

*Lì dove si parla la tua lingua
e la terra è così generosa,
ti senti semplicemente a casa.*

Il Mare Adriatico ci unisce.

*Dal Friuli all'Istria,
portiamo con noi sapori
e tradizioni, unendoli
all'essenza di questa terra.*

ROVINJ - Terra Bagnata dal Mare

UNDER THE SEA

petali di cappasanta, acqua di mare, corallo e yogurt

(4, 7, 14)

SCAMPI ISTRIANI

buzara e piselli alla brace

(2, 3, 4, 7)

RISOTTO

con lemon curd, cozze e polvere di caffè

(3, 4, 6, 7, 14)

oro di SEPPIA

con agrumi e pepe

fave di cacao, garum e aloe vera

(4, 14)

mimetismo del ROMBO

con ceci e alghe

(4, 7)

ERBE di MARE

mandorle, olive e olivello spinoso

(1, 3, 7, 8)

SEMI, GERMOGLI, FRUTTI E FIORI:

cardamomo, asparagi, ciliegie e camomilla

(3, 7, 8)

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

menu: € 210 p.p

abbinamento vini : € 95 p.p

Grandi Vini: € 190 p.p. (6 calici) / € 140 p.p. (4 calici)

abbinamento non alcolico: € 65 p.p

ISTRIA - Terra Baciata dal Sole

NASTURZIO

fiori, gelato di foglie e zuppa fredda di ortaggi

(1, 3, 7, 10)

ASPARAGI

zafferano, kumquat e mandorle

(1, 3, 6, 7, 8)

RAVIOLI

con carciofi, brodo di capretto e menta

(1, 3, 7)

ANIMELLA

fragole e rose

(1, 3, 7, 10)

POLLO RUSPANTE

con riduzione di Pelinkovac, patate e peperoni

(3,7)

ERBE di MARE

mandorle, olive e livello spinoso

(1, 3, 7, 8)

CIOCCOLATO CRIOLLO

rabarbaro, lamponi e rafano

(1, 7)

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

menu: € 210 p.p

abbinamento vini : € 95 p.p

Grandi Vini: € 190 p.p. (6 calici) / € 140 p.p. (4 calici)

abbinamento non alcolico: € 65 p.p

Extra Menu

Aperitivo € 35 p.p.

Selezione di Formaggi € 25 p.p

Acqua Minerale: € 7

Caffè Espresso: € 8

À la Carte

È possibile ordinare à la carte i piatti dal menu degustazione
(per tavoli fino a 4 Ospiti):

due pietanze + il dessert per ogni persona: € 150

I prezzi includono servizio e tasse.

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.

I prodotti della pesca sono congelati e sottoposti a bonifica preventiva per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 853/04.