €

Cannoli vom istrischen Speck, gefüllt mit Hühnerleber  
und Sauerkirschen in Kakaobutter mit Rosmarin

Cannoli con pancetta istriana ripieni di fegato di pollo,  
amarene e burro di cacao con rosmarino

LOCCALY SOURCED

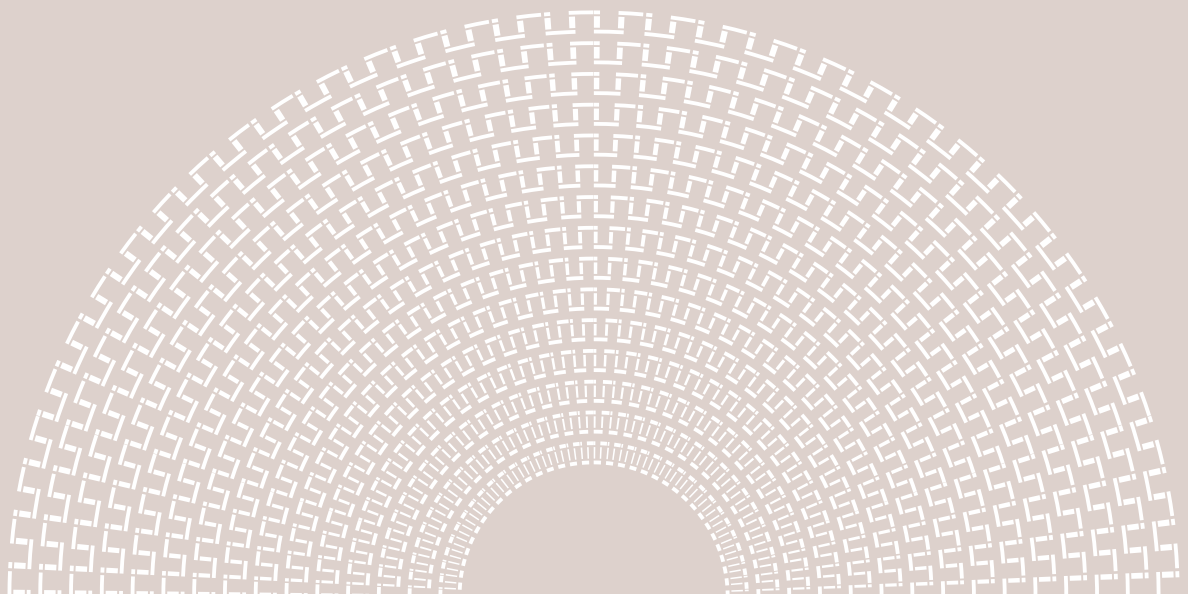
19 €

Istrischer geräucherter Rohschinken Pršut  
Hausgemachtes Brot und 3 Sorten Butter

Prosciutto istriano affettato a mano  
Pane della casa con tre tipi di burro

LOCCALY SOURCED

27 €



NACH DEM ANFANG  
DOPO AVER INIZIATO

Schwarzes Tintenfischrisotto  
Zerstoßener Stockfisch al bianco

Risotto al nero di seppia  
Baccalà mantecato in bianco

LOCCALY SOURCED

28 €

Safranrisotto  
Jakobsmuscheln auf Thymianbutter, Gel aus Fischrogen

Risotto allo zafferano  
Capesante al forno con burro al timo, gelatina di caviale

GLUTEN FREE

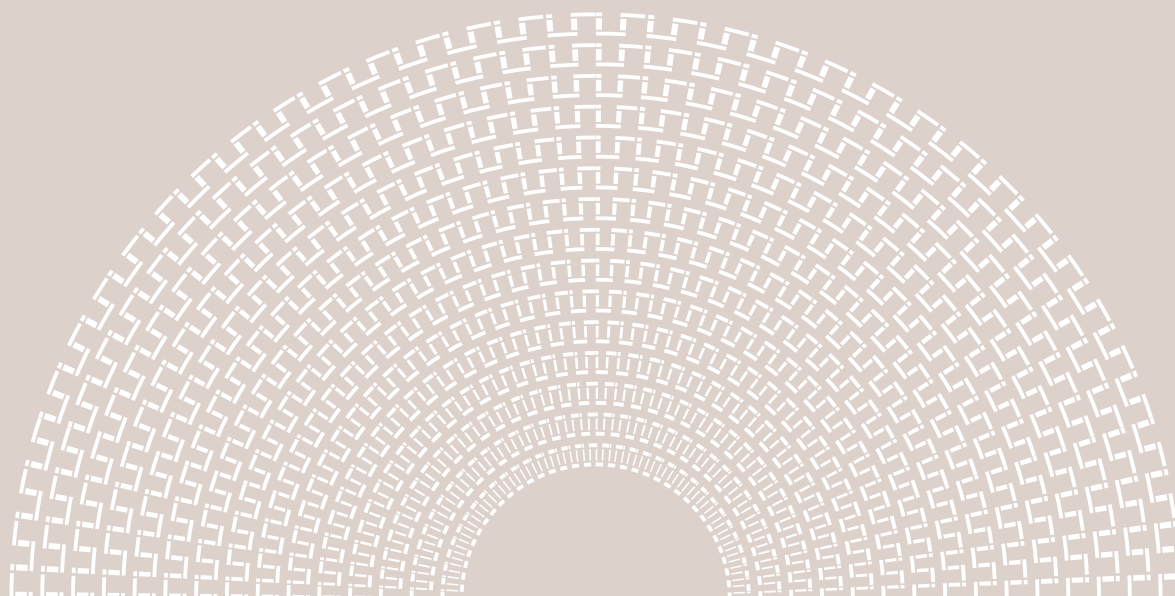
26 €

Scampi, Bisque, Kartoffeln und Trüffel

Scampi, bisque, patate e tartufo

LOCCALY SOURCED

37 €



Tortellini, gefüllt mit Hummer und Orange  
Kürbissaucce, kandierter Salbei und Orangenabrieb

