

C.A.

Amiamo il cibo, viviamo per il cibo e non possiamo immaginare la nostra esistenza senza creare e presentare nuove pietanze e nuove bevande. Nel corso degli anni abbiamo ricevuto numerosi premi e numerosi riconoscimenti, ma il più ambito lo dobbiamo ancora conquistare. Cos'è che conta di più per noi? Domani.

Assecondate tutti i vostri sensi godendovi la bellezza senza tempo che vi circonda una città monumentale, la natura profumata in cui siamo "immersi" e i deliziosi aromi delle specialità culinarie. Intraprendete il viaggio gourmet ideato per voi da Jeffrey con l'intento di risvegliare le vostre papille gustative, sedurre i vostri sensi e coccolare il vostro palato. Non sorprendetevi di trovare nel vostro bicchiere e nel vostro piatto un capolavoro d'arte.

Vi aspetta un'esperienza davvero unica.

Cocktails

Golden Cape

*Il nostro erbario, sambuco,
gelsomino, fico*

19,00 €

Just marTEAni

Fichi, melone, peperone, tè verde

19,00 €

Bond 008

Ginepro, floreale, memento

16,00 €

Just a little bit

Ginepro, vibrante, labdano, bollicine

16,00 €

Bocconcino

Scorzoneria, shiso e il nostro
succo di pomodori secchi

—

Crostata al formaggio di capra blu e
uvetta malvasia, noci grattugiate

—

Bombolone al tartufo

Viaggio

Zucca

*Prosciutto crudo, semi tostati, olio,
verdure a foglia grigliate*

PROVENIENZA – TUTTO NEL RAGGIO DI 20 KM
Zucca – Jehnici, Parenzo

—

Gamberi, caviale, mele cotogne + broccoli
*Crostata croccante con gamberi crudi
marinati, strato di caviale oscietra, marmellata
di mele cotogne, broccoli al forno e crema*

ORIGINE DEGLI INGREDIENTI –
ENTRO UN RAGGIO DI 155 KM
*Gamberi – Adriatico
Mele cotogne e broccoli – Jehnici, Parenzo
Oscietra – Brescia*

—

Risotto

*Preparato in modo classico, con soffice frittata
di gambero rosso e fiori di finocchio selvatico*

ORIGINE DEGLI INGREDIENTI –
ENTRO UN RAGGIO DI 450 KM
*Riso – valli piemontesi
Gambero rosso – Mar Mediterraneo
Uova – Pisino*

Verdura verde a foglia
*Verdure a foglia al forno, jus al
basilico: ramoscello con cannolicchio
e asparagi bianchi in salamoia*

ORIGINE DEGLI INGREDIENTI –
ENTRO UN RAGGIO DI 25 KM
*Cannolicchi – il mare intorno a noi
Verdure a foglia – Jehnici, Parenzo*

Astice – quello dell'Adriatico
+ cavolo cappuccio
*Entrambi alla griglia, con burro al cumino
e all'elicriso, crauti al beurre blanc*

PROVENIENZA – TUTTO NEL RAGGIO DI 25 KM
*Elicriso – i cespugli intorno a noi
Astice – il Mar Adriatico
Crauti – preparati da noi
Cavolo cappuccio – Jehnici, Parenzo*

Calamaro, foglia di fico giovane, bietola
costiera con il nostro lardo e briciole
*Fritto nel grasso d'anatra, marinato,
passato alla brace – solo un petalo*

ORIGINE DEGLI INGREDIENTI –
ENTRO UN RAGGIO DI 38 KM
*Calamaro dell'Adriatico
Foglia di fico giovane da Bale
Bietola costiera dal giardino di Lukić*

Funghi – i grandi dell'estate
*Saltati, alla brace, petali, crema di tutti
i cappelli pieni + brodo profondo*

ORIGINE DEGLI INGREDIENTI –
ENTRO UN RAGGIO DI 40 KM
Funghi raccolti nei boschi attorno a noi

