

U prirodi nam je da se osjećamo kao kod kuće tamo gdje ljudi govore naš jezik i gdje zemlja tako velikodušno daruje svoje blagodati.

A razlike, iako iz njih proizlazi bogata složenost i premda su oblikovale ponosan karakter stanovništva, ovdje se gube i nestaju.

Jadransko more nas povezuje i spaja.

Od Udina do Rovinja, od Furlanije do Istre nosimo svoj kovčeg pun okusa i tradicije kako bi se mogli pridružiti mirisima i kulturi tih mjesta.

susret / sjećanje

slojevitost

tisuću dana

pronalaženje svjetla između redaka

Proljeće 2024

ROVINJ
Kopno okupano morem

KVARNERSKI ŠKAMPI
jaje na pari, medvjedi luk i bilje
(2, 3, 4, 7)

JAKOBOVE KAPICE
juha od kruha, rabarbara i fermentirani maslac
(1, 4, 7, 14)

FUSILLONI
morska salata, limun, crni češnjak i botarga
(1, 4, 7)

SIPA
rižoto sa cvijećem istarske obale
(4, 7, 9, 11, 14)

ROMB
sa citrusima, maslinovo ulje i rozi papar
(4, 7)

ČOKOLADA
Jagode i morska trava
(3, 7, 8)

Za degustacijski meni potrebno je sudjelovanje cijelog stola

Meni : 170 € p.o.

Sljubljivanje sa vinima: 85 € p.o.

Selekcija Sommeliera: 130 € p.o.

Bezalkoholno sljubljivanje: 55 € p.o.

ISTRA

Sunce je poljubilo Zemlju

ŠPAROGA

rabarbara i proljetni pupoljci
(3, 6, 7, 10)

MALA ARTIČOKA

tartlet sa royalom od artičoke
(1, 3, 7)

RAVIOLI

koziji sir, bademi i tostirani ječam sa sorbetom od potočarke
(1, 3, 7, 8)

BRIZLE

karamela od pelinkovca i kokica
(1, 3, 7)

ISTARSKA JANJETINA

Morska trava i morsko bilje, kapari i limun
(7, 10)

CVIJET JABUKE

malina sa divljim komoračem
(1, 3, 7)

Za degustacijski meni potrebno je sudjelovanje cijelog stola

Cijena menija: 170 € p.o.

Sljubljivanje sa vinima: 85 € p.o.

Izbor Sommeliera: 130 € p.o.

Bezalkoholno sljubljivanje: 55 € p.o.

Extra menu

Selekcija Istarskih sireva 25 € p.o.

A' la Carte

Možete naručiti jela sa menia
(za grupe do 4 osobe):

2 jela + desert po osobi: 120 Eura

3 jela + desert po osobi: 150 Eura

Mineralna voda: 7 Eura
Espresso kava: 7 Eura

U cijenu uključen porez i usluge.
Plaćanje se vrši isključivo u eurima.

Alergeni (Europska regulativa 1169/2011)

1. Žitarice koje sadrže gluten (pšenica, raž, ječam, zob, pir, kamut ili njihovi hibridi) i proizvodi žitarica
2. Rakovi i proizvodi od rakova na primjer: a-kozice, b-rakovi,c-jastog
3. Jaja i proizvodi od jaja
4. Riba
5. Kikiriki
6. Soja i proizvodi od soje
7. Mljeko
8. Orašasti plodovi: a-bademi, b-lješnjak, c-orasi, d-indijski oraščići, e-pecan orah, f- Brazilski orah, g-pistacije, h-makadamija orah
9. Celer
10. Gorušica
11. Sezam
12. Sumporni dioksid i sulfiti koncentracije veće od 10 mg/kg ili 10 mg/l u završnom proizvodu. Može služiti kao konzervans u sušenom voću.
13. Lupina i proizvodi od lupine
14. Školjkaši kao : a-školjke, b-dagnje, c-morski puževi, d-kamenice, e-puževi, f-lignja

Na bazi izlistanih podataka, ako imate bilo kakavu alergiju na namirnicu koju koristimo u pripremi naših jela, molimo vas da imate na umu da u našim pripremanjima koristimo gluten,soju,mljeko i jaja. Sporedni kontakt se može pojaviti prilikom pripreme i skladištenja.

U našem restoranu zabranjeno je pušenje.