

Lernen Sie einige der
Ureinwohner des nahe gelegenen
Parkwaldes kennen, in dem
Hunderte von Pflanzenarten
leben. Viele von Ihnen finden
ihren Weg in die einheimische
Istrianische Küche, die dafür bekannt
ist, dass sie die Natur und ihre
Früchte wertschätzt. Vielleicht
haben Sie das Beste probiert, was
weltweit geboten wird, aber
Sie haben sicher auch gelernt,
dass heutzutage der wertvollste
Faktor die Überraschung
ist. Beginnen Sie damit, die
Geschmacksrichtungen,
Düfte und Farben Istriens zu
entdecken. Fangen Sie damit
an, die Personen zu entdecken,
die Ihnen gegenüber am Tisch
sitzt und Sie werden eine
vollkommen neue Welt entdecken,
die Sie genießen können.

Fate la conoscenza di alcuni degli abitanti originali del vicino parco bosco, che ospita centinaia di specie vegetali. Molte di loro trovano la propria strada no alla cucina istriana locale, nota per il rispetto della natura e dei suoi frutti. Potreste aver provato il meglio che il mondo possa offrire, ma avrete anche imparato che oggi il fattore più prezioso è la sorpresa. Iniziate a scoprire i sapori, i profumi e i colori dell'Istria. Iniziate a scoprire la persona che siede a tavola di fronte a voi e trovate un mondo completamente nuovo per divertirvi.

Laurel & Berry

Getränke Karte
Menù delle bevande

Aperitif

Aperitivi

LIMONCELLO SPRITZ	13,50 €
Limoncello, Limette, Prosecco	
<i>Limoncello, lime, prosecco</i>	
ITALICUS SPRITZ	13,50 €
Italicus rdb, Prosecco, Oliven	
<i>Italicus rdb, Prosecco, olive</i>	
ORANCELLO SPRITZ	13,50 €
Orancello, Luxardo Bitter Bianco, Prosecco	
<i>Orancello, Luxardo Bitter Bianco, prosecco</i>	

Biteri

Bitters

AMARO MONTENEGRO	0,03 L	5,00 €
CAMPARI	0,03 L	5,00 €
JÄGERMEISTER	0,03 L	5,00 €
PELINKOVAC	0,03 L	5,00 €
Bitterer Kräuterlikör <i>Amaro alle erbe</i>		

Vermouth

MULASSANO BIANCO	0,05 L	10,50 €
MULASSANO ROSSO	0,05 L	10,50 €

Whisky Whiskey

SCOTCH WHISKEY

BLENDED

CHIVAS REGAL 18 Y.O.	0,03 L	13,50 €
----------------------	--------	---------

JOHNNIE WALKER Black Label	0,03 L	9,50 €
-------------------------------	--------	--------

SINGLE MALT

GLENMORANGIE NECTAR D'OR	0,03 L	9,50 €
--------------------------	--------	--------

THE MACALLAN DOUBLE CASK 12 Y.O.	0,03 L	11,50 €
-------------------------------------	--------	---------

LAGAVULIN 16 Y.O.	0,03 L	17,00 €
-------------------	--------	---------

Whisky *Whiskey*

IRISH WHISKEY

BUSHMILLS IRISH	0,03 L	7,50 €
-----------------	--------	--------

JAMESON Black Barrel	0,03 L	7,50 €
-------------------------	--------	--------

AMERICAN WHISKEY

JACK DANIEL'S Single Barell	0,03 L	11,50 €
--------------------------------	--------	---------

Gin

BOMBAY SAPPHIRE	0,03 L	8,00 €
HENDRICK'S	0,03 L	8,50 €
GIN MARE	0,03 L	11,00 €
BERRYPICKERS STRAWBERRY GIN	0,03 L	8,00 €

Vodka

BELVEDERE	0,03 L	9,50 €
GREY GOOSE	0,03 L	9,50 €

Cognac

MARTELL X.O.

0,03 L

22,00 €

Rum

DIPLOMÁTICO RESERVA
EXCLUSIVA

0,03 L

11,50 €

ZACAPA X.O.