Tortellini ripieni di astice e arancia  
Salsa di zucca, salvia candita e scorza d'arancia

**35 €**

Istrischer Krafl mit Ochsenchwanz  
Zwiebelsuppe, Zwiebelstaub

Krafl istriano con coda di manzo  
Zuppa di cipolle, cipolla in polvere

**LOCALLY SOURCED**

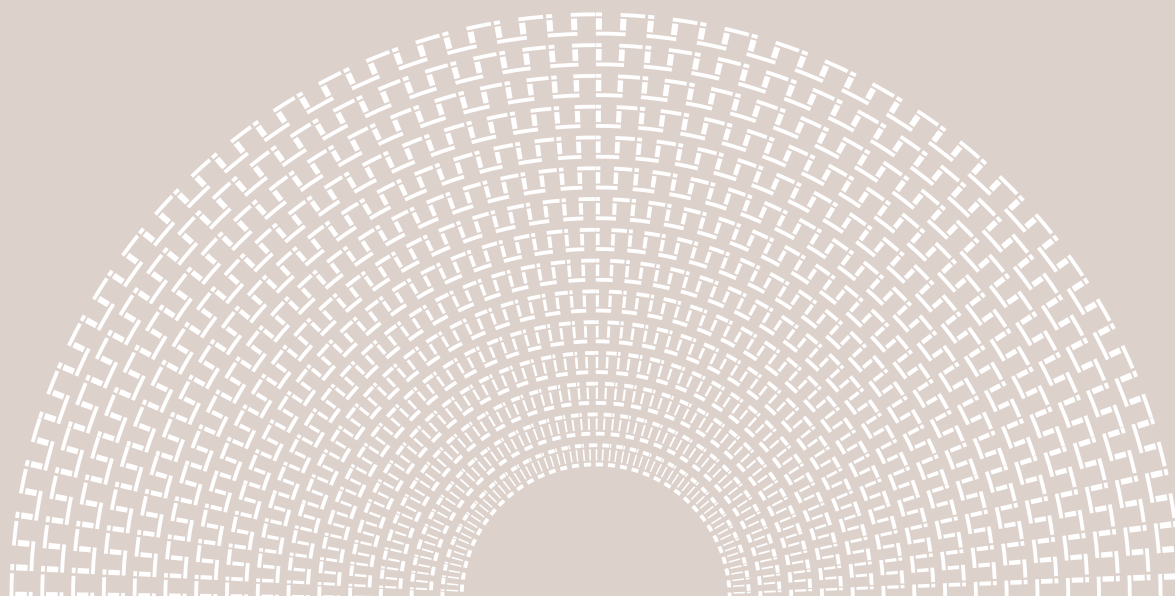
**29 €**

Hausgemachte Fuži Nudeln in Trüffelsauce

Fuži fatti in casa in salsa al tartufo

**VEGETARIAN & LOCALLY SOURCED**

**28 €**



Z U M W A R M W E R D E N  
R I S C A L D I A M O C I

Gemüse-Minestrone  
Brotcracker mit Wurzelcrème

Minestrone di verdure  
Crostini di pane con crema di radici

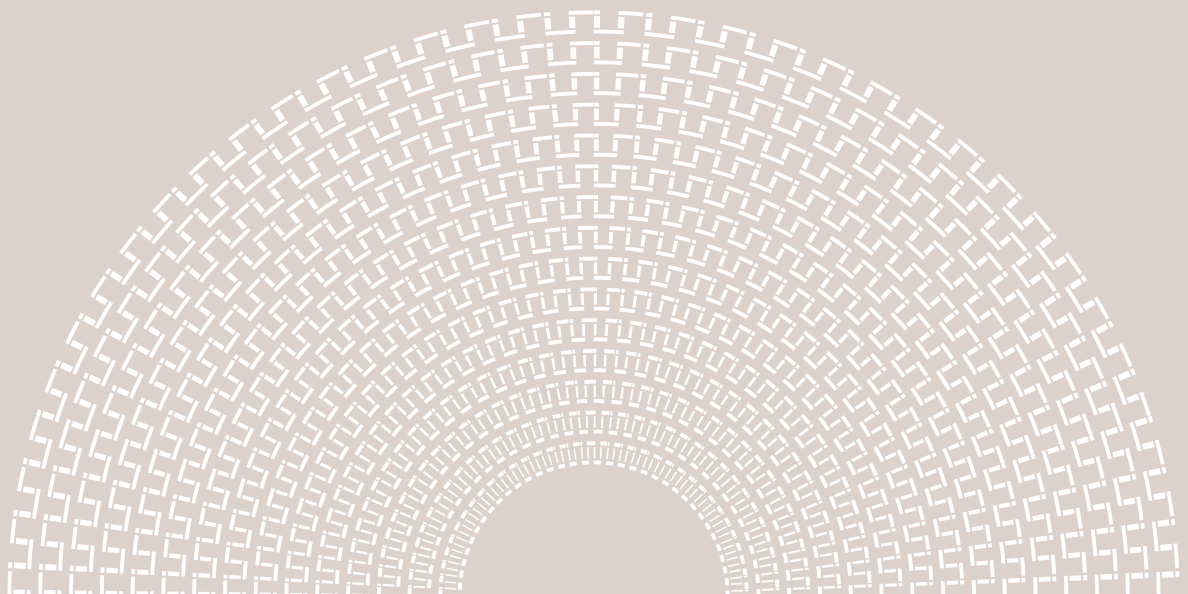
VEGAN & LOCALLY SOURCED

11 €

Bouillabaisse  
Goldbrasse, Garnele, Miesmuschel und Zwieback Maître d'hôtel

Bouillabaisse di pesce  
Orata, gamberetti, cozze e fette biscottate Maître d'hôtel

