

*Tamo gdje se govori tvoj jezik
i gdje je zemlja tako darežljiva,
jednostavno se osjećaš kao kod kuće.*

Jadransko more nas povezuje.

*Od Furlanije do Istre,
donosimo sa sobom okuse
i tradiciju povezujući ih s
esencijom ovog kraja.*

ROVINJ- *Tlo koje pere more*

ISPOD MORA

Sirove Jakobove kapice, morska voda, koralji i jogurt

(4, 7, 14)

ISTARSKI ŠKAMP

Buzara umak sa sirovim škampima, tikvicama i zelenim mahunama

(2, 4, 7, 9, 14)

RIŽOTO

Limun, šafran, dagnje i bosiljak

(7, 14)

ZLATNA SIPA

S agrumima i paprom,
tartar s kakaovcem, garumom i aloe verom

(4, 14)

ROMB U KAMUFLAŽI

Sa slanutkom i morskim algama

(4, 7)

HIBISKUS

divlji komorač, dinja, jogurt i krastavac

(7)

CRÈME BRÛLÉE OD TONKA MAHUNE

citrusi, sorbet od mrkve i đumbira

(3, 7)

Za degustacijski meni potrebno je sudjelovanje cijelog stola

Meni: 210 € po osobi

Vinska pratnja: 95 € po osobi

Izbor sommeliera: 190 € po osobi (6 čaša) / 140 € po osobi (4 čaše)

Bezalkoholna pratnja: 65 € po osobi

ISTRA - Zemlja okupana suncem

KAPUCINKA

Cvjetovi, sladoled od listova i tjestenina s "Urbani" sirutkom

(1, 7, 10)

GLJIVE

S peršinom, đumbirom i limunskom travom
Raviolo s parmezanom i mladim krumpirom

(1, 3, 6, 7)

RAVIOLI

S artičokom, kozjom juhon i mentom

(1, 3, 7)

TELEĆI BRIZLI

Jagoda i ruža

(1, 3, 7, 10)

PILETINA

s redukcijom Pelinkovca, krumpirom i crvenom paprikom

(3, 7)

HIBISKUS

divlji komorač, dinja, jogurt i krastavac

(7)

TAMNA ČOKOLADA

biskvit, karamela od kakao zrnaca, kompot od crvene paprike i maline, sladoled od hrena

(1, 3, 7, 8)

Za degustacijski meni potrebno je sudjelovanje cijelog stola

Meni: 210 € po osobi

Vinska pratnja: 95 € po osobi

Izbor sommeliera: 190 € po osobi (6 čaša) / 140 € po osobi (4 čaše)

Bezalkoholna pratnja: 65 € po osobi

Ekstra menu:

Aperitiv: 35 € po osobi

Iz naše sirne sobe: 25 € po osobi

Mineralna voda: 7 €

Espresso: 8 €

A' la Carte

Također možete birati jela à la carte (za stolove do 4 osobe)

Tri jela (2 + desert) po osobi: 150 €

*Usluga i porezi su u cijeni uključeni.
Plaćanja se vrše isključivo u eurima (€)*

Alergeni (Europska regulativa 1169/2011)

1. Žitarice koje sadrže gluten (pšenica, raž, ječam, zob, pir, kamut ili njihovi hibridi) i proizvodi žitarica
2. Rakovi i proizvodi od rakova na primjer: a-kozice, b-rakovi, c-jastog
3. Jaja i proizvodi od jaja
4. Riba
5. Kikiriki
6. Soja i proizvodi od soje
7. Mljeko
8. Orašasti plodovi: a-bademi, b-lješnjak, c-orasi, d-indijski oraščići, e-pecan orah, f- Brazilski orah, g-pistacije, h-makadamija orah
9. Celer
10. Gorušica
11. Sezam
12. Sumporni dioksid i sulfiti koncentracije veće od 10 mg/kg ili 10 mg/l u završnom proizvodu. Može služiti kao konzervans u sušenom voću.
13. Lupina i proizvodi od lupine
14. Školjkaši kao : a-školjke, b-dagnje, c-morski puževi, d-kamenice, e-puževi, f-lignja

Na bazi izlistanih podataka, ako imate bilo kakavu alergiju na namirnicu koju koristimo u pripremi naših jela, molimo vas da imate na umu da u našim pripremama koristimo gluten,soju,mljeko i jaja. Sporedni kontakt se može pojaviti prilikom pripreme i skladištenja.

U našem restoranu zabranjeno je pušenje.