

A GRAND CELEBRATION

Cenone di Capodanno

LAUREL & BERRY RESTAURANT
31.12.2025. / GRAND PARK HOTEL ROVINJ

STAZIONE DI OSTRICHE VIVE

—
Fine de Claire + Gillardeau
Accompagnato da Yuzu Kosho, Mignonette e Limone

GASTRONOMIA

—
FILETTO DI SALMONE SCOZZESE PREGIATO
con perle
CRUDO DI BRANZINO
capperi dalmati, gel al limone affumicato
PROSCIUTTO CRUDO Istriano LOCALE TAGLIATO A
MANO
con Pan de tomate
VERRINE DI FOIE GRAS
Vin Santo, cantucci
SARDINE MARINATE
cipolla di Tropea, condimento alla senape, chips di grano
saraceno
MORTADELLA FAVOLOSA
crema di pistacchio, focaccia fresca
LARDO DI COLONNATA
melograno, aceto balsamico invecchiato
PANE LOCALE PROSCIUTTO COTTO AL FORNO
panna acida, insalata francese e rafano
SALAME FELINO
Culatello di Zibello, pancetta arrotolata
I NOSTRI SOTTACETI E FOCACCINE

LIVE WELL BAR – AGRICOLTURA SOSTENIBILE

—
GUacamole Speciale
avocado, cetriolo sottaceto, edamame, olio di aneto
Burratina
pomodoro di cimelio, condimento al pomodoro verde
Tartare di verdure ed erbe
quinoa, condimento alla senape
Foglie e Flora
condimenti, le nostre olive, semi
Naturale
zucca e i suoi semi – carciofi – sedano – cetrioli

ITALIA E FRANCIA

—
Risotto di Terrano e Tartufo
risotto Carnaroli, nocciole locali, Terrano
Tagliolini fatti in casa
tartufo nero invernale istriano, Parmigiano Reggiano
stagionato
Bouillabaisse
pesce di scoglio e crostacei, patate allo zafferano, rouille
al finocchio, crostini

STAZIONE DI INTAGLIO A CALDO

—
Côte de Boeuf
tartufo, purè di patate, verdure glassate, salsa bernese
Salmone Wellington
filetto di salmone, spinaci, pasta sfoglia, champagne
Beurre Blanc

PIATTI E CONTORNI LOCALI

LA MINESTRA LOCALE TRADIZIONALE – con carne di maiale stagionata
JOTA – fagioli, crauti e rape
SPEZZATINO DI MANZO LOCALE - con tartufo e scalogno stufato
SARMA – come da tradizione
GRATIN DI CAVOLFOIORE - formaggio Veli Jože e briciole di timo
PATATE NOVELLE – confit, pancetta affumicata

FORMAGGIO FRANCESE-ITALIANO E LOCALE

GORGONZOLA
marmellata di fichi, cracker
COMTÉ
noci, caffè, miele, pane integrale
MIMOLETTE
con aceto balsamico invecchiato
BLUE 69
con pera cotta alle spezie
TALEGGIO
pere caramellate, riduzione di vino rosso
PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI
TUROŠ
VELI JOŽE
LIČKA BASA

DELIZIE

CIOTOLE DI FRUTTA FRESCA,
LEGGERMENTE STUFATA E MASCARPONE
BISCOTTI
Dulce, cannella e Ceylon
TORTA OPERA
MIELE DI FIORI E POLLINI
crème brûlée
BABKA
TORTA DI NOCI PECAN ALLA VANIGLIA
AMORE DI MELA
CIOCCOLATO CON CARAMELLO AL SALE AFFUMICATO

VIAGGIO D'INFANZIA

LASAGNE DELLA MAMMA
manzo locale cotto a fuoco lento, besciamella light al formaggio
SPIEDINI DI POLLO
carote arrostate, glassa al miele e purè di patate dolci
TACCHINO E ZUCCHINE
stufato leggero con riso al vapore