

Speisekarte

V = Veggie Option

KALTE VORSPEISEN

ISTRISCHE PLATTE

einheimischer istrischer Pršut, istrische Wurst, istrische Pancetta, Schafskäse, Kuhkäse, Grana Padano und Oliven

V MEERESRAPSHODIE

Octopussalat, Lachs-Carpaccio, marinierte Anchovies, gesalzene Anchovies, Joghurtschaum, Ruccola und Minitomaten

V LACHS-CARPACCIO

Carpaccio von mariniertem Lachs mit Zitrusfrüchten und Joghurtschaum auf frischem Salat

V SALAT MIT ANCHOVIES

Blattsalat (Ruccola und Grünsalat) mit marinierten Anchovies, Minitomaten und Schalotte

V VEGGIE SALAT

marinierter Rotkohl, Blattsalat, Ruccola, Tomate, Oliven, Zwiebel, Petersilie, einheimisches Olivenöl und Apfelessig

V CAPRESE SALAT

Minitomaten, Minimozzarella, Basilikum und Olivenöl

SUPPEN

V SCAMPI-CREMSUPPE MIT SCHWARZEN TRÜFFELN

Suppe aus Scampischwänzen mit frischen schwarzen Trüffeln

V TOMATENSUPPE

Tomatensuppe mit Minimozzarella und Basilikum

W A R M E S P E I S E N

V V E G E T A R I S C H E S R I S O T T O

Risotto mit Zucchini, Sellerie, Möhre, Zwiebel, Erbsen und Grana Padano

V G R Ü N E R A V I O L I

grüne Ravioli gefüllt mit hausgemachter Ricotta auf Butter und Olivenöl

V G R Ü N E R A V I O L I M I T S C H W A R Z E N T R Ü F F E L N

grüne Ravioli gefüllt mit hausgemachter Ricotta und Tartufata in Schwarztrüffelsauce

V S C A M P I - R I S O T T O

Risotto mit Scampi und Grana Padano in Sauce mit mediterranen Gewürzen

V S C H W A R Z E R A V I O L I

Ravioli gefüllt mit erstklassigem Fisch in Tomatensauce mit Scampischwänzen

V G N O C C H I M I T G O R G O N Z O L A

Gnocchi in Gorgonzolasauce mit Walnüssen

V G N O C C H I M I T L A C H S

Gnocchi mit Lachs in Sauce aus Philadelphia, Sahne, Meerrettich und Petersilie

F L E I S C H - H A U P T G E R I C H T E

B E E F S T E A K V O M G R I L L

Beefsteak mit Kartoffelcreme und grünen Bohnen

B E E F S T E A K I N G R Ü N P F E F F E R

Beefsteak in Grünpfeffersauce mit gratinierten Kartoffeln

B E E F S T E A K M I T T R Ü F F E L N

Beefsteak mit frischen schwarzen Trüffeln, Kartoffelcreme mit grünen Bohnen

L A M M H A X E

Lammhaxe gekocht in Sous-vide mit Bratkartoffeln und Gemüse mit karamelisierter Schalotte

R U M P F S T E A K - T A G L I A T T A

geschnittenes Rumpsteak in Bratsauce mit Gemüse und Grana Padano

S C H W E I N E F I L E T S

Schweinefilets gekocht in Sous-vide, eingewickelt in Pancetta auf Kartoffelcreme mit karamelisierter Schalotte

FISCHGERICHTE

V EINHEIMISCHER FISCH I. KLASSE auf Anfrage
nach Wahl zubereitet (gegrillt, im Ofen, im Salz, gekocht)

V SCAMPI auf Anfrage
vom Grill oder auf Busara Art

V EINHEIMISCHE CALAMARI auf Anfrage
gefüllt mit Prosciutto und Käse, vom Grill, frittiert

V SCHWERTFISCHSTEAK
*Confit vom Schwertfisch mit Selleriecreme, Gemüse vom Grill mit
Sojasauce und mit Wasabi Mayonnaise*

V FISCHFILET
*Seebarsch- oder Goldbrassefilet mit Bratkartoffeln, grünen Bohnen,
Joghurtschaum und Salsa verde*

D E S S E R T S

V HAUSGEMACHTER GELATO IM TAGESANGEBOT (Kugel)
hausgemachter Gelato nach unserer Rezeptur zubereitet

V TIRAMISU
Kaffeedessert im Glas mit Krokant aus Nussfrüchten

V CHEESCAKE
Cheesecake im Glas mit Waldfruchtsauce

V FRUCHTSALAT
Obst der Saison

120,00 kn

120,00 kn

75,00 kn

45,00 kn

35,00 kn

40,00 kn

40,00 kn

40,00 kn

40,00 kn

55,00 kn

35,00 kn

70,00 kn

70,00 kn

85,00 kn

85,00 kn

85,00 kn

65,00 kn

70,00 kn

130,00 kn

140,00 kn

170,00 kn

95,00 kn

120,00 kn

85,00 kn

400,00 kn

350,00 kn/kg

300,00 kn/kg

120,00 kn

140,00 kn

12,00 kn

30,00 kn

30,00 kn

30,00 kn