Il rispetto dell'ombrina Guancia e mascella
glassate in salsa al Teran Verjus Rouge, uva
malvasia in salamoia, salsa Veronique

PROVENIENZA – TUTTO NEL RAGGIO DI 300 KM
*Ombrina boccadoro – il Mar Adriatico, Zara
Uva Malvasia – Jehnici, Parenzo*

La fiaba di una triglia
*Arancia candita e triglia arrostita in
padella, acciughe sotto sale, crème
di formaggio di capra, carciofi*

ORIGINE DEGLI INGREDIENTI –
ENTRO UN RAGGIO DI 50 KM
*Triglia e acciughe dal mare che ci circonda
Carciofi di Jehnici, Parenzo
Formaggio di capra da Stancija Kumparička, Cokuni*

Pesce San Pietro – arrostito su
fieno ardente, foglie di capperi e
spennellata di grasso d’anatra
*Torta di patate novelle, olive nere e pomodori
secchi – salsa bernese al dragoncello*

—
ORIGINE DEGLI INGREDIENTI –
ENTRO UN RAGGIO DI 20 KM
*Pesce San Pietro – Mare Adriatico
Patate novelle – Jehnici, Parenzo*

—
Rombo + carote
*Rombo glassato con kombucha alla
carota, carote arrostitite con bacche
di ginepro, buccia di carota*

PROVENIENZA – TUTTO NEL RAGGIO DI 25 KM
*Rombo – Mare Adriatico
Carota – Jehnici (Gecni) – Poreč (Parenzo)*

—
M + M
*Coda di rospo arrostita in padella,
burro affumicato, funghi alla
brace, in polvere e garum*

ORIGINE DEGLI INGREDIENTI –
ENTRO UN RAGGIO DI 20 KM
*Coda di rospo dall’Adriatico
Funghi raccolti nei dintorni
Burro prodotto da noi*

Suino nero, i nostri pomodori secchi,
glassa di anguilla e prosciutto crudo
*Collo conservato nel tè, scottato velocemente
sulla brace, salsa mole di pomodori secchi,
glassa di anguilla e prosciutto crudo*

ORIGINE – TUTTO ENTRO UN RAGGIO DI 50 KM

*Suino – Canfanaro
Pomodori – Dubravac, Valalta
Anguilla – Cittanova*

—

Piccione

*Grigliato e ricoperto di grasso
d’oca, confit degli avanzi, mela
Wellington e tartufo, salse*

ORIGINI – TUTTO IN UN RAGGIO DI 50 KM

*Piccione – dall’aria che ci circonda
Mele – Kaldir
Tartufi – Sveti Ivan Buzet*

—

Manzo salmistrato, affumicato a
freddo, purè di radice di prezzemolo,
pastinaca cotta nel latte – jus
+ salsa bernese al tartufo

ORIGINE – TUTTO ENTRO UN RAGGIO DI 200 KM

*Manzo – Križevci
Prezzemolo + pastinaca – Jehnici Parenzo
Tartufi – Sveti Ivan – Pingvente*

Agnello, foglie di fico e pancetta
di agnello, acciughe
*Petto e spalla cotti lentamente e
pressati, jus delle nostre acciughe sotto
sale dell'Adriatico, foglie di fico*

ORIGINE DEGLI INGREDIENTI –
ENTRO UN RAGGIO DI 25 KM
*Agnello – Canfanaro
Acciughe – Mare Adriatico
Foglie di fico – il mio giardino a Maružini*

—
Tagliere di selezione di formaggi di
latte vaccino e caprino istriani – Tarte
tatin Kaldir, brioche

ORIGINE – TUTTO ENTRO UN RAGGIO DI 28 KM
*Formaggio caprino – Stancija Kumparička – Cokuni
Formaggio vaccino – Stancija Špin & Orbanić
Mela cotogna – Rovigno
Sedano – Jehnići, Parenzo*

