

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 lieblosen. 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

Sommertomate



—

Über dem Feuer geröstete
Friggitelli – wilde Brombeerbeeren
und Fenchelblüten

—

Frühe Sommertomate



Reise

*Jakobsmuscheln, Kohlrabi und Lamm
Roh, Salz gebacken und
Brühe, Wildfenchelöl*



—

*Feigencreme, Feigenblattextrakt,
gegrillte Garnelen, Lardo*



*Mais und Ei
Maiscreme, gegrillt, Brot
und pochiertes Eigelb*



—

*Weißer Mandel und Kabeljau
Weißer Mandelcreme, Kabeljau-Kutteln,
Sellerie, Asche – Mandel-Frappé*



Fussiloni

Lokales Bier und Hefe



—

Risotto

Klassisch zubereitet – gereifter

Parmesankäse, gesammelte

Pilze und Motra-Öl



—

Hummer, Zitrone, Miso – Pie mit

geräucherten Hummerscheren

und Schweinswurst



—

Wertschätzung der Nachhaltigkeit

des Adlerfisches

Adlerfisch - Wangen und Kiefern gebacken

und mit Traubensaft glasiert, Salatherz,

Emulsion aus getrockneten Sommerpilzen



Schüssel und Fisch
*Calamares Cacio e pepe –
knusprige Streifenbarbe*



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



—
Champion der Saison
*In Olivenöl pochierter
Bernsteinmakrele, Artischocke*



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



Rote Bete, Senf, Ente
*In Heu und Feigenblättern gebacken,
konserviert, gebratene Brust und Saft*



—

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



—

Lokales Freilandschwein, Knollensellerie,
geschwärzter Apfel, Oscietra
*Gesalzener, gegrillter und mit
Holunderblüten glasierter
Bauchbraten, Saft und Kaviar*



—

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



—

Rosaceae

*Aprikose – komprimiert, Sorbet,
trocken, Mandelmilch*



—

Sommer

*Pfirsiche – gebacken, Marmelade
und Blätter, Holundercreme*



*Sie können auch bestellen
und die Geschichte Ihres
Tisches selbst kreieren*

5 Speisen pro Person
110,00 €

—

Weinpaket 5 pro Person
85,00 €

—

7 Speisen pro Person
140,00 €

—

Weinpaket 7 pro Person
110,00 €

10 Speisen pro Person
180,00 €

—

Weinpaket 10 pro Person
140,00 €

—

15 Speisen pro Person
220,00 €

—

20 Speisen pro Person
320,00 €

Allergene

-  Krebstiere

-  Weichtiere

-  Sesamsamen

-  Sellerie

-  Schalenfrüchte

-  Erdenüsse

-  Glutenhaltige Getreid

-  Milch (Laktose)

-  Eier

-  Schwefeldioxid und Sulfite

-  Fische

-  Sojabohnen

-  Senf

-  Lupinen
