

Ti senti a casa dove si parla la tua lingua
e dove la terra è tanto generosa.
Qui le differenze, che hanno generato complessità
e forgiato il carattere orgoglioso delle persone,
si dissolvono.

L'Adriatico ci unisce.

Dal Friuli all'Istria
ci portiamo la nostra valigia piena di gusti e di tradizioni
affinché possano fondersi
ai profumi e alla cultura di questi luoghi.

incontro / ricordo
stratificazioni
mille giorni
leggere la leggerezza

Estate 2024

ROVINJ
- Terra bagnata dal Mare-

ASTICE BLU

'nduja, tagete e limone

(2, 3, 4, 7, 9, 10)

JELLYFISH (*fake!*)

Zucchine, patate, molluschi e salsa verde

(7, 14)

FUSILLONE

lattuga di mare, limone, aglio nero e bottarga

(1, 4, 7)

RISOTTO

seppia integrale, basilico e tamarindo

(4, 7, 9, 14)

RICCIOLA

appena scottata, scapece di miso e pesche alla senape
mrinata al karkadé, maionese allo zafferano e brodo di prugne

(3, 4, 6, 10)

MELONE BIANCO AFFUMICATO

Biscotto al burro nocciola, lavanda, gelato allo yogurt e rosmarino

(3, 7, 8)

Per il menu degustazione è richiesta la partecipazione di tutto il tavolo

Il menu: € 185 p.p.

Vini in abbinamento al menu: € 95 p.p

Selezione del sommelier: € 135 p.p

Abbinamento analcolico: € 60 p.p

ISTRIA
-Terra baciata dal Sole-

CETRIOLO e CAPPERO

con alghe e bacche di sambuco

(1, 3, 7)

MELANZANA

cacao e pomodoro, spaghetti tiepidi e fiori di zuccina

(1, 2, 6, 7, 11)

RAVIOLI

formaggio di capra, mandorla e orzo tostato con sorbetto al nasturzio

(1, 3, 7, 8)

ANIMELLA di VITELLO

caramello di Pelinkovac e pop corn

(1, 3, 7)

AGNELLO ISTRIANO

alghe ed erbe del mare e limone

(7, 10)

RABARBARO e MANDORLE

con cioccolato bianco e salvia

(7, 8)

Per il menu degustazione è richiesta la partecipazione di tutto il tavolo

Il menu: € 185 p.p.

Vini e birra in abbinamento al menu: € 95 p.p.

Selezione del sommelier: € 135 p.p

Abbinamento analcolico: € 60 p.p

Extra menu

Aperitivo € 35 p.p

La nostra selezione di formaggi Istriani € 25 p.p.

A' la Carte

È possibile ordinare i piatti dei menu degustazione
(per tavoli fino a 4 Ospiti):

2 pietanze + il dessert per ogni persona: 140 Euro

3 pietanze + il dessert per ogni persona: 170 Euro

Acqua minerale: Euro 7

Caffè Espresso: Euro 7

Nel prezzo sono inclusi il servizio e le imposte.
Ogni pagamento sarà effettuato esclusivamente in Euro

Allergeni alimentari (Regolamento Europeo 1169/2011)

- 1 Glutine: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
- 2 Crostacei e derivati sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
- 3 Uova e derivati tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima.
- 4 Pesce e derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce.
- 5 Arachidi e derivati.
- 6 Soia e derivati.
- 7 Latte e derivati.
- 8 Frutta a guscio e derivati tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
- 9 Sedano e derivati.
10. Senape e derivati.
11. Semi di sesamo e derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti.
13. Lupino e derivati.
- 14 Molluschi e derivati: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

Vi preghiamo di tenere presente che nel nostro ristorante sono trattati ingredienti contenenti gli allergeni elencati. Durante la preparazione e la conservazione degli alimenti possono verificarsi contaminazioni incrociate.

All'interno dei nostri locali è vietato fumare.