

Le nostre specialità

TATARE DI TONNO

Tonno tritato fresco con spezie
(Si fonde perfettamente con Chardonnay Ferne, Degrassi)

BISTECCA TATARE

Filetto di manzo macinata con spezie miste fatto al tavolo di ospiti
(Si fonde perfettamente con il Pinot Bianco, Pilato)

ARAGOSTA CON tagliatelle fatte in casa **(fatto in umido con pomodorini)**

(Consigliamo Malvasia istriana, Festigia, Vini laguna)

BRANZINO IN SALE vulcanica

(BRANZINO COTTO IN FORNO IN SALE vulcanica)
(Consigliamo la Malvasia Istriana, Benvenuti)

TRANCIO DI TONNO

Trancio di tonno alla griglia con salsa di erbe e vino
(Consigliamo Sauvignon, Arman M.)

FILETTO DI BRANZINO CON la salsa di tartufo nero

Filetto di branzino selvatico in salsa al tartufo con risotto di carciofi
(Consigliamo Merlot, Roxanich)

Bistecca al tartufo e gnocchi (pljukanci) fatti in casa

Filetto di manzo condita con salsa al tartufo nero con gnocchi (pljukanci) fatto in casa
(Consigliamo Zlatan Plavac Plenkovic)

Costolette di agnello in salsa di fichi e vino

(Consigliamo Cabernet Sauvignon, Festigia, Vini laguna)

Antipasti freddi e insalate

Prosciutto istriano

Delicatezza istriana, tagliata sul tavolo di fronte a ospiti

CARPACCIO di FILETTO DI MANZO

filetto di manzo tagliato a fettine sottili su rucola con formaggio di capra grattugiato

Carpaccio di pesce

filetto di pesce di stagione su letto di rucola con olio d'oliva

Carpaccio di tonno

filetto di tonno con olio d'oliva fatto in casa e rafano giapponese

Gamberi all'insalata con TARUFO nero

gamberi su letto di rucola e valerianella con tartufo grattugiato, servito con salsa rossa

Insalata di granchio

ZUPPE

ZUPPA DI PESCE ADRIATICA

Zuppa di pesce dell'Adriatico stagione e frutti di mare

Crema con scampi e finferli

crema di gamberi e finferli

Risotto e pasta

Risotto con scampi, tartufo nero e champagne

riso con code di gamberi in salsa di champagne e tartufi

Gnocchi con prosciutto affumicato e TARTUFI

Pasta tradizionale istriana fatta in casa con prosciutto istriano tritato

e tartufo nero grattugiato

Gnocchi MARE E MONTI

gnocchi fatti in casa con gamberi e funghi in salsa di vino e panna da cucina

Spaghetti "ST. MAURO".

spaghetti al gambero rosso in umido, vongole kanaštrelj, ostriche, cozze

Pesce dell'Adriatico, granchio e molluschi

Pesce fresco dell'Adriatico (Kg.)

cernia, lofio martino, fragolino, pesce S.Pietro, orate selvatiche e branzino, rombo...

alla griglia/in forno/ in sale

Scampi alla griglia/in umido/sbollentati

scampi d'Adriatico fatti alla griglia, in umido o sbollentati

Vongole

cozze, arca di Noè, tartufi di mare in umido o alla griglia

Molluschi San Giacomo

molluschi San Giacomo alla griglia o grattugiati

PIATTI DI CARNE

Bistecca alla griglia

bistecca di manzo alla griglia, contorno passato di carote e sedano

Bistecca con funghi

bistecca di manzo in salsa di funghi, sul letto di polenta

Tagliata di bistecca sulla rucola

fettuccine di filetto di manzo alla griglia con rucola e formaggio grattugiato

Bistecca di controfiletto alla piastra

bistecca di manzo alla piastra, contorno patate brasate

Bistecca di pollo alla istriana

bistecca di pollo farcito con prosciutto istriano e il formaggio locale in salsa di erbe

con patate brasate

Medaglioni di maiale in salsa di prugne

filetto di maiale in salsa di prugne con riso bollito