2021 – 2026

In equilibrio, dove tutto si trasforma.

Questo menu celebra un anniversario
e definisce una direzione precisa:
essenzialità,
profondità marina,
identità Istriana.

ROVINJ / Linea d'Acqua

nasce da un punto preciso: quel confine sottile
dove la città finisce e il mare comincia

SCAMPI crudi, LIMONE e MELA VERDE

freschezza marina e acidità verde

(2, 3, 4)

SEPPIOLA al NERO e AJVAR

il mare accanto a qualcosa di caldo, arrostito, familiare

(7, 11, 14)

RISOTTO con ZAFFERANO, COZZE e BASILICO

riprende una memoria recente e la rende essenziale

(3, 7, 14)

MERLUZZO, ZUCCHINE e RAFANO

movimento sulla linea d'acqua

(4, 7)

LIMONE e ALLORO

sottile, quasi rarefatto

(3, 7)

ZUCCA, POMPELMO e GINEPRO

l'ultima luce calda, una brezza amara

(1, 3, 7, 8)

<u>Per il menu degustazione è richiesta la partecipazione di tutto il tavolo</u>

menu: € 230 p.p.

prezzo 10.09.2026.: 230,00 €

in abbinamento, i vini : Tra Adriatico e Danubio € 110,00 p.p.

prezzo 10.09.2026.: 110,00 €

Somm Selection € 210,00 p.p.

prezzo 10.09.2026.: 210,00 €

Icone € 360 p.p.

prezzo 10.09.2026.: 360,00 €

in abbinamento, non alcolico: Botanica € 75 p.p.

prezzo 10.09.2026.: 75,00 €

Trame d'ISTRIA

ritmi della terra, gesti lenti

FUNGHI PORCINI, TARTUFO NERO e ANACARDI

verso Montona, il respiro del bosco

(7, 8, 9)

PATATE e BIETOLE

luce e ombra, come in un campo assolato

(1, 3, 7)

UOVO e TARTUFO BIANCO

cavolfiore, Veli Jože e la quieta ricchezza del burro nocciola

(3, 7)

QUAGLIA alla BRACE e OLIVE

calore e tensione, una sola direzione, decisa

(1, 3, 7, 10)

LIMONE e ALLORO

sottile, quasi rarefatto

(3, 7)

CIOCCOLATO, OLIVELLO SPINOSO e YOGURT

profonda armonia

(1, 7, 8)

Per il menu degustazione è richiesta la partecipazione di tutto il tavolo

menu: € 230 p.p.

prezzo 10.09.2026.: 230,00 €

in abbinamento, i vini : Tra Adriatico e Danubio € 110,00 p.p.

prezzo 10.09.2026.: 110,00 €

Somm Selection € 210,00 p.p.

prezzo 10.09.2026.: 210,00 €

Icone € 360 p.p.

prezzo 10.09.2026.: 360,00 €

in abbinamento, non alcolico: Botanica € 75 p.p.

prezzo 10.09.2026.: 75,00 €

RITORNI

à la carte, raccontano la nostra storia attraverso ingredienti regionali e sapori autentici.

Si richiede la scelta di almeno due creazioni a persona, selezione di pane inclusa.

JELLYFISH gamberi, seppiole, zucchine e spezie € 65

2, 4, 7, 14

*prezzo 10.09.2026.: 65,00 €**

SPAGHETTI ALLE ERBE DEL MARE, burro e alici € 65

1, 3, 4, 7

*prezzo 10.09.2026.: 65,00 €**

GNOCCHI DI PATATE e aglio orsino, erba cipollina e caviale € 75

1, 3, 4, 7

*prezzo 10.09.2026.: 75,00 €**

GNOCCHI DI PATATE E TARTUFO BIANCO, morchia e jus di verdure € 75

1, 3, 7

*prezzo 10.09.2026.: 75,00 €**

TAGLIOLINI FATTI IN CASA E TARTUFO BIANCO € 75

1, 3, 7

*prezzo 10.09.2026.: 75,00 €**

BRANZINO cotto al vapore sui sassi con la sua "bottarga" e spinaci € 75

3, 4, 10

*prezzo 10.09.2026.: 75,00 €**

CREMA di FAVA TONKA, frutta e verdura *(Dessert)* € 45

7, 8, 9

*prezzo 10.09.2026.: 45,00 €**

Extra Menu

Aperitivo & Amuse bouche: € 40 p.P.

*prezzo 10.09.2026.: 40,00 €**

Acqua Minerale: € 8

*prezzo 10.09.2026.: 8,00 €**

Caffè Espresso: € 8

*prezzo 10.09.2026.: 8,00 €**

Selezione di formaggi:€ 25

*prezzo 10.09.2026.: 25,00 €**

I prezzi includono servizio e tasse.

Il pagamento è accettato esclusivamente in Euro (€)

**Prezzo di riferimento al 10.09.2026. esposto in konformira all'obbligo previsto dalla Decisione del Governo della Repubblica di Croazia.*

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.

I prodotti della pesca sono congelati e sottoposti a bonifica preventiva per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 853/04.