28 €



V O M F E S T L A N D  
D A L C O N T I N E N T E

Beefsteak in grünem Pfeffer  
Garnitur aus Wurzel- und Blütengemüse in Butter

Bistecca di vitellone al pepe verde  
Guarnitura di verdure a radice e verdure fiorite al burro

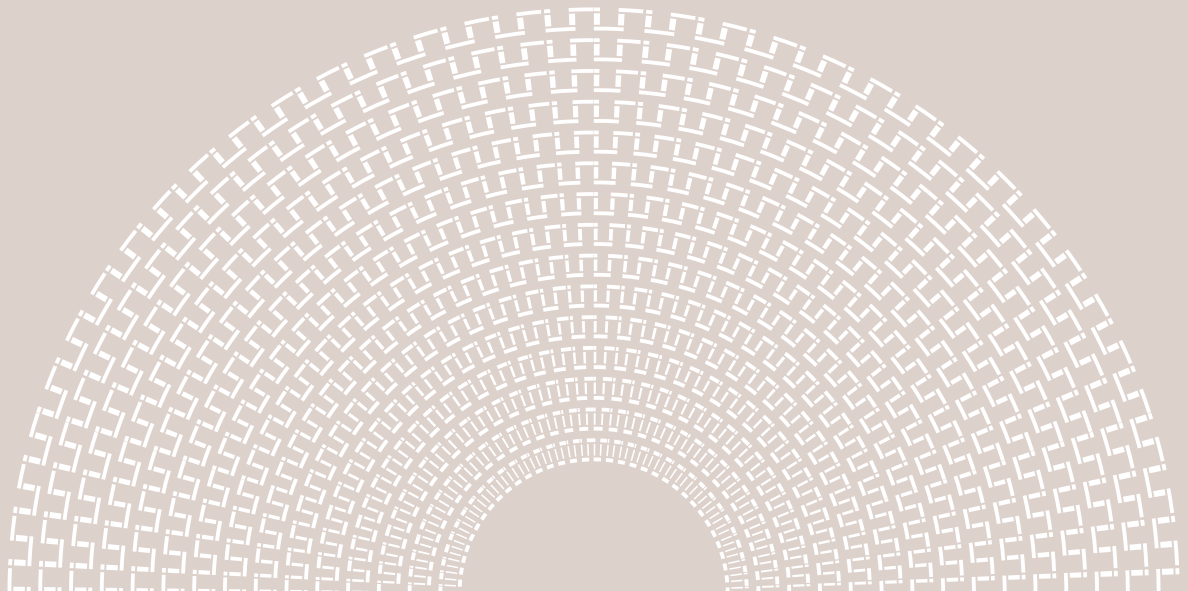
GLUTEN FREE

**39 €**

Lammfilet aus der Räucherammer, mit Apfelholz geräuchert  
Waldpilzroulade im Lammlappen, Champignonchips, Lammsauce

Filetto di agnello affumicato con legno di melo  
Involtino di funghi di bosco in budellino di agnello,  
chips di funghi, salsa di agnello

**30,50 €**





Hähnchenroulade, gefüllt mit Trüffelbutter,  
bei Niedrigtemperatur gekochte Karotten mit Karottencrème  
Hühnerjus und schwarzer Trüffel

Involtino di pollo ripieno di burro al tartufo,  
carote a cottura lenta con crema di carote  
Jus di pollo e tartufo nero