—
Fichi, mais e burro
*Fichi arrostiti, gelato di mais dolce ed
emulsione di burro bruno affumicato*

PROVENIENZA – TUTTO NEL RAGGIO DI 28 KM
*Fichi – alberi dei dintorni
Mais – Jehnići (Gecni)
Burro – nostrano*

Insalata di pomodori locali, sorbetto
di pesca, olio al basilico

ORIGINE DEGLI INGREDIENTI –

ENTRO UN RAGGIO DI 28 KM

Pomodori da Dubarvac, Valalta

Pesche da Cittanova

Basilico dai nostri orti

Basilico dai nostri orti

—

Crema, essenza e cottura lenta

ORIGINE DEGLI INGREDIENTI –

ENTRO UN RAGGIO DI 28 KM

Salvia dai nostri orti

Carruba da Zara

Kumquat da Kanfanar

Potete anche scegliere piatti per
creare la vostra storia al vostro tavolo

5 pietanze a persona

130,00 €

Pacchetto di vino 5 a persona

85,00 €

Pacchetto analcolico 5 a persona

55,00 €

—

7 pietanze a persona

160,00 €

Pacchetto di vino 7 a persona

110,00 €

Pacchetto analcolico 7 a persona

70,00 €

—

10 pietanze a persona

210,00 €

Pacchetto di vino 10 a persona

140,00 €

Pacchetto analcolico 10 a persona

100,00 €

—

15 pietanze a persona

260,00 €

—

20 pietanze a persona

320,00 €



Allergeni

| | uova e sedano e i suoi prodotti contengono tuova | cereali/ glutine | latte e i suoi prodotti | pesce | frutta a guscio | arachidi | sesamo e prodotti di sesamo | soia e prodotti di soia | granchi e crostacei | senape e prodotti di senape | molluschi | solfiti e prodotti di zolfo | lupini e prodotti di lupini |
|--------------------------|--|---------------------|----------------------------|-------|--------------------|----------|-----------------------------------|-------------------------------|------------------------|-----------------------------------|-----------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Salsefrica | | | | | | | | | | | | ▲ | |
| Blu di capra | ▲ | ▲ | ▲ | | ▲ | | | | | | | | ▲ |
| Una ciambella al tartufo | ▲ | ▲ | ▲ | | | | | | | | | | |
| Zucca | | | | | | | | | ▲ | | | | ▲ |
| Scampi | | | ▲ | ▲ | | | | | | | | | |
| Rissoto | ▲ | | ▲ | | | | | | ▲ | | | | ▲ |
| Verde | | | | ▲ | | | | ▲ | | | ▲ | | |
| Aragosta | ▲ | | ▲ | | | | | | ▲ | | | | |
| Calamaro | | | | | | | | | ▲ | | | | ▲ |
| Funghi | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | | | | ▲ | | | | | |
| Ombрина | ▲ | | ▲ | ▲ | | | | | | | | | ▲ |
| Triglia | | | ▲ | ▲ | | | | ▲ | | | | | ▲ |
| Pesce San Pietro | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | | | | | | | | | ▲ |
| Rombo | | ▲ | ▲ | ▲ | | | ▲ | | | | | | |
| Coda di rospo | | ▲ | | | | | | ▲ | | | | | |
| Maiale nero | | | | | | | | ▲ | | | | | ▲ |
| Piccione | ▲ | | ▲ | | | | | | | | | | |
| Manzo | ▲ | | ▲ | | | | | | | | | | |
| Agnello | | | | ▲ | | | | | | | | | |
| Formaggi | ▲ | | | ▲ | ▲ | ▲ | | | | | | | ▲ |
| Fichi | ▲ | | ▲ | | | | | | | | | | |
| Pesca | | | | | | | | | | | | | |
| Crema | ▲ | | | | | | | | | | | | ▲ |

*Tutti i prezzi sono espressi in euro.
Tasse e servizio sono inclusi nel prezzo.
Le mance non sono incluse nel prezzo.*