0,03 L

21,00 €

Liköre

Liquori

BAILEY'S IRISH CREAM	0,03 L	8,00 €
LIMONCELLO	0,03 L	5,50 €

Grappa

NONINO RISERVA ANTICA CUVEE 5 Y.O.	0,03 L	12,50 €
JACOPO POLI Grappa di Sassicaia	0,03 L	18,00 €
NONINO Il Pirus di Williams	0,03 L	14,00 €

Einheimische spirituososen

Superalcolici locali

ROSSI AUSWAHL	0,03 L	5,50 €
Honigschnaps, Tresterbrand mit Krauterlikor, Erba luigia		
SELEZIONE ROSSI		
<i>Medenica, Biska, Erba luigia</i>		
AURA AUSWAHL	0,03 L	5,50 €
Rotweinlikor, Wilde Birne, Sliwowitz		
SELEZIONE AURA		
<i>Teranino, grappa di pera, grappa di prugne</i>		
KOZLOVIĆ	0,03 L	5,50 €
Lacrime di Santa Lucia		
DEGRASSI	0,03 L	9,50 €
Istrian Schnaps 10 y.o. <i>Grappa Istriana 10 y.o.</i>		

Champagner Champagne

DUVAL - LEROY	0,75 L	115,00 €
Brut reserve	0,10 L	16,50 €
LAURENT - PERRIER	0,75 L	140,00 €
La Cuvée Brut		
VEUVE CLICQUOT	0,75 L	140,00 €
Brut		
MOËT & CHANDON	0,75 L	140,00 €
Brut Imperial		

Rosè Champagner

Champagne rosè

VEUVE CLICQUOT	0,75 L	177,00 €
Rosé, Brut	0,10 L	26,00 €
RUINART	0,75 L	227,00 €
Rosé, Brut		

Sekt

Vini spumanti

CORONICA	0,75 L	69,00 €
Due Extra Brut	0,10 L	10,50 €
<i>Koreniki, Istra, Hrvatska</i>		
KABOLA	0,75 L	69,00 €
Re`		
<i>Momjan, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		
NINO FRANCO	0,75 L	69,00 €
Rustico, Prosecco	0,10 L	10,50 €
<i>Valdobbiadene, Friuli, Italija</i>		

Rosè schaumweine

Spumanti rosè

VERALDA	0,75 L	69,00 €
Xtrian Brut	0,10 L	10,50 €
<i>Brtonigla, Istra, Hrvatska</i>		
ŠEMBER	0,75 L	55,00 €
Rosé, Brut		
<i>Plešivica, Bregovita Hrvatska, Hrvatska</i>		

Weisswein

Vini bianchi

ISTRISCHE MALVAZIJA / MALVAZIJA ISTRIANA

DOBRAVAC	0,75 L	47,00 €
Malvazija Sonata	0,125 L	8,50 €
<i>Rovinj, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

BENVENUTI	0,75 L	47,00 €
Malvazija	0,125 L	8,50 €
<i>Kaldir, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

MEDEA	0,75 L	47,00 €
Malvazija Montiron	0,125 L	8,50 €
<i>Vodnjan, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

KOZLOVIĆ	0,75 L	47,00 €
Malvazija	0,125 L	8,50 €
<i>Momjan, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

RADOVAN	0,75 L	47,00 €
Malvazija		
<i>Radovani, Istra, Hrvatska</i>		

CORONICA	0,75 L	47,00 €
Malvazija		
<i>Koreniki, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

Weisswein

Vini bianchi

CHARDONNAY

PILATO	0,75 L	47,00 €
Chardonnay	0,125 L	8,50 €
<i>Vižinada, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

RADOVAN	0,75 L	47,00 €
Chardonnay		
<i>Višnjan, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

KRAUTHAKER	0,75 L	53,00 €
Rosenberg		
<i>Kutjevo, Slavonija i Podunavlje, Hrvatska</i>		

Weisswein

Vini bianchi

SAUVIGNON BLANC

TOMAZ	0,75 L	47,00 €
Nostro	0,125 L	8,50 €
<i>Motovun, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

KORAK	0,75 L	53,00 €
Sauvignon, Kamenice		
<i>Plešivica, Bregovita Hrvatska, Hrvatska</i>		

Weisswein

Vini bianchi

WELSCHRIESLING / GRAŠEVINA

KRAUTHAKER 0,75 L 47,00 €
Graševina, Mitrovac
Kutjevo, Slavonija i Podunavlje, Hrvatska

ADŽIĆ 0,75 L 47,00 €
Graševina, Hrnjevac
Kutjevo, Slavonija i Podunavlje, Hrvatska

RHINE RIZLING / RAJNSKI RIZLING

BOLFAN 0,75 L 67,00 €
Rizling Primus
Zagorje, Bregovita Hrvatska, Hrvatska

Weisswein

Vini bianchi

POŠIP

KRAJANČIĆ	0,75 L	53,00 €
Pošip Intrada		
<i>Korčula, Dalmacija, Hrvatska</i>		

CUVÉE

DEGRASSI	0,75 L	47,00 €
Terre Bianche Cuvée Blanc	0,125 L	8,50 €
<i>Bašanija, Istra, Hrvatska</i>		

