

Ti senti a casa dove si parla la tua lingua
e dove la terra è tanto generosa.
Qui le differenze, che hanno generato complessità
e forgiato il carattere orgoglioso delle persone,
si dissolvono.

L'Adriatico ci unisce.

Dal Friuli all'Istria
ci portiamo la nostra valigia piena di gusti e di tradizioni
affinché possano fondersi
ai profumi e alla cultura di questi luoghi.

incontro / ricordo

stratificazioni

mille giorni

leggere la leggerezza

Primavera 2024

ROVINJ
- Terra Bagnata dal Mare-

SCAMPI del QUARNARO

uovo al vapore, aglio orsino ed erbe di campo

(2, 3, 4, 7)

CAPESANTE

crema di pane, rabarbaro e burro fermentato

(1, 4, 7, 14)

FUSILLONI

lattuga di mare, limone, aglio nero e bottarga

(1, 4, 7)

SEPPIOLE ALLA BRACE

risotto mantecato e fiori della costa istriana

(4, 7, 9, 11, 14)

ROMBO

rosolato con tocchi agrumati

in concentrazione, montato all'olio di olive di Zambratia e pepe rosa

(4, 7)

CIOCCOLATO

fragole, alghe ed erbe del mare

(3, 7, 8)

Per il menu degustazione è richiesta la partecipazione di tutto il tavolo

Il menu: € 170 p.p.

Vini in abbinamento al menu: € 85 p.p

Selezione del sommelier: € 130 p.p

Abbinamento analcolico: € 55 p.p

ISTRIA
-Terra baciata dal Sole-

ASPARAGI

rabarbaro e germogli di campo

(3, 6, 7, 10)

CASTRAURA ALLA BRACE

tartelletta con la sua royale

(1, 3, 7)

RAVIOLI

formaggio di capra, mandorla e orzo tostato con sorbetto al nasturzio

(1, 3, 7, 8)

ANIMELLA di VITELLO

caramello di Pelinkovac e pop corn

(1, 3, 7)

AGNELLO ISTRIANO

alghe ed erbe del mare, capperi e limone

(7, 10)

FIORE DI MELA

lampone e finocchietto selvatico

(1, 3, 7)

Per il menu degustazione è richiesta la partecipazione di tutto il tavolo

Il menu: € 170 p.p.

Vini in abbinamento al menu: € 85 p.p.

Selezione del sommelier: € 130 p.p

Abbinamento analcolico: € 55 p.p

Extra menu

La nostra selezione di formaggi Istriani € 25 p.p.

A' la Carte

È possibile ordinare i piatti dei menu degustazione
(per tavoli fino a 4 Ospiti):

2 pietanze + il dessert per ogni persona: 120 Euro

3 pietanze + il dessert per ogni persona: 150 Euro

Acqua minerale: Euro 7

Caffè Espresso: Euro 7

Nel prezzo sono inclusi il servizio e le imposte.
Ogni pagamento sarà effettuato esclusivamente in euro

Allergeni alimentari (Regolamento Europeo 1169/2011)

- 1 Glutine: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
- 2 Crostacei e derivati sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
- 3 Uova e derivati tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima.
- 4 Pesce e derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce.
- 5 Arachidi e derivati.
- 6 Soia e derivati.
- 7 Latte e derivati.
- 8 Frutta a guscio e derivati tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
- 9 Sedano e derivati.
10. Senape e derivati.
11. Semi di sesamo e derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti.
13. Lupino e derivati.
- 14 Molluschi e derivati: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

Vi preghiamo di tenere presente che nel nostro ristorante sono trattati ingredienti contenenti gli allergeni elencati. Durante la preparazione e la conservazione degli alimenti possono verificarsi contaminazioni incrociate.

All'interno dei nostri locali è vietato fumare.