

ROVINJ - *Terra Bagnata dal Mare*

UNDER THE SEA

cappasanta, acqua di mare, corallo e yogurt

(4, 7, 14)

SCAMPI ISTRIANI

zucca, topinambur a arancia

(2, 3, 4)

RISOTTO

con zafferano, 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)

ERBE DEL MARE e MANDORLE

granita di limone e anice stellato

(1, 3, 7, 8)

CRÈME BRÛLÉE ALLA FAVA TONKA

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

ISTRIA - Terra Baciata dal Sole

NASTURZIO

fiori, gelato di foglie e zuppa fredda di ortaggi

(1, 7, 10)

FUNGHI DI PRATO

con prezzemolo, zenzero e lemongrass
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)

ERBE DEL MARE e MANDORLE

granita di limone e anice stellato

(1, 3, 7, 8)

CIOCCOLATO CRIOLLO

peperone, lamponi 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