



### MESNI MENU / MENU DI TERRA / MEAT MENU / FLEISCHMENÜ

APERITIV AURA 0,03 DCL / APERITIVO AURA 0,03 dl / APERITIF AURA 0.03 L /  
APERITIF AURA 0,03 L

1. SLIJED: JUNEĆI CARPACCIO, RUKOLA, GRANA PADANO  
I PORTATA: CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA, GRANA PADANO  
1<sup>st</sup> COURSE: BEEF CARPACCIO, ARUGULA, GRANA PADANO  
1. GANG: KALBSCARPACCIO, RUKOLA, GRANA PADANO
2. SLIJED: ISTARSKA MANEŠTRA  
II PORTATA: *MANEŠTRA* ISTRIANA  
2<sup>nd</sup> COURSE: ISTRIAN MINISTRONE SOUP  
2. GANG: ISTRISCHE GEMÜSESUPPE *MANEŠTRA*
3. SLIJED: RAVIOLI- RUČNO RAĐENI, S MESOM VOLOVSKOG REPA, SVJEŽI  
TARTUF  
III PORTATA: RAVIOLI FATTI A MANO CON RIPIENO DI CODA DI BUE E  
TARTUFO FRESCO  
3<sup>rd</sup> COURSE: HANDMADE RAVIOLI WITH OXTAIL, FRESH TRUFFLES  
3. GANG: HAUSGEMACHTE OCHSENSCHWANZ-RAVIOLI MIT FRISCHEN  
TRÜFFELN
4. SLIJED: TAGLIATA OD JUNEĆEG BIFTEKA, RUKOLA, GRANA PADANO

- IV PORTATA: TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO, RUCOLA, GRANA PADANO  
4<sup>th</sup> COURSE: VEAL TAGLIATA, ARUGULA, GRANA PADANO  
4. GANG: TAGLIATA VOM RIND, RUCOLA, GRANA PADANO
5. SLIJED: ČOKOLADNA TORTA OD TAMNE, MLIJEČNE I BIJELE ČOKOLADE  
V PORTATA: TORTA DI CIOCCOLATO FONDENTE, AL LATTE E BIANCO  
5<sup>th</sup> COURSE: DARK, MILK AND WHITE CHOCOLATE CAKE  
5. GANG: SCHOKOLADENTORTE AUS VOLLMILCHSCHOKOLADE UND  
DUNKLER UND WEIßER SCHOKOLADE

DOMAĆI KRUH / PANE CASERECCIO / HOMEMADE BREAD / HAUSGEMACHTES  
BROT

CIJENA MENIJA / PREZZO DEL MENU / MENU PRICE / MENÜPREIS: HRK 310.00



### RIBLJI MENI / MENU DI MARE / FISH MENU / FISCHMENÜ

APERITIV AURA 0,03 DCL / APERITIVO AURA 0,03 dl / APERITIF AURA 0.03 L /  
APERITIF AURA 0,03 L

1. SLIJED: TUNA CARPACCIO  
I PORTATA: CARPACCIO DI TONNO  
1<sup>st</sup> COURSE: TUNA CARPACCIO  
1. GANG: THUNFISCHCARPACCIO
2. SLIJED: RIBLJA JUHA  
II PORTATA: ZUPPA DI PESCE  
2<sup>nd</sup> COURSE: FISH SOUP  
2. GANG: FISCHSUPPE
3. SLIJED: DOMAĆE TAGLIATELLE SA ŠKAMPIMA I GAMBERIMA  
III PORTATA: TAGLIATELLE FATTE IN CASA SCAMPI E GAMBERI  
3<sup>rd</sup> COURSE: HOMEMADE SHRIMP AND PRAWN TAGLIATELLE  
3. GANG: HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT SCAMPI UND GARNELEN
4. SLIJED: FILETI ORADE U MEDITERANSKOM UMAKU



- IV PORTATA: FILETTO D'ORATA IN SALSA MEDITERRANEA  
4<sup>th</sup> COURSE: GILT-HEAD BREAM FILLET IN MEDITERRANEAN SAUCE  
4. GANG: GOLDBRASSENFILET IN MEDITERRANER SAUCE
5. SLIJED: SEMIFREDDO OD MALINE  
V PORTATA: SEMIFREDDO AI LAMPONI  
5<sup>th</sup> COURSE: RASPBERRY SEMIFREDDO  
5. GANG: HIMBEER-SEMIFREDDO

DOMAĆI KRUH / PANE CASERECCIO / HOMEMADE BREAD / HAUSGEMACHTES  
BROT

CIJENA MENIJA / PREZZO DEL MENU / MENU PRICE / MENÜPREIS: 310,00 HRK



**VEGETARIJANSKI MENU / MENU VEGETARIANO / VEGETARIAN MENU /  
VEGETARISCHES MENÜ**

APERITIV AURA 0,03 DCL / APERITIVO AURA 0,03 dl / APERITIF AURA 0.03 L /  
APERITIF AURA 0,03 L

1. SLIJED: BRUSCHETTA POMODORO  
I PORTATA: BRUSCHETTA AL POMODORO  
1<sup>st</sup> COURSE: TOMATO BRUSCHETTA  
1. GANG: TOMATEN-BRUSCHETTA
2. SLIJED: JUHA OD BUNDEVE  
II PORTATA: ZUPPA DI ZUCCA  
2<sup>nd</sup> COURSE: PUMPKIN SOUP  
2. GANG: KÜRBISSUPPE
3. SLIJED: DOMAĆI PLJUKANCI SA SVJEŽIM TARTUFIMA  
III PORTATA: *PLJUKANCI* FATTI IN CASA CON TARTUFI FRESCHI  
3<sup>rd</sup> COURSE: HOMEMADE *PLJUKANCI* PASTA WITH FRESH TRUFFLES  
3. GANG: HAUSGEMACHTE ISTRISCHE NUDELN *PLJUKANCI* MIT FRISCHEN TRÜFFELN
4. SLIJED: COUS-COUS S POVRĆEM  
IV PORTATA: CUSCUS CON VERDURE



- 4<sup>th</sup> COURSE: COUSCOUS WITH VEGETABLES  
4. GANG: COUSCOUS MIT GEMÜSE
5. SLIJED: ČOKOLADNA TORTA OD TAMNE, MLIJEČNE I  
BIJELE ČOKOLADE  
V PORTATA: TORTA DI CIOCCOLATO FONDENTE, AL LATTE E BIANCO  
5<sup>th</sup> COURSE: DARK, MILK AND WHITE CHOCOLATE CAKE  
5. GANG: SCHOKOLADENTORTE AUS VOLLMILCHSCHOKOLADE UND  
DUNKLER UND WEIßER SCHOKOLADE

DOMAĆI KRUH / PANE CASERECCIO / HOMEMADE BREAD / HAUSGEMACHTES  
BROT

CIJENA MENIJA / PREZZO DEL MENU / MENU PRICE / MENÜPREIS: 310,00 HRK