KOPJAR	0,75 L	49,00 €
Cuvée		
<i>Budinščina, Bregovita Hrvatska, Hrvatska</i>		

Alter weisswein

Vini bianchi stagionati

VINA LAGUNA	0,75 L	52,00 €
Malvazija Riserva Vižinada		
<i>Poreč, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		
CLAI	0,75 L	67,00 €
Ottocento bijeli		
<i>Krasica, Istra, Hrvatska</i>		
DOBRAVAC	0,75 L	72,00 €
Simfonija		
<i>Rovinj, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

Rose wein

Vini rosati

GERŽINIĆ	0,75 L	51,00 €
Rosé	0,125 L	9,00 €
<i>Vižinada, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

KRAUTHAKER	0,75 L	51,00 €
Rosé Cuvée		
<i>Kutjevo, Slavonija i Podunavlje, Hrvatska</i>		

Rotwein

Vini rossi

TERAN

FAKIN	0,75 L	58,00 €
Il Primo	0,125 L	10,00 €
<i>Motovun, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

BENVENUTI	0,75 L	57,00 €
Livio, Teran		
<i>Kaldir, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

DOBRAVAC	0,75 L	67,00 €
Fuga		
<i>Rovinj, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

CORONICA	0,75 L	68,00 €
Gran Teran		
<i>Koreniki, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

Rotwein

Vini rossi

PLAVAC MALI

VICELIĆ	0,75 L	70,00 €
Dingač	0,125 L	12,00 €
<i>Pelješac, Dalmacija, Hrvatska</i>		

GRGIĆ	0,75 L	86,00 €
Plavac mali Barrique		
<i>Trstenik, Dalmacija, Hrvatska</i>		

MATUŠKO	0,75 L	193,00 €
Dingač Royal		
<i>Brač, Dalmacija, Hrvatska</i>		

Rotwein

Vini rossi

CABERNET SAUVIGNON

RADOVAN	0,75 L	59,00 €
Cabernet Sauvignon	0,125 L	10,50 €
<i>Višnjan, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

ZLATNO BRDO	0,75 L	59,00 €
Cabernet Sauvignon		
<i>Zmajevac, Slavonija i Podunavlje, Hrvatska</i>		

MERLOT

Rotwein

Vini rossi

KABOLA	0,75 L	52,00 €
Merlot	0,125 L	9,50 €
<i>Momjan, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

FRANC ARMAN	0,75 L	56,00 €
Merlot Superior		
<i>Vižinada, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

PINOT NOIR

KORAK	0,75 L	61,00 €
Pinot Crni	0,125 L	10,50 €
<i>Plešivica, Bregovita Hrvatska, Hrvatska</i>		

Kroatischer cuvé

Cuvé croata

VINA LAGUNA	0,75 L	49,00 €
Castello Festigia	0,125 L	9,00 €
<i>Poreč, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

KUTJEVO	0,75 L	140,00 €
Koria Cuvée		
<i>Kutjevo, Slavonija i Podunavlje, Hrvatska</i>		

Dessertweine

Vini da dessert

HALBSÜSSE WEINE / VINI SEMI-DOLCI

LAGUNA	0,50 L	41,00 €
--------	--------	---------

Muškat Ruža	0,10 L	8,50 €
-------------	--------	--------

Poreč, Istra i Kvarner, Hrvatska

KOZLOVIĆ	0,50 L	44,00 €
----------	--------	---------

Muškat Momjanski	0,10 L	9,00 €
------------------	--------	--------

Momjan, Istra i Kvarner, Hrvatska

Bier

Birra

HEINEKEN	0,33 L	7,00 €
HEINEKEN Alkoholfreies Bier <i>Birra analcolica</i>	0,33 L	7,00 €
OŽUJSKO	0,33 L	6,50 €
SAN SERVOLO Lager Bier <i>Birra chiara</i>	0,50 L	8,50 €
SAN SERVOLO Rotes Bier <i>Birra rossa</i>	0,50 L	8,50 €
SAN SERVOLO Dunkles Bier <i>Birra scura</i>	0,50 L	8,50 €
PAULANER Weizenbier <i>Birra di frumento</i>	0,50 L	8,50 €
CORONA	0,355 L	8,50 €

*Frisch gepresste
alkoholfreie Getränke
Spremute analcoliche*

Frische Limonade <i>Spremuta di limone</i>	0,33 L	5,30 €
Frischer Orangensaft <i>Spremuta d'arancia</i>	0,20 L	5,30 €
Frischer Grapefruitsaft <i>Spremuta di pompelmo</i>	0,20 L	5,30 €

Alkoholfreie getränke

Bevande analcoliche

COCA-COLA	0,25 L	5,30 €
COCA-COLA ZERO	0,25 L	5,30 €
FANTA	0,25 L	5,30 €
SPRITE	0,25 L	5,30 €
BITTER LEMON	0,25 L	5,30 €
FEVER TREE TONIC WATER	0,20 L	8,00 €
THOMAS HENRY Tonic Water	0,20 L	8,00 €
Obstsäfte <i>Succhi di frutta</i>	0,20 L	5,30 €
RED BULL	0,25 L	7,60 €