GLUTEN FREE

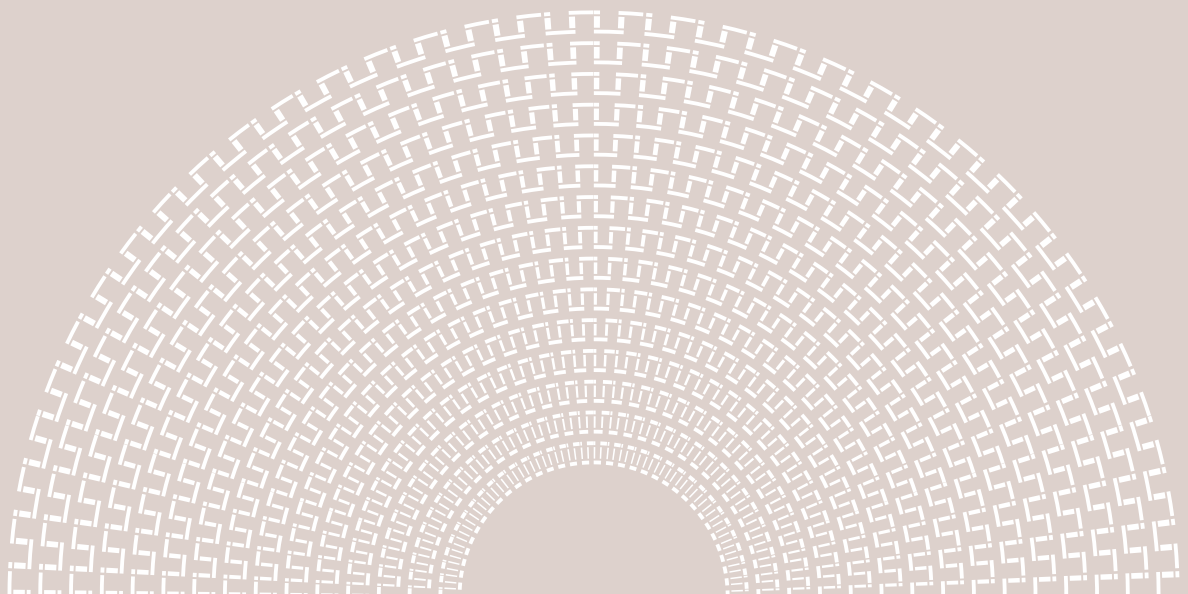
29 €

Mariniertes geräuchertes und getrocknetes Schweinekotelett  
Ombolo auf istrische Art mit Rosmarin und Lorbeerblatt,  
gedünstetes Kraut mit Speck  
Griebensoufflé, Kajmak

Ombolo marinato all'istriana al rosmarino e alloro,  
cavolo stufato con pancetta  
Soufflé di ciccioli, kajmak

LOCALLY SOURCED

22 €



A U S D E M M E E R  
D A L M A R E

Wolfsbarsch auf dalmatinischer Art  
Bei Niedrigtemperatur zubereitet, Kartoffeln, Mangold,  
Meerfenchel, Knoblauch, Zwiebeln und Zitrone

Branzino alla dalmata  
Cotto a fuoco lento, patate, bietole, finocchio marino, aglio, cipolla e limone

SUSTAINABLY CERTIFIED

**30,50 €**

Pochierter Hummer in aromatisiertem Olivenöl  
Schalotten in Hummersauce und Spaghetti aus Daikon Rettich  
Dillöl

Astice cotto in olio d'oliva aromatizzato  
Capesante al vapore e spaghetti daikon Olio di aneto

GLUTEN FREE

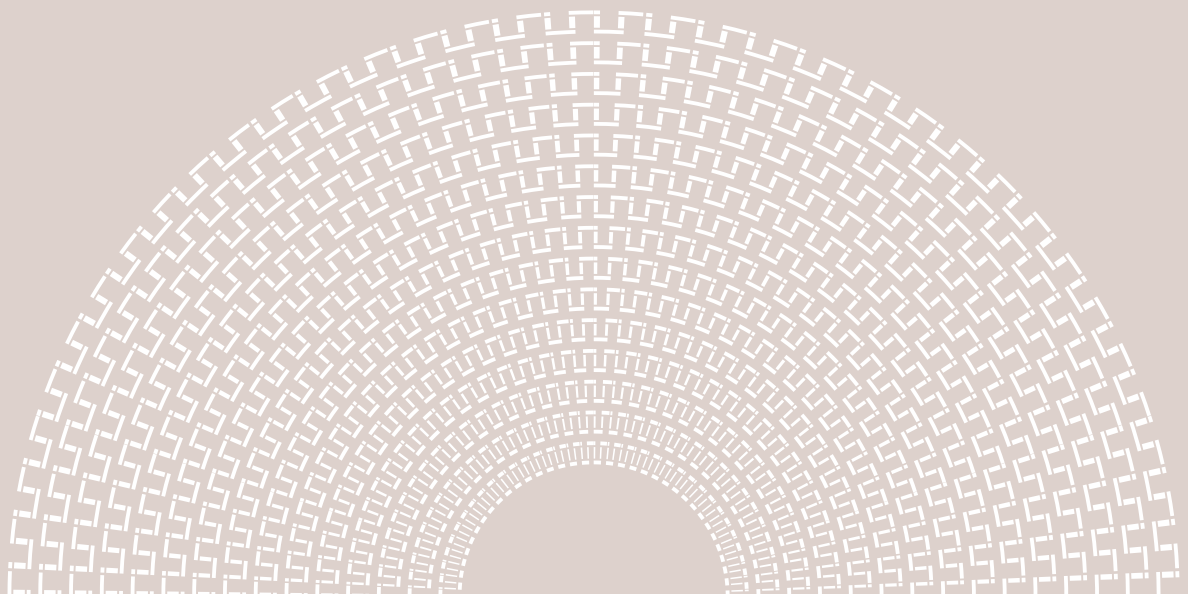
**49 €**

Thunfisch in Stroh gebraten  
Crème aus weißen Bohnen und Knoblauch,  
glasierte süße Kirschtomaten, Basilikumöl

