



Menù

“UNA STORIA GASTRONOMICA TIPICAMENTE ISTRIANA”

Antipasti freddi

Prosciutto crudo d'istria SERVITO su morsa
Ombolo essiccato (lombo di maiale)
Salsiccia istriana
Filetto di manzo Boškarin all'olio d'oliva
insalata di MOSCARDINI
carpaccio di polpo
code di scampi dell'adriatico marinate
bivalvi dell'adriatico crudi serviti sul ghiaccio
sarde “in savor”
filetto d'orata marinato nella malvasia

Minestre e zuppe

maneštra (minestrone) di mais novello
fidelini in brodo di coda di manzo
zuppa all'aglio
zuppa di pesce pregiato dell'adriatico

Antipasti caldi / primi piatti

ravioli al ragù di gallina ruspante
Pljukanci (tipica pasta istriana) prosciutto crudo ed asparagi
FUŽI (tipica pasta istriana) al ragù di manzo Boškari
Gnocchi al ragù di cervo
tagliatelle ai tartufi bianchi spontanei
baccalà con le posutice (tipica pasta istriana)
ŠURLE (tipica pasta istriana) agli scampi
risotto al nero di seppia
cozze e tartufi di mare alla busara

Primi piatti

pesce fresco al forno con patate
calamari nostrani ripieni di prosciutto crudo e formaggio
filetto di palamita alla cipolla
brodetto di pesce dell'Adriatico con polenta
capretto in umido con cavolo cappuccio
ossobuco di vitello con farro
stincò d'agnello con orzo e patate
KANAVACA DELLA NONNA (STRUDEL ISTRIANO CON SPINACI, CARNE MACINATA,
PROSCIUTTO CRUDO E PARMIGIANO)
TAGLIATA DI MANZO ISTRIANO BOŠKARIN CON I TARTUFI

Dessert

PINCA (PAN DOLCE) NELL'ACQUAVITE AL VISCHIO
POVETICA (PAN DOLCE ALLE NOCI)
CHIACCHIERE CON LA GRAPPA
FRITTELLE
KRAFI DI ALBONA (PASTA TIPICA ISTRIANA SIMILE AI RAVIOLI)
CARSKA MRVICE (DOLCE SBRICCIOLATO)
ROTOLO DI PASTA LIEVITATA AI SEMI DI PAPAVERO
STRUDEL DI MELE
SUPA ISTRIANA (ZUPPA DI PANE ABBRUSTOLITO CON VINO ROSSO TERRANO E
OLIO D'OLIVA, ZUCCHERO E PEPE Q.B.)
GNOCCHI CON LA MARMELLATA

Formaggi

FORMAGGIO PECORINO

FORMAGGIO CAPRINO

RICOTTA VACCINA

FORMAGGIO AI TARTUFI

FORMAGGIO PECORINO DI PAGO

IL PANE E LE PASTE SONO PRODOTTI ARTIGIANALMENTE NELLA NOSTRA
CUCINA.

Piatti flambati al tavolo

chateaubriand flambato (per 2 persone)
filetto di salmone fresco flambato alla “barbara”
carré d’agnello flambato in salsa di yogurt
filetto di branzino flambato

Frutta flambata

fonduta di carne
fonduta di pesce
fonduta di frutta

Fingerfood- tapas

Tapas al prosciutto crudo
tapas al caviale
tapas al salmone affumicato
tapas al formaggio erborinato
tapas alla crema di tartufo
tapas al pâté di pesce
tapas al pâté di fegato d’oca
tapas alle code di scampi
tapas alla ricotta istriana

Insalate

insalate fresche di stagione
pomodori
rucola
dolcetta (valerianella)

L'angolo della cucina vegetariana

brodo di miso
minestra di orzo e spinaci
tagliatelle verdi con funghi porcini e pesto di pinoli
riso gomoku
mozzarella impanata su letto di rucola
fettuccine con funghi shiitake e tofu affumicato

Nuove tendenze nella cucina internazionale

filetto di manzo in salsa di cioccolato fondente e aceto balsamico (tapenade di verdure fresche di stagione)
Filetto mignon (verdure miste al vapore e al burro, crocchette di patate)
Petto d'anatra in salsa di panna e Calvados (carote in glassa, patate princess, champignon ripieni)
carré di vitello in salsa di capperi e panna (cipolle viola fritte, patate al cartoccio)
filetto di maiale arrosto al pepe (salsa spagnola e vino rosso, patate al forno, pomodori al forno, insalata verde a foglia con formaggio erborinato e salsa vinaigrette, crosta di baguette)
scampi "cardinale" (code di scampi in mantello di prosciutto crudo soffritte nel burro e nello spumante e servite su letto di riso al vapore e zafferano)
capesante "fantasy" (capesante flambate in conchiglia con mousse di patate e scaglie di tartufo nero)

Sapori d' Istria

presentazione e degustazione di oli d'oliva
prosciutto crudo d'Istria su morsa
formaggi assortiti
PLJUKANCI (tipica pasta istriana) al ragù di gallina ruspante
FUZI (tipica pasta istriana) ai tartufi
risotto alle perle di mare
salsiccia nostrana e ombolo (lombo di maiale) soffritti in malvasia e olio d'oliva
tagliata di manzo BOŠKARIN su polenta bianca e rucola
supa istriana (zuppa di pane abbrustolito con vino rosso Terrano e olio d'oliva, zucchero e pepe q.b.)
krafi dolci di albona flambati (frittelle)

Cenetta romantica al lume di candela

coperto
carpaccio di manzo con mirtilli rossi ed asparagi selvatici di bosco (su letto di rucola, olio extra vergine d'oliva e pesto di pinoli)
vellutata di code di scampi
ravioli ai funghi shiitake in salsa di noci
medaglioni di vitello in salsa di tartufi bianchi (Julienne di verdure al vapore gratinate e gnocchi di castagne)
lava di cioccolato con frutti di bosco freschi

Sapori dell'adriatico

Coperto
Carpaccio di polpo su letto di rucola selvatica
Insalata di perle di mare
Code di scampi marinate su letto d'olio extra vergine d'oliva
Zuppa di pesce bianco pregiato
Risotto al nero di seppia con coroncina di mousse di patate
Pljukanci (tipica pasta istriana) canestrelli e vongole
Filetto di pesce selvatico dell'Adriatico con prosciutto crudo d'Istria
Calamari nostrani ripieni
Supa istriana (zuppa di pane abbrustolito con vino rosso Terrano e olio d'oliva, zucchero e pepe q.b.)
Dolci tipici istriani assortiti

*Il pane e le paste sono prodotti artigianalmente nella nostra cucina
Specialità preparate sul momento
Per la scelta del vino più adatto alla portata affidatevi al nostro sommelier
Prenotazione del tavolo obbligatoria
IVA croata (PDV) inclusa – I prezzi sono espressi in kune.
Gentili ospiti/acquirenti/utenti, vi ricordiamo che, ai sensi dell'articolo 8 della legge sulla tutela
dei consumatori, è vostro diritto sottoporci ogni vostro eventuale reclamo via e-mail o fax, al
quale risponderemo per iscritto entro 15 giorni dal suo ricevimento.*