

*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, zucchine e fagiolini verdi

(2, 4, 7, 9, 14)

RISOTTO

con zafferano, limone, cozze e basilico

(7, 14)

oro di SEPPIA

con agrumi e pepe
fave di cacao, garum e aloe vera

(4, 14)

SCORFANO

integrale e croccante con tamarindo, bietole e capperi

(4, 7)

LIMONE, MANDORLE E ERBE DEL MARE

granita di limone e anice stellato con zenzero, erbe del mare, basilico fresco e mandorle

(7)

CRÈME BRÛLÉE ALLA FAVA TONKA

agrumi e sorbetto di carota e zenzero

(3, 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

ISTRA- Terra Baciata dal Sole

NASTURZIO

fiori, gelato di foglie e zuppa fredda di ortaggi

(1, 7, 10)

FUNGHI DI PRATO

con prezzemolo, lemongrass e zenzero
Il tortello al Parmigiano Reggiano e patate novelle

(1, 3, 6, 7)

MELANZANA

alla brace nei ravioli,
al vapore con rafano, tartufo nero e nocciole

(1, 3, 6, 7, 8)

ANIMELLA

fragole e rose

(1, 3, 7, 10)

BOSCARIN

con senape, mandorla e fico

(1, 6, 7, 8, 9, 10)

LIMONE, MANDORLE E ERBE DEL MARE

granita di limone e anice stellato con zenzero, erbe del mare, basillico fresco e mandorle

(1, 3, 7, 8)

CIOCCOLATO

biscotto e caramello di fave di cacao, peperone, lampone e rafano

(1, 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

Extra Menu

Aperitivo: € 35 p.p.

Selezione di Formaggi € 25 p.p.

Acqua Minerale: € 7

Caffè Espresso: € 8

A' 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.
Il pagamento è accettato esclusivamente in Euro (€)*

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.

All'interno dei nostri locali è vietato fumare.