

ANTIPASTI FREDDI

Marinirani piat H,R

Branzino fresco appena sfilettato, miele, olive, rucola, in salsa di agrumi

Friška grdobina H

Carpaccio di coda di rospo con salsa al miele e limone, insalata di agrumi

Salata od hobotnice R

Insalata di polipo, pomodori, olive,, olio d'oliva e patate

Morska radost N,H

Carpaccio di tonno crema di avocado, salsa al limone, olio di prezzemolo, sesamo

Prosciutto istriano

Juneći carpaccio H,D

Carpaccio di manzo, rucola, Grana Padano, ravenello, tapenade di olive e acciughe

Boškarin na Istarski H,D

Carpaccio di manzo istriano con albicocche, fichi secchi e scaglie di Grana Padano

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

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

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

ANTIPASTI CALDI

Jakobove kapice alla Cheff D,S

Capessante purea di piselli, fagioli, pancetta

Bakin piat A,C,D

Gnocchi fatti in casa con spezzatino di carne Boškarin (bovino istriano)

Pljukanci sa Istarskom kobasicom C,D

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

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

Risotto al nero di seppia D,G,L

Risotto di gamberi D,G,L

Pašta Čakula A,C,T (piatto vegetariano)

Pasta istriana fatta in casa (pljukanci) con verdure di stagione

Ljetni njoki A,B,C,D (piatto vegetariano)

Gnocchi fatti in casa con gorgonzola, pere e noci

ZUPPE

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

Orata, gamberi, vongole, crostini all'aglio

Zuppa di verdure primaverili T

SECONDI DI PESCE

Branzino alla griglia H,T

con verdure

Orata alla griglia H,T

con verdure

Ukusi u škartocu H

Orata al cartoccio patate, verdure ,vino bianco, coriandolo

Tuna steak A,D,H,T

Bistecca di tonno con verdure alla griglia, salsa olandese

Krilo romba D,H,M

Ala di rombo porro novello, crema di senape, confit d'anatra, Kulen (salame piccante)

Riblja plata (per 2 persone)H,L,R,S,T

Piatto di pesce misto branzino, orata, scampi, calamari, capesante, verdure

Calamari alla griglia con verdure alla griglia R,T

Calamari fritti con patatine fritte R,C

SECONDI DI CARNE

Tagliata di Boškarin A,C,D

Tagliata di filetto di manzo con contorno di prosciutto istriano tagliatelle al tartufo nero, rucola, Grana Padano

Filetto alla griglia T,D

Patate gratinate, verdure alla griglia

Filetto con tartufo nero A,D,T

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

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) T,D

Carne di origine croata stagionata (45 giorni) servita su una piastra di pietra calda al sangue, con patate gratinate e verdure grigliate.

A seconda del taglio, la carne può pesare tra 1 e 1,3 chilogrammi.

INSALATE

Insalata caprese D

Insalata mista

Insalata verde

DOLCI

Torta al cioccolato 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

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, T-FUNGHI

I PREZZI SONO ESPRESSI IN € - TASSE INCLUSE. LE MODALITÀ PER PRESENTARE UN RECLAMO SONO DISPONIBILI ALL CASSA.