

C.A.

Wir lieben Essen, wir leben für Essen und können nicht leben, ohne uns ständig neue Gerichte und Getränke auszudenken und diese zu kreieren. Im Laufe der Jahre haben wir einige bedeutende Auszeichnungen gewonnen. Doch die wichtigste Auszeichnung bekommen wir gerade jetzt.

Was ist für uns am bedeutendsten? Die Zukunft. Belohnen Sie Ihre Sinne mit der ewigen Schönheit, von der Sie umgeben werden - die monumentale Stadt, die duftende Natur unserer Umgebung und die ausgezeichneten Aromen unserer kulinarischen Delikatessen. Machen Sie sich auf zu einer Gourmet-Reise, die Jeffrey für Sie zusammengestellt hat, und dessen Ziel es ist, ihre Geschmacksknospen anzu, Ihre Sinne zu verführen und Ihren Gaumen zu liebkosen. Seien Sie nicht überrascht, wenn Sie sowohl in Ihrem Glas als auch auf Ihrem Teller auf wahre Kunstwerke stoßen. Eine einmalige Erfahrung wartet auf Sie.

Cocktails

Golden Cape

Unser Herbarium, Holunder, Yasmin, Feige

—

Welcome to our world

CA Gin, Mandarine, Grapefruit

—

Summer wind

*Dunkler Rum, Darna Pelinkovac,
Malvazija, Rosmarin, Obst, Salz, Zitrus*

—

22 Island

*Old Pilot's barrel aged gin,
Darna amaro, Corretto*

—

Jugo - der Südwind

*Darna Holunderlikör,
Basilikum, Coronica Due*

—

Different

*MeMento, Labdanum,
Zitronensoda*

Happen

Spargel – Creme, geputzt und gehobelt



Unsere Version der Pizza ai funghi



Bratapfel – Consommé vom
geräucherten Apfel

Reise

Es ist Zeit

*Weißer Spargel, Morchelcrème,
Kalbsbries auf Butter, Haselnussextrakt*



—

Sautierte Erbsen und Crème,
Gambero Rosso, geräucherte Butter



Crème aus Veli Jože-Käse und Spinnenkrabbe,
Hühnerjus, Meeresalgenpulver



—

Risotto

*klassisch zubereitetes Risotto,
Kartoffeln. Miso und Oscietra*



Eine Schüssel Calamares Cacio e
pepe – knusprige Streifenbarbe



—

Jakobsmuscheln, Traubentomaten und
Kohlrabi – Mini-Tarte mit Nori-Algen,
Sardellen-Aioli und Rindfleischtatar
*In der Pfanne gebraten, konserviert
und getrocknet, eingelegte
Salzzitrone, von Hand geschnitten*



—

Minestrone
*Ackerbohnen, Wiesen-Bocksbart,
knuspriger Buchweizen, pochiertes
Eigelb, Asche – regionaler Speck
und Vermicelli frittata*



—

Languste, Rettich, Sellerie
*Auf Kohle gekocht, mit Entenfett
bepinselt, eingelegt, Sauce – Krallen-tatar*



Raviolo

*Morcheln und Steinpilze aus der
Region, flüssiges Ei, Veli Jože Käse*



—

Saisonsieger

*Flunder mit Blaubeerkruste, Beurre blanc
von der Kiefer und eingelegte Kiefernadeln*



—

Schwarzschwein

*Krabbencracker, fermentierter
Fenchel, Trüffeljus -Fenchel
eingesalzen und langsam gegart*



—

Wertschätzung der Nachhaltigkeit
des Adlerfischs

*Auf hausgemachter Butter
gebratene Adlerfisch-Wangen und
Kiefern, Kaffee und Radicchio*



Das Aroma von Dalmatien-
*Zahnbrasse, Tintenfisch, Mangold und Joghurt mit
Scampi Eingesalzen und in der Pfanne gebraten,
sautiert in eigener Tinte, pochiert mit Limette*



—

Adlerrochen
*Gegrillt und mit Gänsefett bepinselt,
Confit von den Resten, Apfel und
Trüffel Wellington, Saucen*



—

Verbindung
*Überbackenes abgehangenes Rindfleisch,
Knoblauch-Jus, eingelegter Trüffel
– salzige Scheidenmuscheln*



—

Lamm und Zwiebeln
*Langsam gekochte und gepresste
Brust und Schulter, süß-saure
Zwiebeln und dalmatinische
Orangen, noch mehr Zwiebeln*



Istrisches Wappen

*Auswahl an istrischem Kuh- und
Ziegenkäse vom Brett – warme
Rosinen-Pfeffer-Röllchen, Quitten-
Staudensellerie-Chutney – Paarung
mit unseren Weinbonbons*



—

Mais

*Gebratener Mais, karamellisiertes
Popcorn, Mais-Eis mit schwarzem Pfeffer*



—

*Süße Erbsen und Safran
Erbsen-Semifreddo, Safran
Sabayon, Meerrettich-Meringue*




—

*Der Frühling kommt
Milch, Rosmarin, Gerste,
Labneh und Rhabarber*



Allergene

-  Krebstiere

-  Weichtiere

-  Sesamsamen

-  Sellerie

-  Schalenfrüchte

-  Erdenüsse

-  Glutenhaltige Getreid

-  Milch (Laktose)

-  Eier

-  Schwefeldioxid und Sulfite

-  Fische

-  Sojabohnen

-  Senf

-  Lupinen
