

UNSERE SPEZIALITÄTEN

TUNFISCHTATAR

*Frisches Tunfischfleisch mit Gewürzen
(hervorragend mit Chardonay Ferne, Degrassi)*

BEAFSTEAKTATAR

*Gehacktes Rinderfilet mit Gewürzen vermischt am Tisch des Gastes
(hervorragend mit weißem Pinot, Pilato)*

HUMMER MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN

*(vorbereitet auf bužara Art mit Cherrytomaten)
(Wir empfehlen die Istrische Malvazija, Festigia, Vina laguna)*

WOLFBARSCH IN VULKANSALZ

*(Wolfbarsch vorbereitet in Vulkansalzi)
(Wir empfehlen die Istrische Malvazija, Benvenuti)*

TUNFLEISCHSCHNITZEL

*Tunfleischnitzel vorbereitet auf grill mit Gewürz- und Weinsoße
(Wir empfehlen Sauvignon, Arman M.)*

WOLFBARSCHFILET IN DER SOÙE VON SCHWARZEN TRÜFFEL

*Filet vom wilden Wolfbarsch in Trüffelsoße mit Risotto und Artischocken
(Wir empfehlen Merlot, Roxanich)*

BEAFSTEAK MIT TRÜFFEL UND HAUSGEMACHTEN ISTRISCHEN NUDELN

*Rinderfilet übergossen mit Soße vom schwarzen Trüffel mit hausgemachten istrischen Nudeln
(Wir empfehlen Zlatan Plavac, Plenkovica)*

LAMMKOTTELETS IN FEIGEN- UND WEINSOÙE

(Wir empfehlen Cabernet Sauvignon, Festigia, Vina laguna)

KALTE VORSPEISEN UND SALATE

ISTRISCHER RAUCHSCHINKEN

istrische Köstlichkeit, geschnitten am Tisch vor dem Gast

CARPACCIO VOM RINDERFILET

dünn geschnittenes Rinderfilet auf Rucola mit geriebenem Schafskäse

FISCHCARPACCIO

Filet von Saisonfischen auf Rucola mit Olivenöl

TUNFISCHCARPACCIO

Tunfischfilet mit hausgemachtem Olivenöl und japanischem Meerrettich

GARNELLEN AUF SALAT mit SCHWARZEM TRÜFFEL

Garnellen auf Feldsalat und Rucola Bett mit geriebenem Trüffel, serviert mit rotem Dressing

KRENSFLEISCHSALAT

SUPPEN

ADRISCHE FISCHSUPPE

Suppe von saisonalem Adria Fisch und Muscheln

CREMESUPPE VON SCAMPI UND PFIFFERLING

Cremesuppe von Scampi und Pfifferling Pilzen

RISOTTOS UND NUDELN

RISOTTO MIT SCAMPI, SCHWARZEM TRÜFFEL UND SEKT

Reis mit gesäuberten Scampi Schwänzen in Sekt-Trüffel Soße

ISTRISCHE NUDELN MIT RAUCHSCHINKEN UND TRÜFFEL

traditionelle hausgemachte istrische Nudeln mit geschnittenem istrischem Rauchsinken und geriebenem schwarzen Trüffel

GNOCCHI MARE E MONTI

hausgemachte Gnocchi mit Scampischwänzen und Pilzen in Wein-Sahne Soße

SPAGHETTI " ST. MAURO "

Spaghetti auf rote buzara Art mit Scampi, Jakobsmuscheln, Steinmuscheln, Miesmuscheln...

ADRISCHE FISCHE, KREBSE UND MUSCHELN

HOCHWERTIGER ADRISCHER FISCH (Kg.)

Drachenkopf, Seetenfel, Zahnbrasse, wilder Wolfbarsch und wilde Goldbrasse, Steinbutt...

auf Grill / aus dem Ofen / in Salz

SCAMPI AUF GRILL / BUZARA ART / BLANCHIERT
adrische Scampi vorbereitet auf dem Grill, auf buzara Art oder blanchiert
MUSCHELN

Miesmuscheln, Noalis Arche, warzige Gienmuschel auf buzara art oder gegrillt

JAKOBSMUSCHELN

Jakobsmuscheln gegrillt oder gratiniert

FLEISCHGERICHTE

BEAFSTEAK VOM GRILL

Rinderfilet gegrillt, Beilage Karotten- und Selleriepüree

BEAFSTEAK MIT PILZEN

Rinderfilet in Pilzsoße, auf Polentabett

TAGLIAT BEAFSTEAK AUF RUCOLA

Rinderfiletnudeln auf Grill mit Rucola und geriebenem Käse

RUMPSTEAK AUF GRILL

Schnitzel vom Rinderrücken auf Grill, Beilage gerösteten Kartoffeln

HÜHNERSTEAK AUF ISTRISCHE ART

*Hühnersteak gefüllt mit istrischem Rauchsinken und hausgemachtem Käse in Kräutersoße
mit gerösteten Kartoffeln*

SCHWEINEMEDAILLONS IN PFLAUMENSOBE

geschnittenes Schweinefilet in Pflaumensoße mit gekochtem Reis