

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 bianchi marinati
caldi, salsa maltese



—

La pizza alla zucca a modo nostro



—

Pomodoro di inizio estate



Viaggio

Gamberetti - sambuco

- asparagi sedano

In padella, in salamoia,

alla griglia, in salsa



—

Piselli saltati e crema, gambero

rosso, burro affumicato



—

Crema di formaggio Veli Jože,

caviale oscietra, jus di pollo,

polvere di alghe marine



—

Risotto

Preparazione classica: stinco di maiale

affumicato, fichi secchi, rafano



Una ciotola e del pesce

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



—

Capperi, fiocchi d'avena, rana pescatrice

La nostra farina d'avena con

capperi salati - rana pescatrice

grigliata, harissa e sommacco



—

Astice, limone,

Miso - tortino a base di astice

affumicato e salsiccia di maiale



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*



—

Maiale nero - tartufo

fermentato, finocchio

Jus, finocchi salati e cotti 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



Pollo – calamari, Veli Jože
e patate novelle
*Finito al burro è l'uvetta in
camicia: un brodo*



—

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



—

Carote arrostate al timo, salsa di
mais al pepe verde, costolette
stagionate cotte sul carbone



—

Agnello e cipolla
*Petto e spalla di agnello nostrano cotti
lentamente e pressati, agrodolce di
radici, frutta primaverile 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*



—

Una passeggiata primaverile

*Pesche - tostate e confettura,
fiori di sambuco*



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
