

ANTIPASTI FREDDI

Carpaccio di coda di rospo H

Salsa al miele e limone, insalata di agrumi

Tris di pesce crudo fresco H,R

Polpo, tartare di tonno, branzino fresco

Insalata di polipo R

pomodori, olive,, olio d'oliva e patate

Carpaccio di tonno H

Crema di avocado, salsa al limone, olio di prezzemolo, sesamo

Carpaccio di manzo H,D

Rucola, Grana Padano, ravanello, tapenade di olive e acciughe

Tartare di manzo, per 2 persone (preparata al tavolo) A,D,M

Prosciutto istriano

Histris (Salami Istriani)

salame di cervo, cinghiale, salsiccia al tartufo,salsiccia boškarin, salsiccia al rosmarino

ANTIPASTI CALDI

Pasta frutti di mare A,C,L,R, H

Capesante alla Čakula D,S

purea di piselli, fagioli, pancetta

Gnocchi ripieni, fatti in casa A,C,D

Serviti con prosciutto, funghi e tartufo,ripieni con besciamella e gorgonzola

Pljukanci dello Chef C,D

Pasta istriana fatta in casa con sugo di salsiccia istriana e Grana Padano

Risotto al nero di seppia D,G,L

ZUPPE

Zuppa di pesce G,H,S ,L,C

Orata, gamberi, vongole, crostini all'aglio

Zuppa di verdure primaverili

SECONDI DI PESCE

Ala di rombo D,H,M

Porro novello, crema di senape,
confit d'anatra, Kulen (salame piccante)

Branzino alla griglia H

con verdure

Bistecca di tonno A,D,H

Verdure alla griglia, salsa olandese

Orata al cartoccio H

Patate, verdure , aglio, vino bianco, coriandolo

Piatto di pesce misto (per 2 persone)H,L,R,S

Branzino, orata, scampi, calamari, capesante,
con patate e verdure

Piatto di pesce (1 presona) H,L,R,S

Orata, Scampi, Calamari, Capesante, Verdure

Calamari fritti con patatine fritte R,C

Calamari alla griglia con verdure alla griglia R

SECONDI DI CARNE

Filetto alla griglia

Patate gratinate, verdure alla griglia

Filetto con tartufo nero A,D

Patate gratinate, uovo in camicia, verdure alla griglia, demi glac sauce

Tagliata di Boškarin A,C,D

Contorno: tagliatelle al tartufo nero, rucola, grana padano

Petto di pollo A,C,D

Salsa di peperoni rossi, purè di patate con porri e bacon croccante

Petto d'anatra D

Lenticchie con pancetta fatta in casa in salsa demi glace

CARNE STAGIONATA

Fiorentina (per 2 persone 1kg+)

con patate gratinate e verdure alla griglia

INSALATE

Insalata caprese D

Insalata mista

Insalata verde

DOLCI

Torta al cioccolato a tre strati A,B,C,D

Cheese cake A,B,C,D

FORMAGGI

Formaggio di pecora 100g D

Formaggio Terrano 100g D

Formaggio al tartufo 100g D

Tris di formaggi 100g D

La tradizione in tavola 200g D (per 2 persone)

salame di cervo, cinghiale, salsiccia al tartufo, salsiccia boškarin, salsiccia al rosmarino
Formaggio di pecora, al tartufo e terano

PROPOSTE VEGETARIANE

Verdure alla Histria

Cous cous con verdure, peperoni confit, salsa di pomodoro, olive

Pasta estiva A,C

Pasta istriana fatta in casa con verdure di stagione

ELENCO DEGLI ALLERGENI:

A - UOVA, B - FRUTTA A GUSCIO, C - CEREALI E GLUTINE, D - LATTE, BURRO, FORMAGGIO
E - SOIA, F - ARACHIDI, G - SEDANO, H - PESCE, L - CROSTACEI, M - SEMI DE SENAPE,
N - SEMI DE SESAMO, O - ANIDRIDE SOLFOROSA, P - LUPINI, R - MOLLUSCHI, S - COZZE