Wasser

Acqua

Natürliches Quellwasser <i>Acqua minerale naturale</i>	0,33 L	4,30 €
Natürliches Quellwasser <i>Acqua minerale naturale</i>	0,75 L	7,20 €
Mineralwasser mit Kohlensäure <i>Acqua minerale gassata</i>	0,25 L	3,80 €
Mineralwasser mit Kohlensäure <i>Acqua minerale gassata</i>	0,75 L	7,20 €
ACQUA PANNA Natürliches Quellwasser <i>Acqua minerale naturale</i>	0,75 L	12,50 €
SAN PELLEGRINO Mineralwasser mit Kohlensäure <i>Acqua minerale gassata</i>	0,75 L	12,50 €

Heiße Getränke

Bevande calde

Espresso Kaffee <i>Caffè espresso</i>	3,70 €
Entkoffinierter Espresso <i>Caffè espresso deca einato</i>	3,70 €
Entkoffeinierter Macchiato <i>Macchiato decaffeinato</i>	4,70 €
Doppelter Espresso <i>Doppio espresso</i>	6,20 €
Macchiato	4,70 €
Cappuccino	4,70 €
Doppelter Cappuccino <i>Cappuccino doppio</i>	7,20 €
Kaffee mit Schlagsahne <i>Caffè con panna alla viennese</i>	4,70 €

Heiße Getränke

Bevande calde

Latte macchiato	5,70 €
Milchkaffee <i>Caffelatte</i>	4,70 €
Heiße Schokolade <i>Ciocolata calda</i>	5,30 €
RONNEFELDT Tee Tè	7,00 €

*Alle Getränke aus der Preisliste, die Milch enthalten, können auch mit Pflanzenmilch bestellt werden.
Tutte le bevande del listino prezzi che contengono latte possono essere ordinate anche con latte vegetale.

Speisekarte

Menù

In unserem Speisesaal wird den ganzen Tag geschmaust. Unsere Köche bereiten für Sie lokale Signature-Spezialitäten und auserwählte Spezialitäten der Umgebung vor. Gönnen Sie sich ein kulinarisches Erlebnis, das dank des raffinierten Angebots traditioneller regionaler adriatischer und mediterraner Köstlichkeiten, die in einem entzückendem modernen, mit natürlicher Helligkeit ausgefülltem Ambiente serviert werden, Ihren Gaumen verwöhnen wird.

Nella nostra sala dapranzo e una festa tutto il giorno. I nostri chef preparano per voi piatti tipici locali e speciality selezionate della zona. Concediti un'esperienza culinaria che coccolery il tuo palato con la squisita offerta di prelibatezze regionali tradizionali dell'Adriatico e del Mediterraneo, servite in uno splendido spazio moderno pieno di luce naturale.

Vorspeisen

Antipasto

Thunfischtatar - Tatar vom Thunfisch aus nachhaltigem Fischfang mit Radieschen Pflanzenöl, grüner Essenz und Limette <i>Tartare di tonno - Tartare di tonno da pescato sostenibile con ravanelli, olio vegetale, essenza verde e lime</i>	19,00 €
Crudo vom Wolfsbarsch mit Zitronen-Gel Emulsion aus Zitrusfrüchten, istrischem Öl und eingelegtem Winterrettich <i>Crudo di branzino con gel di limone, emulsione di agrumi e olio istriano e daikon in salamoia</i>	25,00 €
Grindercarpaccio mit einhelegten Birnen Blauschimmelkäse-Fondue, Blätter und Focaccia <i>Carpaccio di manzo con pere sottaceto, fonduta di formaggio erborinato, foglie e focaccia</i>	25,00 €
Adriatische Scampi in Tempura, Avocado auf Roggen und Truffelmayonnaise <i>Scampi adriatico in tempura - avocado su segale e maionese al tartufo pane</i>	44,00 €

Vorspeisen

Antipasto

In Salz gebratene Rote Beete mit frischem
Kuhkäse, Kräuter aus der Region und Öl
*Barbabietole arrostate al sale con ricotta
vaccina fresca, erbe aromatiche locali e olio*

16,00 €

Burrata aus der Region mit Tomaten
aus der Region, Sellerie mit Gin-
Tonic-Infusion und Basilikum
*Burrata Fatta in casa con pomodori caserecci
sedano infuso con gin tonic e basilico*

17,00 €

Die Vegane Seite der Geschichte
Carpaccio von der Tomate, Zitrus-
Olivenöl-Emulsion
*Il lato Vegano della storia
Carpaccio di pomodoro, emulsione
di agrumi e olio d'oliva*

