

C.A.

Amiamo il cibo, viviamo per il cibo e non possiamo immaginare la nostra esistenza senza creare e presentare nuove pietanze e nuove bevande. Nel corso degli anni abbiamo ricevuto numerosi premi e numerosi riconoscimenti, ma il più ambito lo dobbiamo ancora conquistare. Cos'è che conta di più per noi? Domani.

Assecondate tutti i vostri sensi godendovi la bellezza senza tempo che vi circonda una città monumentale, la natura profumata in cui siamo "immersi" e i deliziosi aromi delle specialità culinarie. Intraprendete il viaggio gourmet ideato per voi da Jeffrey con l'intento di risvegliare le vostre papille gustative, sedurre i vostri sensi e coccolare il vostro palato. Non sorprendetevi di trovare nel vostro bicchiere e nel vostro piatto un capolavoro d'arte. Vi aspetta un'esperienza davvero unica.

Cocktails

Golden Cape

Il nostro erbario, sambuco, gelsomino, fico

—

Welcome to our world

Gin'CA, mandarino, pompelmo

—

Summer wind

*Rum scuro, Darna pelinkovac, malvasia,
rosmarino, frutta, sale, agrumi*

—

22 Island

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

—

Sud

*Liquore al sambuco Darna,
basilico, Coronica Due*

—

Different

*MeMento, labdano,
soda al limone*

Bocconcino

Asparagi – crema, tagliati e rasati



—

La nostra versione della
pizza ai funghi



—

Mele al forno - Consommé
di mele affumicate

Viaggio

È ora

*Asparagi bianchi, crema di
spugnole, animella di vitello al
burro, estratto di nocciola*



—

Piselli saltati e crema, gambero
rosso, burro affumicato



—

Formaggio cremoso Veli Jože e granchio,
jus di pollo, polvere di alghe marine



—

Risotto

*preparato classico, patate,
miso e oscietra*



Ciotola di calamari cacio e
pepe – triglia croccante



—

Capesante, pomodorini e cavoli rapa
– mini crostata con alghe Nori, aioli
di acciughe e tartare di manzo
*Cotto in padella, conservato ed essiccato,
limone sottaceto salato, tagliato a mano*



—

Minestrone

*Fave, barba di capra, grano
saraceno croccante, tuorlo d'uovo
in camicia, pancetta locale alla
cenere e frittata di vermicelli*



—

Aragosta, ravanello bianco, sedano
*Cotto alla brace e spennellato
con grasso d'anatra, sottaceto,
salsa – tartare di aragosta*



Raviolo

*Spugnole e funghi porcini locali,
uovo liquido, Veli Jože*



—

Campione di stagione

*Rombo in crosta di pino, beurre
blanc di abete e pino marinato*



—

Cinghiale

*Crackers di gamberetti, jus al finocchio
fermentato con tartufi – finocchio
salato e cotto a fuoco lento*



—

Il rispetto dell'ombrina boccadoro
per la sostenibilità

*Guancia e mascella di ombrina
boccadoro fritti nel burro fatto
in casa, caffè e radicchio*



Il sapore della Dalmazia – dentice,
seppia, bietole e yogurt con gamberetti
*Salati e saltati in padella, saltati nel
loro stesso inchiostro, bolliti con lime*



—

Piccione

*Grigliato e ricoperto di grasso
d'oca, confit degli avanzi, mela
Wellington e tartufo, salse*



—

Legame

*Manzo stagionato al forno, jus all'aglio,
tartufo sottaceto - cappelunghe salate*



—

Agnello e cipolle

*Petto e spalla cotti lentamente e
pressati, cipolle in agrodolce e arance
dalmate, ancora piu' cipolla*



Stemma istriano

*Tagliere con scelta di formaggi istriani
vaccini e caprini – involtini caldi con
uvetta e pepe, chutney di mele cotogne e
costa di sedano – un connubio perfetto
con le nostre caramelle al vino*



—

Mais

*Mais tostato, popcorn caramellato,
gelato al mais e pepe nero*



—

Piselli dolci e zafferano

*Semifreddo ai piselli, zafferano,
meringa al rafano*



—

La primavera all'orizzonte

*Siero di latte, rosmarino, orzo,
labneh e rabarbaro*



Allergeni

 Crostacei e relativi prodotti

 Molluschi

 Semi di sesamo

 Sedano e relative prodotti

 Frutta a guscio

 Arachidi e relative prodotti

 Cereali contenenti glutine

 Latte e relativi prodotti

 Uova e relative prodotti

 Diossido di zolfo e solfiti

 Pesce e relative prodotti

 Semi di soia e relative prodotti

 Senape e relative prodotti

 Lupino e relative prodotti
