

Kalte Vorspeisen

Meer und Land

/Rinderfilet mit Hummer gefüllte mariniert in einer Emulsion von Olivenöl, Orangensaft, Zitronenschale und Thymian, mit Rucola, Orangenfilets/

34,50 EUR

Blumenmeer

/Carpaccio von Adria Tintenfisch in der Marinade aus Olivenöl, Zitronensaft und Honig, mit Rucola, Grana Padano /

33,00 EUR

Geruchert tunfisch

/Geruchert tunfisch schinken mit frischen rucola und trüffelcreme, cherry tomaten/

32,50 EUR

Festland Carpaccio

/dry age Rinderfilet, getrocknete Feigen und Aprikosen, in Weinsauce , Senf und Olivenöl, baby rucola/

32,00 EUR

Warm Vorspaizen

Garnele und Spargel

/Hausgemachte Ravioli gefüllte mit den hummer und jakobsmuschel, adria garnele, sapersgel mit dem hummersoße, frische trüffel/

36,00 EUR

Die Betrunknen Muscheln

/Eintopf Muscheln mit Zwiebeln, Knoblauch, frischer chilly, cherry Tomaten, Petersille, gesalzen Sardellen, Wein und Zitronensaft/

33,50 EUR

Risotto "tutto bene"

/Risotto mit dem Adria garnele und "vongole", muscheln, süße Lauch, crema di Safran, und hummersoße/

39,50 EUR

Tagliata aus die Rovinj

/Sanfte sotiert Rinden Stücke mit Rucola, crispy Speck, Crema aus die reduziert acettobalsamico und Trüffeln /

35,00 EUR

Fisch

Maskierte Krake

/Octopus gekocht a la Gulasch mediterranen Kräutern und Rotwein mit aromatischen istrischen Pljukanci (Hausgemacht Pasta)/

41,00 EUR

Tunafish mit drei Mantel

/Grilled Tunafish in drei Sorte Mantel die pistaccio/ sesam/ frischer Dill mit Tomaten Basis, Avocadocrema/

44,00 EUR

Fisch in einem Brief

/Adria Fisch Filet in knusprigem Gebäck mit marinierte Gemüse Julien, Crema die rothe bete creme und Knoblauchmayonnaise/

38,50 EUR

Brassen in der Papier

/Filet von der Brassen mit Salzkartoffeln , julien Karotten, Zucchini und Sellerie, Paprika, in den Ofen mit die Wein, serviert in Papierrahmen mit Olivenöl/

39,50 EUR

Meer Nuddeln

/Hausgemachte Tagliolini mit Venusmuscheln , garnelen, muscheln, Cherry Tomaten , Kapern in einer Sauce aus Weißwein , Knoblauch, extra natives Olivenöl/

44,00 EUR

Fleisch

Schwein und Rauch

/Schweinemedallions mit geräuchertem Käse, crispy Speck , die Kartoffelcreme und Salbeisauce/

41,00 EUR

Beefsteak Teran

/Rinderfilet in Teran-Sauce, Thymian, mit römischen Gnocchi/

48,50 EUR

Dry age rib eye - 400 g

/Dry age Rib-Eye-Steak mit mediterranen gegrillt Kartoffeln, Rosmarin und Olivenöl, Chef Butter/

55,50 EUR

Suppe

Gazpacho

/Eine erfrischende kalte Suppe aus inländisch Tomaten, Paprika und Gurken, mit ein wenig Gin, schwarpulver oliven/

13,50 EUR

Salate

Saisonal Salate

/Rucola, Gurken, Cherry Tomaten, Zitronen dressing und Olivenö/

13,00 EUR

Caprese Salate

/Sautierten Tomaten Salat und Büffelmozzarella mit ausgemachtem Pesto aus Basilikum Basis von Rucola/

28,50 EUR

Pikanten Tunfisch

/Gebratene Thunfisch Stücke, mariniert in Balsamico-Essig, Chili mit Cherry Tomaten auf einem festen Korb mit knusprigen Salat/

31,50 EUR

Desserts

Pannacotta

/mit Früchten der Saison auf Vanillecreme/

12,50 EUR

Creme brulle

12,50 EUR

Brot

6,50 EUR