16,00 €

Die Vegane Seite der Geschichte
Rote Beete Tatar, vegane Mayonnaise mit Safran
*Il lato Vegano della storia
Tartare di barbabietola, maionese
vegana allo zafferano*

16,00 €

Geschichten der istrischen tradition

Storie della tradizione istriana

Von Hand gemachte Fuži Nudeln und
Trüffeln - ideal zum Teilen

*Fuži fatti in casa, porcini e tartufi
- ideale da condividere*

34,00 €

Schwarze Linguini mit Miesmuscheln
Venusmuscheln und Teppichmuscheln
getrocknete Tomaten, Malvazija Weißwein
Petersilie, Knoblauch, Semmelbrösel

*Linguini neri con cozze, dondoli e vongole
pomodori secchi, malvasia bianca
prezzemolo, aglio, pangrattato*

32,00 €

Risotto Cacio e Pepe – Pecorino, schwarzer
Pfeffer, Parmesanblättchen vom "Veli Jože"

*Risotto cacio e pepe – Pecorino, pepe nero
scaglie di parmigiano Veli Jože*

21,00 €

Oktopus-Risotto Klassisch zubereitetes Risotto
- grüne Kräuter und gegrillter Oktopus

*Risotto al polpo Risotto classico - erbe
verdi e polpo alla griglia*

27,00 €

*Geschichten der
istrischen tradition
Storie della tradizione istriana*

Risotto Gambero Rosso, Bisque von adriatischen Scampi, frische Garnelen "Gambero Rosso" <i>Risotto Gambero rosso, bisque di scampi dell'Adriatico, gamberetti freschi Gambero rosso</i>	38,00 €
Gnocchi von gebratener Roter Beete Jakobsmuscheln und Guanciale <i>Gnocchi di barbabietola arrosto, capesante e guanciale</i>	34,00 €
Paccheri mit geschmortem Rindfleisch Tomaten-Confit und Burrata <i>Paccheri con brasato, pomodori confit e burrata</i>	21,00 €
Hausgemachte Ravioli mit Kürbis und Trüffeln, gebratener Kürbis, Kürbis-Velouté <i>Ravioli di zucca e tartufo fatti in casa zucca arrosto, vellutata di zucca</i>	36,00 €

Geschichten der istrischen tradition Storie della tradizione istriana

Die Vegane Seite der Geschichte 21,00 €
Kürbis-Risotto, gebratener Kürbis, Pesto
aus getoasteten Kürbiskernen
Il lato Vegano della storia
Risotto alla zucca, zucca arrostita
pesto di semi di zucca tostati

Die Vegane Seite der Geschichte 18,00 €
Glutenfreie Spaghetti mit Tomaten-
Kapern-Oliven-Sauce
Il lato Vegano della storia
Spaghetti senza glutine con salsa di
pomodoro, capperi e olive

Suppen

Brodi

Gemüse-Minestrone, Gemüse der Saison <i>Minestrone di verdure, verdure di stagione</i>	14,00 €
Fischsuppe, Tortellini mit Wolfsbarschfüllung <i>Brodo di pesce, tortellini ripieni al branzino</i>	16,00 €
Blumenkohl & Trüffel Blumenkohlcremesuppe mit frisch geriebenem Trüffel und Knochenmark <i>Cavolfiore & Tartufo Vellutata di cavolfiore con tartufo rgattugiato fresco e midollo</i>	16,00 €
Die Vegane Seite der Geschichte Tomaten-Consommé mit Timbale mit gebratenen Tomaten, Basilikum <i>Il lato Vegano della storia Consommé di pomodoro, con timballo di pomodorini arrostiti, basilico</i>	13,00 €

Spezialitäten des Hauses

Piatti d'autore

Risotto mit adriatischem Tintenfisch
mit weicher Polenta und Parmesan
*Risotto al nero di seppia, con seppie dell'Adriatico
con polenta morbida e parmigiano*

27,00 €

Adriatischer Wolfsbarsch vom Grill mit
Ackerbohnencrème, frittiertes Wirsing
Toscana, Zitronengel, Kräuteröl
*Branzino dell'Adriatico alla griglia con crema di fave
cavolo toscano fritto, gel di limone, olio alle erbe*

32,00 €

Rinderbäckchen vom Boškarin Rind Geschmorte
Rinderbäckchen vom Boškarin Rind mit
Süßkartoffelcrème, Jus, Petersilienwurzel
glasiert mit Bier und eingelegten Schalotten
*Guanciale di boškarin Guanciale di boškarin
brasato in crema di patate dolci, jus, radice di
prezzemolo glassata alla birra e marinata*