Tonno cotto in paglia  
Crema di fagioli bianchi e aglio, pomodorini dolci glassati, olio al basilico

GLUTEN FREE

**27 €**



Oktopusarm, gebraten unter der Tonglocke, in Sauce,  
Karotten, Schalotten und Kartoffeln

Tentacolo di polpo cotto sotto la brace in salsa,  
carote, scalogno e patate

GLUTEN FREE

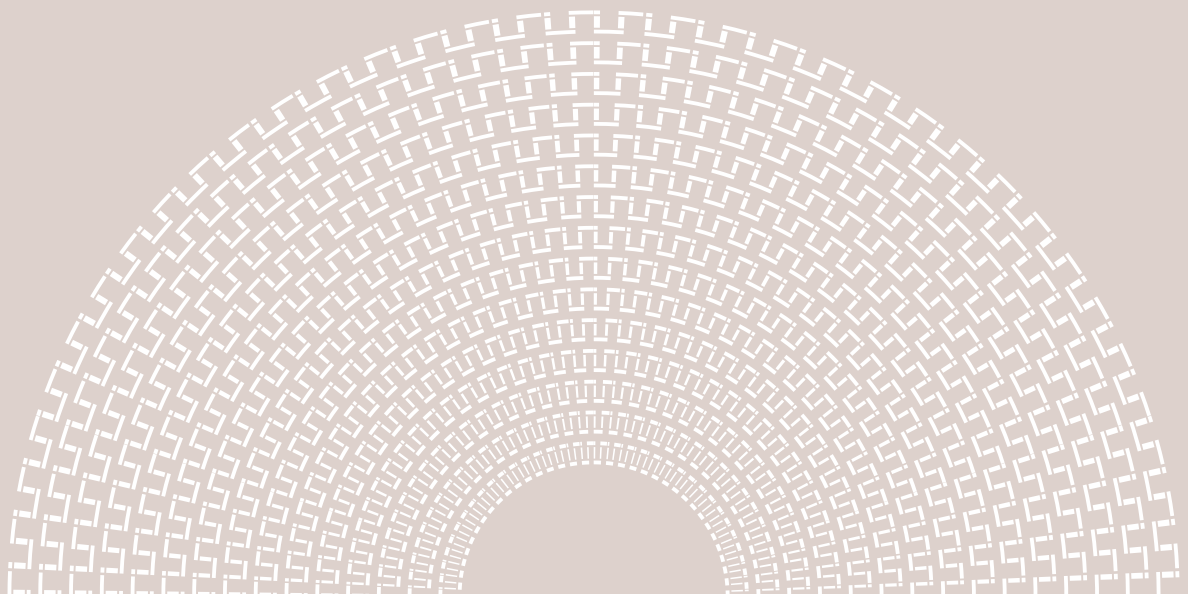
34 €

Makrelenconfit mit Forellenrogen  
Erbsenschaum, eingelegter Knoblauch

Confit di sgombro con caviale di trota  
Schiuma di piselli, aglio sott'aceto

GLUTEN FREE

22,50 €



WÄHL ODER NIMM EINS DAZU  
SCEGLIETE E  
AGGIUNGETENE UNO

Gemüse Julienne in der Pfanne

Verdure a striscioline in padella

VEGAN

8 €

Doppelt frittiertes Pommes frites

Patatine fritte due volte

LOCCALY SOURCED

8 €

Gemüse garnitur in Butter

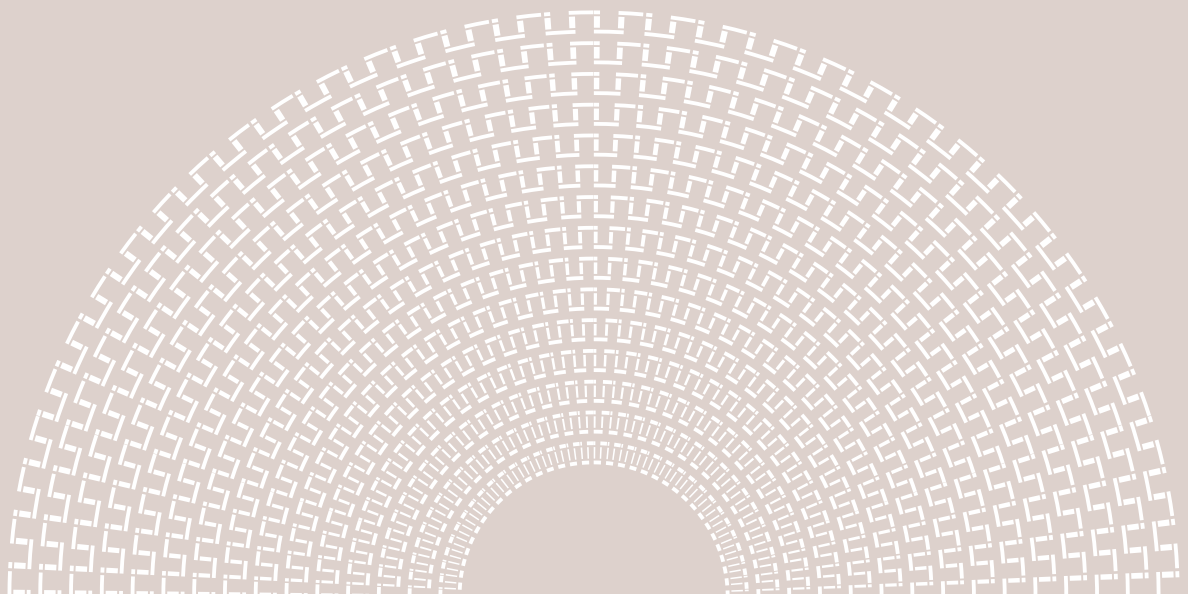
Karotten, Daikon Rettich, Broccoli und Kartoffeln)

