

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 Adlerfisches

*Aufhausgemachter 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

---