38,00 €

Tagliata vom Rib-Eye Black Angus
Julienne-Gemüse im Wok, frittierte
junge Kartoffeln mit Aroma
*Tagliata di ribeye Black Angus, verdure tagliate a
julienne nel wok, patate novelle fritte con aroma*

47,00 €

Spezialitäten des Hauses

Piatti d'autore

Lammhaxe 24 Stunden lang gekochte 47,00 €
Lammhaxe mit Ragout aus Wurzelgemüse
Oliven aus der Region und Maiscreme
Stinco di agnello - Stinco di agnello
cotto 24 ore con ragù di ortaggi a radice
olive nostrane e crema di mais

Die Vegane Seite der Geschichte 18,00 €
Für Mezze Liebhaber
Falafel aus Kichererbsen, Hummus
Baba Ganoush, Salatherz
Il lato Vegano della storia Per gli amanti della meze
Falafel di ceci, hummus, babaganoush
cuore di insalata

Die Vegane Seite der Geschichte 18,00 €
Kuchen aus Linsen, Kürbis und bitteren Himbeeren
Il lato Vegano della storia
Pita di lenticchie, zucca e olive amare

Ideal zum Teilen

Ideale per la condivisione

Chateaubriand - Das Beste vom Kalb, Pilze
Demiglace, Pommes frites, doppelt frittiert
*Chateaubriand - Il meglio della carne
bovina, dei funghi, del demi-glace, delle
patatine con doppia frittura*

60,00 €

Buzara Topf - Ein beliebtes regionales Gericht
mit adriatischem Liebreiz mit Scampi,
Seehecht und Muscheln aus dem Tagesfang
*Una pentolata di busara Tipico piatto
locale, delizia dell'Adriatico, con scampi
nasello e conchiglie del giorno*

55,00 €

Zahnbrasse en papillote – gebackene Zahnbrasse
en papillote, mit Bratkartoffeln, Fenchel,
Grünem und Tomaten aus der Region
*Dentice in cartoccio- dentice dell'Adriatico
al forno in cartoccio, con patate al forno
finocchi, verdure e pomodoro locale*

47,00 €

Trost

Consolazione

Unser Burger –gehacktes Fleisch vom Nacken, von den Backen und von der Schulter, Bloody Mary Tomaten, knusprige frittierte Zwiebeln, grüner Salat
Il nostro hamburger - carne di collo, guance e scapole tritata, pomodoro Bloody Mary cipolle fritte croccanti, lattuga

22,00 €

Sandwich mit einem Schnitzel vom istrischen Boškarin-Rind - Sauerteigbrot, einheimischer Ziegenkase, große Schüssel salziger Kartoffeln
Panino con bistecca di boskarin - pane di pan lievito, formaggio di capra fatto in casa, grande ciotola di patatine salate

15,00 €

Frittierter adriatischer Fisch und Pommes frites en papilote
Cartoccio con pesce adriatico fritto e patatine fritte

29,00 €

Trost

Consolazione

Die Vegane Seite der Geschichte 20,00 €
Unser veganer Burger – Falafel, grünes
Steak, Guacamole, Tomatenmarmelade
Il lato Vegano della storia
*Il nostro hamburger vegano: falafel, bistecca
verde, guacamole, marmellata di pomodori*

Die Vegane Seite der Geschichte 20,00 €
Veganer Caesar – veganes Caesar Dressing
getoasteter Spargel, Mandelblättchen
getoastete Pinienkerne
Il lato Vegano della storia
*Caesar vegano - salsa vegana Caesar, asparagi
tostati, scaglie di mandorle, pinoli tostati*

Entzückendes Prelibatezze

Schokoladen-Tris - Munchmallow Dulcey Schokolade, Kakao-Sorbetto, Gianduia Brownie, Schokoladen-Tuile <i>Tris di cioccolato: Munchmallow al cioccolatoo dulcey, sorbetto al cacao brownie al gianduia, tuile al cioccolato</i>	14,00 €
Lorbeer und Beeren – Lorbeer-Financier Vanille-Mousse, Waldfrüchtegelee <i>Alloro e frutti di bosco – finanziaria di alloro mousse alla vaniglia, gelatina di frutti di bosco</i>	12,00 €
Tarte Tatin – Apfeltarte, Crème Chantilly, Apfelfilm <i>Torta Tatin – crostata di mele chantilly, sottile strato di mele</i>	14,00 €
Die Vegane Seite der Geschichte Vege Crème Brûlée – Beeren, Himbeercracker <i>Il lato Vegano della storia Creme brulée vegetariana: frutti di bosco, cracker al lampone</i>	14,00 €

