

Preludio stuzzicante

Carpaccio di pesce spada affumicato, rapa nera all'aceto, melagrana 14,00 €
1|3|4|7|8

Tartara di manzo, maionese all'olio di semi di zucca, sponge 14,00 €
1|2|3|7|8

Zuppa irrinunciabile

Consommé di manzo, canederli con erba cipollina 4,90 €
1|2|3|7

Caldo prosieguo

Filetto di manzo, crocchette di semolino, verdure tuberose 30,00 €
1|2|3|7|8

Filetto di maiale di Krško polje in retina, crauti, patate con ciccioli 20,00 €
1|2|3|7|8

Tonno in tempura alle erbe aromatiche, demiglace di pesce, purea al radicchio 25,00 €
1|3|4|7|8

Costolette di agnello ai mirtilli rossi, gnocchi al grano saraceno con noci, purea di sedano rapa 25,00 €
1|2|3|7|8

Raviolo nero con gamberi, formaggio 18,00 €
1|2|3|5|7

Ravioli ai tartufi istriani  18,00 €
1|2|3|7

I classici

T-bone steak con patate e verdure 79,00 €/kg
7|8

Duetto di mare per due 49,00 €
filetto di branzino e orata, scampi, calamari, molluschi, patate e verdure
1|5|6|7

Cotoletta di vitello alla viennese, patatine fritte della casa 23,00 €
1|2|3|7

Dolce conclusione

Soufflé al cioccolato, arancia candita, gelato 7,90 €
1|2|3|9|10

Crème brûlée, cachi, caramello 7,90 €
1|2|3|9|10

Coperto 2,00 €

contiene allergeni: 1 frumento | 2 uova | 3 latte e latticini | 4 pesce | 5 crostacei | 6 molluschi
7 sedano a coste | 8 semi di senape | 9 arachidi | 10 noci

 VEG (privo di carne, pesce e frutti di mare)