

Početak jeseni



Otvoreni sendvič sa junećim jezikom, domaćim kimchijem i emulzijom od dimljenih jaja	16
Salata od pršuta i dinje, ljubičasti bosiljak, shiso, gazpacho od dinje	21
Beef carpaccio, garum od tartufa, majoneza od saporito delle valli sira, ukiseljeni motar	22
Sashimi divlje tune, consomme od rajčice, domaći ponzu umak, shiso i jagode	24
Salata sa kozjim sirom, domaći med od tartufa, marelice i bademi	18
Hladni ramen od rajčice, Clai maslinovo ulje, bosiljak i čili	16
Istarski tom-yum, kvarnerski škamp, cvijet tikvice i papričice punjene kozicama	31
Raviol al uovo, miso od tartufa, svježi ljetni tartuf	29
Raviol al uovo, fermentirana skuta, svježi bijeli tartuf	38
Lasagneta sa rakovima, krema od tolminskog sira odležanog dvije godine, čips od patlidžana	38
Naša “parmiggiana”, pohani patlidan, rajčica i bosiljak, krema od kravljeg sira	21
Medaljon grdobine, lisičarke i beurre blanc sa verbenom	32
Salimbocca istriana, dry age svinjetina, papričice i salimbocca umak	33
Srneći file, jus od papra, cikla, crumble od smeđeg maslaca, kupine i crni ribizl	34
Sezonska salata	5
Čokoladni tart sa lješnjacima, krema chantilly, redukcija višnje	9
Sladoled od kozjeg mlijeka, poširane marelice i crumble od badema	9
Sorbet od breskve, gazpacho od breskve, breskve marinirane u amarettu	9
Selekcija sira	19

Za vegetarijanske i gluten free opcije konzultirajte naše osoblje



Degustacijski menu

Selekcija kruha, clai maslinovo ulje, fermentirani maslac

Sashimi divlje tune, consomme od rajčice, domaći ponzu umak, shiso i divlje jagode

Istarski Tom-Yum s punjenim cvjetovima tikvica i jadranskim škampima

Raviol al uovo, vrganji, lisičarke, miso od tartufa, svježi ljetni tartuf

Srneći file, jus od papra, cikla, emulzija od smeđeg maslaca, kupine, crni ribizl

Sladoled od kozjeg mlijeka, poširane marelice i crumble od badema

110 €

Preporuka vina

45 €

Degustacijski menu se može naručiti isključivo za cijeli stol