Entzückendes Prelibatezze

Die Vegane Seite der Geschichte 12,00 €

Zitronentörtchen – kandierte Zitrone, Zitrusgel

Il lato Vegano della storia

Tortno al limone – limone candito, gel di agrumi

Die Vegane Seite der Geschichte 14,00 €

Bitter-süße Tarte – Haselnusspralinen

vegane Schokoladen-Ganache

Il lato Vegano della storia

*Crostata agrodolce – praline alla nocciola
ganache vegana al cioccolato*

Unser Angebot wird vom Prinzip der raffinierten Natur inspiriert und basiert auf lokalen und istrischen Klassikern und kroatischer Fusionsküche. Darüber hinaus führt es auch moderne Elemente mit der Betonung auf Geschirr aus Irdengut und sophistische, aber einfache Buffet-Tische oder die Zubereitung der Speisen vor unseren Gästen ein. Das Abendessen wird an Buffet-Tischen serviert, vor den Tischen unserer Gäste zubereitet oder die lokalen Gerichte werden unseren Gästen auf Platten und gemäß dem Tagesangebot serviert (mit einigen zubereiteten Gerichten von den Buffet-Tischen) serviert. Die Speisekarte ist im Grunde lokal und regional gehalten. Für Kinder empfehlen wir die Speisen aus dem Hauptangebot, es sind aber auch „traditionellere“ Gerichte inkl. des Fladenbrots Lepinja nach unserer eigenen Rezeptur erhältlich. Bei der Wahl des Tagesangebotes ist es möglich, auch Speisen zu wählen, die nicht im Angebot enthalten sind. Z.B...

La scelta della pietanze, ispirate al principio di una natura raffinata, si basa sui classici locali e istriani e introduce elementi contemporanei con un'enfasi sui rustici set di stoviglie, un tavolo da buffet sofisticato e semplice allo stesso tempo o sulla preparazione dei pasti di fronte agli ospiti. La cena viene servita sui tavoli del buffet, si prepara davanti al tavolo per gli ospiti, o si servono specialità locali agli ospiti su vassoio o secondo l'offerta del giorno (con alcuni piatti pronti a buffet). Il menu è sostanzialmente locale o regionale. Per i bambini si raccomandano piatti dall'offerta principale, ma sono disponibili piatti più tradizionali, compresi i nostri tipici panini. Al momento della scelta dall'offerta del giorno, è anche possibile scegliere i piatti che non sono inclusi nell'offerta. Esempio ...

Preis für Fisch pro kg 120,00 €
Prezzo del pesce al kg

Preis für Scampi oder europäischen Hummer pro kg 140,00 €
Prezzo scampi o astice europeo al kg

Allergene

	SELLERIE	EIER	GLUTEN- HALTIGE GETREID	MILCH (LAKTOSE)	FISCHE	SCHALEN- FRUCHTE
Thunfischtatar					▲	
Crudo vom Wolfsbarsch					▲	
Grindercarpaccio				▲		
Adriatische Scampi in Tempura			▲	▲		
In Salz gebratene Rote Beete				▲		
Burrata Burrata				▲		
Carpaccio von der Tomate, Zitrus- Olivenöl-Emulsion						
Rote Beete Tatar, vegane Mayonnaise mit Safran						
Fuži Nudeln	▲	▲	▲	▲		
Schwarze Linguini		▲	▲	▲	▲	
Risotto Cacio e Pepe	▲			▲		
Oktopus-Risotto	▲			▲	▲	
Risotto "Gambero rosso"	▲			▲	▲	
Gnocchi von gebratener Roter Beete	▲	▲	▲	▲		
Paccheri	▲		▲	▲		
Kürbis-Risotto						

Allergene

	SELLERIE	EIER	GLUTEN- HALTIGE GETREID	MILCH (LAKTOSE)	FISCHE	SCHALEN- FRUCHTE
Glutenfreie Spaghetti mit Tomaten-Kapern- Oliven-Sauce						
Hausgemachte Ravioli	▲		▲	▲		
Gemüse-Minestrone	▲					
Fischsuppe, Tortellini mit Wolfsbarschfüllung	▲	▲	▲		▲	
Blumenkohl & Trüffel	▲		▲	▲		
Tomaten- Consommé mit Timbale						
Risotto mit adriatischem Tintenfisch				▲	▲	
Adriatischer Wolfsbarsch vom Grill					▲	
Rinderbäckchen vom Boškarin				▲		
Tagliata vom Rib-Eye				▲		
Lammhaxe			▲			
Chateaubriand Chateaubriand						
Buzara Topf			▲		▲	
Zahnbrasse en papillote					▲	