Guarnizione di verdure al burro

carota, ravanello, broccoli e patate

GLUTEN FREE & VEGETARIAN

8 €



Grüner Salat, Zitrusdressing

Insalata a foglie verdi, salsa agli agrumi

VEGAN

7 €

Tomaten in der Saison, Dressing mit reifem Balsamico

Pomodori di stagione, dressing all'aceto balsamico invecchiato

VEGAN

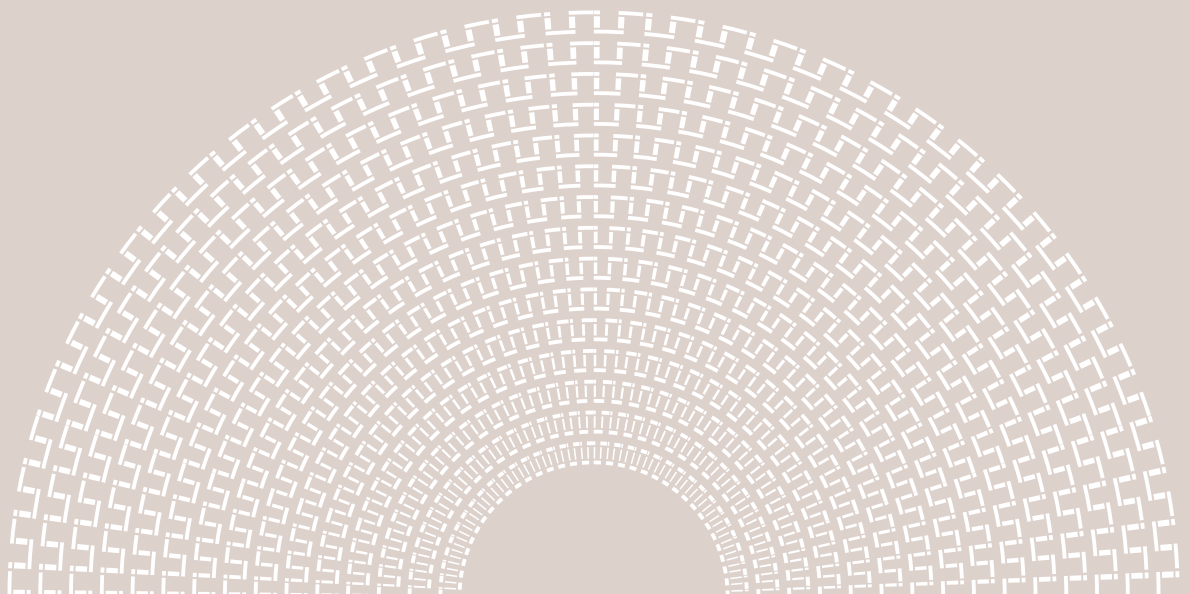
7 €

Salat aus organischem Anbau, Hausdressing

Insalata dell'orto biologico, dressing della casa

VEGAN

7 €



S Ü S S E S  
D O L C I

Tomaten und Basilikum

Frittiertes süßes Brot mit Käsecreme und Tomaten-Basilikum-Eis

Pomodoro e basilico

Pane dolce fritto con crema di formaggio e gelato al pomodoro e basilico

VEGETARIAN

11 €

Zitrone und Vanille

Zitronencreme mit Kamillen-Vanille-Eis, karamellisierte Aprikosen

Limone e vaniglia

