

Es ist leicht, sich dort zu Hause zu fühlen,
wo deine Sprache gesprochen wird und das Land großzügig ist.
Hier verschwinden die Unterschiede, die Komplexität schaffen
und den stolzen Charakter des Menschen geschmiedet haben.

Das Adriatische Meer verbindet uns.

Von Friaul bis Istrien
tragen wir unsere Koffer voller Geschmäcker und Traditionen,
um sich den Aromen und Kulturen von dieser Region
anzuschließen.

Begegnung und Erinnerung.

Schichtung

1000 Tagen

Einfangung von Leichtigkeit

Sommer 2024

ROVINJ

Vom Meer umspültes Land

BLAUER HUMMER

Tagetes, 'Nduja und Zitrone

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

JELLYFISH (*falsch!*)

Muscheln, Meerestrüffel, Grüne Soße und Zucchini

(7, 14)

FUSILLONI

Meersalat, Zitrone, schwarzer Knoblauch und Bottarga

(1, 4, 7)

RISOTTO

mit schwarzer Tintenfisch, Tamarinder und Basilikum

(4, 7, 9, 14)

BERNSTEINMAKRELE

gegrilltes Filet mit Pfirsichsenf und Miso-Scapece roh,
mariniert mit Ibiskustee, Safran und Pflaume

(3, 4, 6, 10)

GERÄUCHERTE WEISSE MELONE

Nussbutter-Keks, Lavandel, Joghurt-und Rosmarin-Eis

(3, 7, 8)

Für das Degustationsmenü ist die Teilnahme des gesamten Tisches erforderlich

Das Menü: 185 € p.p.
Weinbegleitung: 95 € p.p.
Auswahl des Sommeliers: 135 € p.p.
Alkoholfreie Begleitung: 60 € p.p

ISTRIEN

Sonnenverwöhnte Erde

GURKEN und KAPERN

mit Algen, Kapern und Holunderbeeren

(1, 3, 7)

AUBERGINE

mit Kakao und Tomaten, lauwarmer Spaghetti mit Zucchini-Blüten

(1, 2, 6, 7, 11)

RAVIOLI

Ziegenkäse, Mandeln und geröstete Gerste mit Kapuzinerkresse-Sorbett

(1, 3, 7, 8)

KALBSBRIES

Pelinkovac Karamell und Popcorn

(1, 3, 7)

ISTRISCHES LAMM

Meereskräuter, Kapern und Zitronen

(7, 10)

RHABARBER und MANDELN

weißer Schokolade und Salbei

(7, 8)

Für das Degustationsmenü ist die Teilnahme des gesamten Tisches erforderlich

Das Menü: 185 € p.p.
Weinbegleitung: 95 € p.p.
Auswahl des Sommeliers: 135 € p.p.
Alkoholfreie Begleitung: 60 € p.p.

Extra Menu

Aperitif: 35 €

Extra Menü: Istrischer Käse € 25 p.P.

A' la Carte

Sie können Gerichte aus dem Degustationsmenü bestellen

(für Tische mit maximal 4 Gästen):

2 Gerichte + Nachspeise pro Person: 120 Euro

3 Gerichte + Dessert pro Person: 150 Euro

Mineral Wasser: Euro 7

Espresso Kaffee: Euro 7

Service und Steuern sind im Preis enthalten.
Zahlungen erfolgen ausschließlich in Euro.

Lebensmittelallergene (Europäische Verordnung 1169/2011)

- 1 Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse (Cashewkerne), Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Aufgrund der genannten Informationen Lebensmittel, die in unserem Restaurant serviert werden, bei der Zubereitung und Lagerung der Speisen kann es zu Kreuzkontakten kommen.

In unserem Restaurant ist das Rauchen verboten