

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 CAVOLFIORE - 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 POLLINE
crème brûlée
BABKA
TORTA DI NOCI PECAN ALLA VANIGLIA
AMORE DI MELA
CIOCCOLATO CON CAMELLO 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