

Ostriche Gillardeau	110,00 €/kg
Scampi dell'Adriatico	120,00 €/kg
Aragosta in vari modi	120,00 €/kg
Antipasti	
Carpaccio di scampi, granita alla mela verde, burro all'olio d'oliva	35,00€
Capasanta fritta, alga wakame, yogurt con rafano giapponese e salsa di soia	28,00€
Petto d'anatra leggermente affumicato, paté d'oca della casa, mostarda di pere, pistacchio, insalatina selvatica	30,00€
Prosciutto del Carso Tošč, Burrata, grissino alle olive fatto in casa, pomodori secchi	20,00€
Brodi e zuppe	
Brodo di pesce chiarificato, branzino poché, verdure	12,00€
Vellutata di prezzemolo, tuorlo d'uovo fritto	8,00€
Primi	
Ravioli al polpo, carote, sedano rapa, olio all'erba cipollina	21,00€
Riso Acquarello, tartara di gamberi rossi, lime, timo	28,00€
Žlikrof con ripieno di manzo, funghi porcini, formaggio con muffa nobile, nocciole	22,00€
Gnocchi arrostiti con mozzarella di bufala, ragù di cervo, cipolla rossa sott'aceto	26,00€
Secondi	
Filetto di trota al forno, salsa di gamberi dell'Adriatico, lenticchie nere, spinaci novelli, pinoli	26,00€
Filetto di sogliola poché al burro, briciole alle erbe aromatiche, polenta, finocchio	28,00€
Costine di manzo, riduzione di carne, gnocco di semolino, crema di cipolle affumicate, verdure tuberose	26,00€
Costolette di agnello, salsa alle erbe aromatiche, patate, funghi orecchioni	34,00€
Piatti flambé	
Vitello e formaggio brie	32,00€
Rospo e zafferano	30,00€
Dolci	
Tropikana, pana cotta al cocco, ananas compresso, sorbetto al mango e frutto della passione, crumble alle mandorle, salsa al mango	9,00€
Crostata al limone, crema pasticciera, sorbetto alla fragola, meringa con semi di	9,00€



Saluto dalla cucina

Nova Gorica, 1 luglio 2024

crema pasticciera, sorbetto alla fragola, meringa con semi di



6,00€

papavero, crumble al latte e al sale