

*Dort, wo deine Sprache gesprochen wird
und das Land so großzügig ist,
fühlst du dich einfach wie zu Hause.*

Das Adriatische Meer verbindet uns.

*Von Friaul bis Istrien
bringen wir Aromen und Traditionen mit
und verbinden sie mit dem Wesen dieser Region.*

ROVINJ - Vom Meer umspültes Land

UNTER DEM MEER

rohe Jakobsmuscheln, Meerwasser, Korallen und Joghurt

(4, 7, 14)

ISTRISCHE LANGUSTE

Buzarasauce, rohe Scampi und gegrillte Erbsen

(2, 3, 4, 7)

RISOTTO

Mit lemon curd, Muscheln und Kaffee

(3, 4, 6, 7, 14)

goldener KUTTLEFISCH

mit Zitrusfrüchten und Pfeffer,

Tartar mit Kakaobohnen, Garum und Aloe vera

(4, 14)

TURBOT-Tarnung

mit Kichererbsen und Meeresalgen

(4, 7)

KÜSTENKRÄUTER

Mandeln, Oliven und Sanddorn

(1, 3, 7, 8)

SÄMME, SCHÜTZE, FRÜCHTE UND BLÜTEN:

kardamom, spargel, kirsche und kamille

(3, 7, 8)

Für das Degustationsmenü ist die Teilnahme des gesamten Tisches erforderlich

Menu: € 210 p.p

Weinbegleitung : € 95 p.p

Sommelier's choice: € 190 p.p. (6 Gläser) / € 140 p.p. (4 Gläser)

Alkoholfrei Begleitung: € 65 p.p

ISTRIEN - Sonnenverwöhnte Erde

KAPUZINERKRESSE

Blumen,

Blätter-Eis und Nudelsuppchen aus Urbani Molke und Gemüse

(1, 3, 7, 10)

SPARGEL

Safran, Kumquat und geröstete Mandeln

(1, 3, 6, 7, 8)

RAVIOLI

mit Artischocke, Ziegenfond und Minze

(1, 3, 7)

KALBSBRIES

Erdbeere und Rosen

(1, 3, 7, 10)

HÄHNCHEN

mit Pelinkovac-Reduktion, Kartoffeln und roter Paprika

(3, 7)

KÜSTENKRÄUTER

Mandeln, Oliven und Sanddorn

(1, 3, 7, 8)

CRIOLLO-SCHOKOLADE

Rhabarber, Himbeeren und Meerrettich

(1, 7)

Für das Degustationsmenü ist die Teilnahme des gesamten Tisches erforderlich

Menu: € 210 p.p

Weinbegleitung : € 95 p.p

Sommelier's choice: € 190 p.p. (6 Gläser) / € 140 p.p. (4 Gläser)

Alkoholfrei Begleitung: € 65 p.p

Extra Menu

Aperitif € 35 p.p.

Aus unserer Käsestube € 25 p.p

Mineralwasser: € 7

Espresso: € 8

À la Carte

Sie können auch Gerichte à la Carte wählen (für Tische bis zu 4 Personen)

Drei Gerichte (2 + *Dessert*) pro Person : € 150

Die Preise enthalten Service und Steuern.

allgemeine Informationen

(Allergene)

- 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.

. Roher oder fast roher Fisch wurde einer Schockkühlung unterzogen, entsprechend der Verordnung EG 853/2004.