

*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 Zucchini

(2, 4, 7, 9, 14)

RISOTTO

mit Zitrone, Safran, Muscheln und Basilikum

(7, 14)

goldener TINTENFISCH

mit Zitrusfrüchten und Pfeffer,
Tartare mit Kakaobohnen, Garum und Aloe vera

(4, 14)

STEINBUTT-Tarnung

mit Kichererbsen und Meeresalgen

(4, 7)

GRANITA AUS HIBISKUS

wildem Fenchel, Honigmelone, Joghurt und Gurke

(7)

TONKABOHNEN-CRÈME BRÛLÉE

Zitrusvariation, Karotten-Ingwer-Sorbet

(3, 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)

Alkoholfreie Begleitung: € 65 p.p.

ISTRIEN - Sonnenverwöhte Erde

KAPUZINERKRESSE

Blumen, Blätter-Eis und Nudelsuppchen aus Urbani

(1, 7, 10)

WIESEN-PILZE

mit Petersilie, Zitronengras und Ingwer
Tortellone mit Parmesan und jungen Kartoffeln

(1, 3, 6, 7)

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)

GRANITA AUS HIBISKUS

wildem Fenchel, Honigmelone, Joghurt und Gurke

(7)

BITTER SCHOKOLADE

Keks, Kakaobohnenkaramell, rote Paprika, Himbeere und Meerrettich

(1, 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)

Alkoholfreie Begleitung: € 65 p.p

Extra Menu

Aperitif: € 35 p.p.

Aus unserer Käsestube € 25 p.p.

Mineralwasser: € 7

Espresso: € 8

A' la Carte

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

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

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

Lebensmittelallergene (Europäische Verordnung 1169/2011)

- 1 Glutenhaltiges 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