Allergene

	SELLERIE	EIER	GLUTEN- HALTIGE GETREID	MILCH (LAKTOSE)	FISCHE	SCHALEN- FRUCHTE
Die Vegane Seite der Geschichte Für Mezze Liebhaber						
Kuchen aus Linsen, Kürbis und bitteren Himbeeren			▲			
Unser Burger		▲	▲	▲		
Sandwich mit einem Schnitzel vom istrischen Boškarin- Rind			▲	▲		
Unser veganer Burger				▲		
Veganer Caesar						▲
Frittiertes adriatisches Fisch und Pommes frites en papilote				▲	▲	
Schokoladen-Tris		▲	▲	▲		
Lorbeer und Beeren bosco		▲	▲	▲		
Tart Tatin		▲		▲		▲
Vege Crème Brûlée						
Zitronentörtchen						▲
Bitter-süße Tarte						▲

ERDE-
NUSSE

SESAM-
SAMEN

SOJABOH-
NEN

KREBS-
TIERE

SENF

WEICH-
TIERE

SCHWE-
FELDI-
OXID UND
SULFITE

LUPINEN



Allergeni

	SEDANO E I SUOI PRODOTTI	UOVA E PRODOTTI CHE CON- TENGONO UOVA	CEREALI/ GLUTINE	LATTE E I SUOI PRO- DOTTI	PESCE	FRUTTA SECCA
Tartare di tonno					▲	
Crudo di branzino					▲	
Carpaccio di manzo				▲		
Gambero adriatico in tempura			▲	▲		
Barbabietole arrostate al sale				▲		
Burrata				▲		
Carpaccio di pomodoro, emulsione di agrumi e olio d'oliva						
Tartare di barbabietola						
Fuži	▲	▲	▲	▲		
Linguini neri		▲	▲	▲	▲	
Risotto cacio e pepe	▲			▲		
Risotto al polpo	▲			▲	▲	
Risotto "Gambero rosso"	▲			▲	▲	
Gnocchi di barbabietola arrosto	▲	▲	▲	▲		
Paccheri	▲		▲	▲		
Risotto alla zucca						
Spaghetti senza glutine con salsa di pomodoro						

ARACHIDI	SESAMO E PRODOTTI DI SESAMO	SOIA E PRODOTTI DI SOIA	GRANCHI E CROSTA- CEI	SENAPE E PRODOTTI DI SENAPE	MOLLUS- CHI	SOLFITI E PRODOTTI DI ZOLFO	LUPINI E PRODOTTI DI LUPINI
----------	-----------------------------------	-------------------------------	-----------------------------	-----------------------------------	----------------	-----------------------------------	-----------------------------------













Allergeni

	SEDANO E I SUOI PRODOTTI	UOVA E PRODOTTI CHE CON- TENGONO UOVA	CEREALI/ GLUTINE	LATTE E I SUOI PRO- DOTTI	PESCE	FRUTTA SECCA
Ravioli di zucca	▲		▲	▲		
Minestrone di verdure	▲					
Brodo di pesce, tortellini ripieni al branzino	▲	▲	▲		▲	
Cavolfiore & Tartufo	▲		▲	▲		
Consommé di pomodoro						
Risotto al nero di seppia,				▲	▲	
Branzino dell'Adriatico alla griglia					▲	
Guanciale di boškarin Guanciale				▲		
Tagliata di ribeye				▲		
Stinco di agnello			▲			
Chateaubriand						
Una pentolata di busara			▲		▲	
Dentice in cartoccio					▲	
Falafel di ceci						
Pita di lenticchie, zucca e olive amare			▲			
Il nostro hamburger		▲	▲	▲		
Panino con bistecca di boskarin			▲	▲		

Allergeni

	SEDANO E I SUOI PRODOTTI	UOVA E PRODOTTI CHE CON- TENGONO UOVA	CEREALI/ GLUTINE	LATTE E I SUOI PRO- DOTTI	PESCE	FRUTTA SECCA
Il nostro hamburger vegano				▲		
Caesar vegano						▲
Cartoccio con pesce adriatico fritto e patatine fritte				▲	▲	
Tris di cioccolato		▲	▲	▲		
Alloro e frutti di bosco		▲	▲	▲		
Tart Tatin		▲		▲		▲
Crema brulée vegetariana						
Tortino al limone						▲
Crostata agrodolce						▲

Unsere Kaffees und Tees werden nachhaltig angebaut und fair gehandelt.

Unser Fisch und Fleisch stammt aus der Region oder wird zum Schutz der Umwelt nachhaltig gezüchtet.

Le nostre miscele di caffè e tè provengono da piantagioni coltivate in modo sostenibile e commercializzate in modo equo e solidale.

Il nostro pesce e la nostra carne provengono da allevamenti locali o sostenibili che hanno a cuore l'ambiente.

Alle Preise sind in euro ausgewiesen.

Service und Steuern sind im Preis enthalten.

Trinkgeld ist nicht im Preis enthalten.

Tutti i prezzi sono espressi in euro.

Nel prezzo sono calcolati servizio e imposte.

Nel prezzo non è inclusa la mancia.