Crema al limone con camomilla e gelato alla vaniglia, albicocche caramellate

VEGETARIAN

11 €

Drei Farben

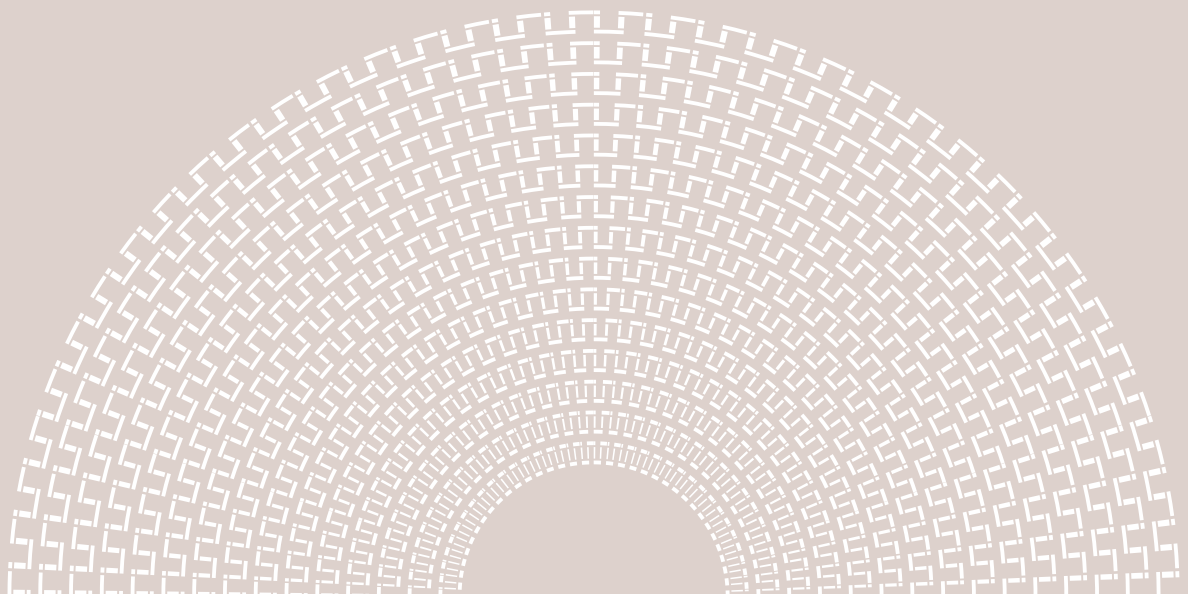
Weißer Schokoladenkugel, Gianduja, Eis aus dunkler Schokolade

Tre colori

Pallina di gelato al cioccolato bianco, gianduja, gelato al cioccolato fondente

VEGETARIAN

11 €



UNSERE LOKALE KÄSEREISE  
IL NOSTRO VIAGGIO DEL  
FORMAGGIO LOCALE

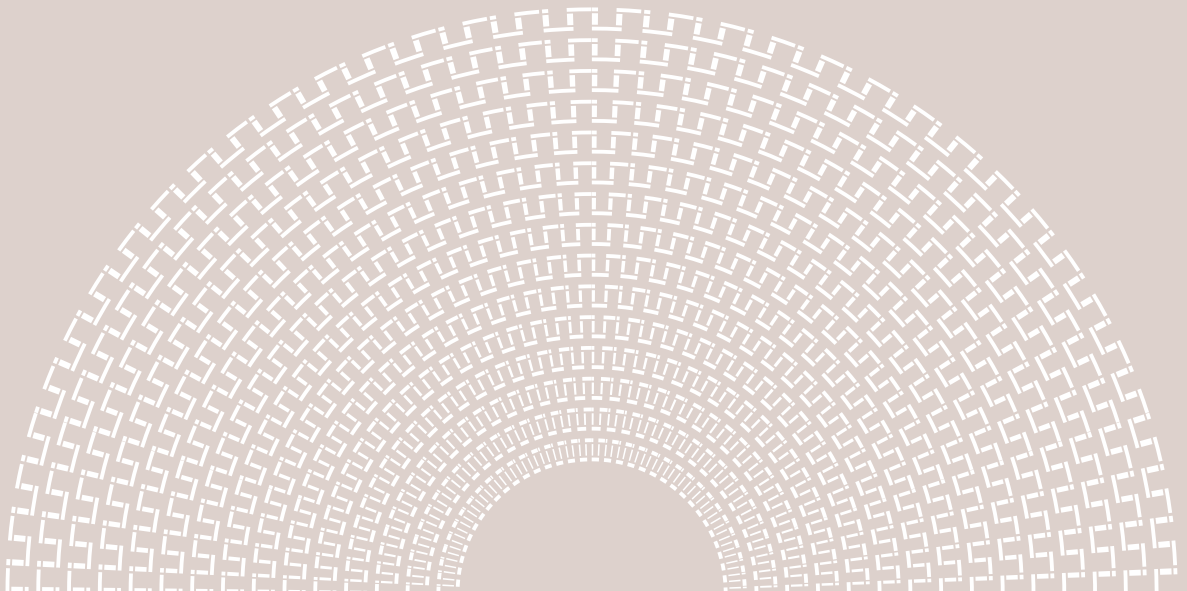
Käse aus Kroatien  
Schafskäse Pag  
Ziegenkäse Kumparička  
Kuhkäse Latus VELI JOŽE

Formaggi Croati  
Caprino Kumparička.  
Pecorino di Pag  
Vaccino Latus VELI JOŽE

LOCALLY SOURCED

18 €

Service und Steuern sind im Preis enthalten. Zahlungen erfolgen ausschließlich in Euro  
Nel prezzo calcolati servizio e imposte. Ogni pagamento sarà effettuato esclusivamente in euro



