

C.A.

*Obožavamo hranu, živimo za nju, smisao nalazimo
u smišljanju i kreiranju novih zalogaja i gutljaja.
Uz godine i iskustvo došle su i respektabilne
nagrade i priznanja. Ali ono najbolje tek dolazi.*

*Što nam je najvažnije? Ono sutra.
Uživajte svim osjetilima u ljepoti oko Vas,
u povijesti, prirodi, u aromama.*

*Povjerite nam se u putovanju i nemojte biti iznenađeni
zbiljskom umjetnošću u vašim čašama, tanjurima.*

Vrhunski doživljaj je ispred Vas.

Cocktails

Golden Cape

Naš herbarij, bazga, jasmin, smokva

—

Welcome to our world

CA gin, mandarina, grejp

—

Summer wind

*Tamni rum, Darna pelinkovac,
malvazija, ružmarin, voće, sol, citurs*

—

22 Island

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

—

Jugo

*Darna liker od bazge,
bosiljak, Coronica Due*

—

Different

*MeMento, labdanum,
soda od limuna*

Grickalice

Šparoge, crème



—

Naš pogled na pizzu sa gljivama



—

Pečena jabuka – dimljeni
consommé od jabuke

Putovanje

Vrijeme je

*Bijele šparoge, smrčci crème, teleće
brizle u maslacu, lješnjak ekstrakt*



—

Sotirani grašak i crème, gambero
rosso, dimljeni maslac



—

Krema od Velog Jože i rakovica,
pileći jus, prah od morskih algi



—

Rižoto

*Klasično pripremljen,
krumpir, miso i oscietra*



Zdjela lignji caccio e peppe

– hrskava trilja



—

Jakobove kapice, rajčice i korabica –

nori tart s aiolijem od inćuna

i goveđim crudom

U tavi pečene, konzervirane i sušene

ljetne, usoljeni limun, ručno rezan



—

Minestrone

Bob, kozja brada, hrskava heljda,

poširani žumanjak, pepeo-lokalna

pancetta i vermicelli frittata



—

Jastog, bijela rotkva, celer

Kuhano na ugljenu i premazano pačjom

mašću, ukiseljeno, umak - tartar od jastoga



Raviol

*Lokalni smrčci i vrganji,
tekuće jaje, Veli Jože*



—

Prvak sezone

*Rombo sa hrustom od borovice, beurre
blanc od bora i ukiseljeni bor*



—

Crna svinja - kozice bez kozica, koromač

*Fermentirani jus sa tartufima –
koromač usoljeni i sporo kuhan*



—

Ombrinin doprinos održivosti

*Hamin obraz i vrat pečen na
domaćem maslacu, kava i radič*



Okus Dalmacije – Zubatac, sipe,
blitva i jogurt sa škampima
*Usoljen i pečen na tavi, sotirane u
vlastitoj tinti, poširani sa limetom*



—

Golub

*Pečen na roštilju i glaziran gušćjom mašću,
confit, Wellington jabuka i tartuf, jus*



—

Veza

*Zapečena odležana krava, jus od češnjaka,
ukiseljeni tartuf - usoljene kapelunge*



—

Janjetina i luk

*Sporo kuhana i prešana potrbušina, slatko
kiseli luk, dalmatinske naranče, još luka*



Istarski grb

*Kolekcija istarskih kravljih i kozjih sireva
sa daske – tople rollice od groždica i papra,
chutney od dunje i stabljičastog celera –
uparivanje sa našim bombonima od vina*



—

Kukuruz

*Pečeni kukuruz, karamelizirane kokice,
sladoled od kukuruza i crni papar*



—

Slatki grašak i šafran

*Semifreddo od graška, šafran
sabayon, meringa od hrena*



—

Proljeće na pomolu


*Sirutka, ružmarin, ječam,
labneh i rabarbara*



Alergeni

 Rakovi i proizvodi od rakova

 Mekušci

 Sjeme sezama i proizvodi od sjemena sezama

 Celer i njegovi proizvodi

 Orašasti plodovi

 Kikiriki i proizvodi od kikirikija

 Žitarice koje sadrže gluten

 Mlijeko i mliječni proizvodi

 Jaja i proizvodi od jaja

 Sumporni dioksid i sulfiti

 Riba i riblji proizvodi

 Zrna soje i proizvodi od soje

 Gorušica i proizvodi od gorušice

 Lupina i proizvodi od lupine
