

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

Warmer eingelegter weißer
Spargel, Sauce Maltaise



—

Unsere Sicht der Kürbis-Pizza



—

Frühe Sommertomate



Reise

Scampi – Holunder, Spargel, Sellerie

*In der Pfanne gebraten,
eingelegt, gegrillt, Sauce*



—

Sautierte Erbsen und Crème,
Gambero Rosso, geräucherte Butter



Käsecrème vom Käse Veli Jože,
Osietra Kaviar, Hühnerjus,
Meeresalgenpulver



—

Risotto
*Klassisch zubereitet – geräucherter
Schweinshaxen, getrocknete
Feigen, Meerrettich*



Schüssel und Fisch
*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
Salzitrone, von Hand geschnitten*



—

Kapern, Haferbrei, Seeteufel
*Unser Haferbrei mit salzigen Kapern –
Seeteufel vom Grill, Harissa und Sauce*



—

Hummer, Zitrone, Miso – Pie mit
geräucherten Hummerscheren
und Schweinswurst



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

*Gegrillter, eingelegter Trüffel, in Salz
gereifte und konfitierte Fenchel*



—

Wertschätzung der Nachhaltigkeit
des Adlerfisches

*Aufhausgemachter Butter
gebratene Adlerfisch-Wangen und
Kiefern, Kaffee und Radicchio*



Hähnchen – Tintenfisch, Veli Jože
und neue Kartoffeln
*Gebutterter Bestend mit
pochierten Rosinen – eine Brühe*



—

Adlerrochen
*Gegrillt und mit Gänsefett bepinselt,
Confit von den Resten, Apfel und
Trüffel Wellington, Saucen*



—

Wurzeln, Säfte und Rindfleisch
*Karotten, mit Thymian gebraten, grüne
Pfeffersauce, reifes Rib-Eye vom Grill*



—

Lamm und Zwiebel
*Bei Niedrigtemperatur zubereitete
und gepresste Brust und Rücken vom
Lamm aus der Region, Süß-Saures von
Wurzel, Frühlingsobst, Zwiebel*



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*



—

Frühling

*Pfirsiche – gebraten und
Marmelade, Holunder*



Allergene

-  Krebstiere

-  Weichtiere

-  Sesamsamen

-  Sellerie

-  Schalenfrüchte

-  Erdenüsse

-  Glutenhaltige Getreid

-  Milch (Laktose)

-  Eier

-  Schwefeldioxid und Sulfite

-  Fische

-  Sojabohnen

-  Senf

-  Lupinen