GERICHTE PIATO	ALLERGENI ALLERGENE													
	Crostacei e relativi prodotti Krebstiere	Semi di sesamo Sesamsamen	Fruttauciscio Schalenfrüchte	Cereali contenenti glutine Glutenhaltige Getreid	Uova e relative prodotti Eier	Pesce e relative prodotti Fische	Senape e relative prodotti Senf	Molluschi Weichtiere	Sedano e relative prodotti Sellerie	Arachidi e relative prodotti Erdnüsse	Latte e relativi prodotti Milch (Laktose)	Diossido di zolfo e solfiti Schwefeldioxid und Sulfite	Semi di soia e relative prodotti Sojabohnen	Lupino e relative prodotti Lupinen
Osietra Kaviar 30g Osietra Caviare 30g			✓	✓		✓					✓			
Forellenrogen 50g Caviare di trota 50gr			✓	✓		✓					✓			
Thunfischatar mit grünem Apfel Tartare di tonno con mela verde Gluten free & lactose free						✓	✓	✓	✓		✓	✓		
Rohe Scampi in Zitrone und Orange Gamberi crudi in limone e arancia Gluten free & lactose free	✓					✓		✓	✓			✓		
Geräucherte rote Garnele Gamberetto rosso affumicato Gluten free	✓		✓						✓		✓	✓		
Gemüse-Körner-Terrine Terrina di verdure e semi Vegan		✓	✓	✓			✓		✓	✓		✓	✓	
Cannoli vom istrischen Speck Cannoli con pancetta istriana Locally sourced		✓	✓	✓	✓		✓		✓	✓	✓	✓		
Istrischer Rohschinken Pršut Prosciutto istriano Locally sourced		✓	✓	✓							✓			
Schwarzes Tintenfischrisotto Risotto al nero di seppia Locally sourced				✓		✓		✓	✓		✓	✓		
Safranrisotto Risotto allo zafferano Gluten free						✓		✓	✓		✓	✓		
Skampo, Bisque, Kartoffeln und Trüffeln Gambero, bisque, patate e tartufo Locally sourced	✓			✓		✓			✓		✓	✓		
Tortellini, gefüllt mit Hummer und Orange Tortellini ripieni di astice e arancia	✓		✓	✓	✓	✓			✓		✓	✓		
Istrischer Krafl mit Ochsenchwanz Krafl istriano con coda di manzo Locally sourced				✓	✓		✓		✓	✓	✓	✓		
Hausgemachte Fuži Nudeln in Trüffelsauce Fuži fatti in casa in salsa al tartufo Vegetarian & locally sourced				✓	✓				✓		✓	✓		
Gemüse-Minestrone Minestrone di verdure Vegan & locally sourced				✓					✓			✓		
Bouillabaisse Bouillabaisse di pesce	✓			✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓		
Beefsteak in grünem Pfeffer Bistecca di vitellone al pepe verde Gluten free							✓		✓		✓	✓		
Lammfilet aus der Räucherammer, mit Apfelholz geräuchert Filetto di agnello affumicato con legno di melo		✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓		
Hähnchenroulade Involtino di pollo Gluten free			✓		✓		✓		✓		✓	✓		



GERICHTE PIATO	ALLERGENI ALLERGENE													
	Crostacei e relativi prodotti Krebstiere	Semi di sesamo Sesamsamen	Fruttaaguscio Schalenfrüchte	Cereali contenenti glutine Glutenhaltige Getreid	Uova e relative prodotti Eier	Pesce e relative prodotti Fische	Senape e relative prodotti Senf	Molluschi Weichtiere	Sedano e relative prodotti Sellerie	Arachidi e relative prodotti Erdenüsse	Latte e relativi prodotti Milch (Laktose)	Diossido di zolfo e solfiti Schwefeldioxid und Sulfite	Semi di soia e relative prodotti Soyabohnen	Lupino e relative prodotti Lupinen
Mariniertes geräuchertes und getrocknetes Schweinekotelett Ombolo Ombolo marinato all'istriana Locally sourced			✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓		
Wolfsbarsch auf dalmatinischer Art Branzino alla dalmata Sustainably certified						✓		✓		✓	✓			
Pochierter Hummer in aromatisiertem Olivenöl Astice cotto in olio d'oliva aromatizzato Gluten free	✓					✓		✓		✓	✓			
Thunfisch in Stroh gebraten Tonno cotto in paglia Gluten free						✓		✓		✓	✓			
Oktopusarm Tentacolo di polpo Gluten free	✓					✓	✓	✓		✓	✓			
Makrelenconfit mit Forellenrogen Confit di sgombro con caviale di trota Gluten free						✓		✓			✓	✓		
Gemüsenudeln in der Pfanne Verdure a striscioline in padella Vegan														
Doppelt frittiertes Pommes frites Patatine fritte due volte Locally sourced				✓										
Gemüse garnitur in Butter Guarnizione di verdure al burro Gluten free i vegetarian								✓		✓				
Grüner Salat, Zitrusdressing Insalata verde, salsa agli agrumi Vegan											✓			
Tomaten in der Saison, Dressing mit reifem Balsamico Pomodori di stagione, dressing all'aceto balsamico invecchiato Vegan							✓				✓			
Salat aus organischem Anbau, Hausdressing Insalata dell'orto biologico, dressing della casa Vegan							✓				✓			
Tomaten und Basilikum Pomodoro e basilico Vegetarian		✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓		
Zitrone und Vanille Limone e vaniglia Vegetarian		✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓		
Drei Farben Tre colori Vegetarian		✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓		
Käse aus Kroatien Formaggi croati Locally sourced			✓	✓			✓				✓	✓		

