



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

APERITIV ROVINJSKI PELINKOVAC „DARNA“ 0,03 DCL / APERITIVO – AMARO ALLE ERBE ROVIGNESI “DARNA” 0,03 dl / APERITIF ROVINJ WORMWOOD LIQUEUR “DARNA“ 0.03 L / APERITIF ROVINJER PELINKOVAC „DARNA“ 0,03 L

CRNO VINO „LEGOVIĆ“ 0,25 DCL ili BIJELO VINO CHARDONAY „RAVALICO“ 0,25 DCL / VINO ROSSO “LEGOVIĆ” 0,25 dl oppure VINO BIANCO CHARDONNAY “RAVALICO” 0,25 dl / RED WINE “LEGOVIĆ“ 0.25 L or WHITE WINE CHARDONNAY “RAVALICO“ 0.25 L / ROTWEIN „LEGOVIĆ“ 0,25 L ODER WEIßWEIN CHARDONNAY „RAVALICO“ 0,25 L

1. SLIJED: PRŠUT I SIR  
I PORTATA: PROSCIUTTO CRUDO E FORMAGGIO  
1st COURSE: PROSCIUTTO AND CHEESE  
1. GANG: GERÄUCHERTER ROHSCHINKEN *PRŠUT*

2. SLIJED: GOVEĐA JUHA  
II PORTATA: BRODO DI MANZO  
2nd COURSE: BEEF BOUILLON  
2. GANG: RINDERSUPPE

3. SLIJED: ISTARSKI ODREZAK (BIFTEK) SA FUŽIMA I SALATA  
III PORTATA: FILETTO DI MANZO ALL’ISTRIANA CON *FUŽI* (PASTA TIPICA) E INSALATA  
3RD COURSE: ISTRIAN BEEFSTEAK WITH FUŽI PASTA AND SALAD  
3. GANG: ISTRISCHES STEAK (BEEFSTEAK) MIT DER ISTRISCHEN NUDELSPEZIALTÄT FUŽI UND SALAT

4. SLIJED: DOMAĆI KOLAČ  
IV PORTATA: DOLCE CASERECCIO  
4th COURSE: HOMEMADE CAKE  
4. GANG: HAUSGEMACHTER KUCHEN

MENU CIJENA / PREZZO DEL MENU / MENU PRICE / MENÜPREIS = 250,00 HRK



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

APERITIV ROVINJSKI PELINKOVAC „DARNA“ 0,03 DCL / APERITIVO – AMARO ALLE ERBE ROVIGNESI “DARNA” 0,03 dl / APERITIF ROVINJ WORMWOOD LIQUEUR “DARNA” 0.03 L / APERITIF ROVINJER PELINKOVAC „DARNA“ 0,03 L

CRNO VINO „LEGOVIĆ“ 0,25 DCL ili BIJELO VINO CHARDONAY „RAVALICO“ 0,25 DCL / VINO ROSSO “LEGOVIĆ” 0,25 dl oppure VINO BIANCO CHARDONNAY “RAVALICO” 0,25 dl / RED WINE “LEGOVIĆ” 0.25 L or WHITE WINE CHARDONNAY “RAVALICO” 0.25 L / ROTWEIN „LEGOVIĆ“ 0,25 L ODER WEIßWEIN CHARDONNAY „RAVALICO“ 0,25 L

1. SLIJED: SALATA OD SIPA  
I PORTATA: INSALATA DI SEPPIE  
1st COURSE: CUTTLFISH SALAD  
1. GANG: TINTENFISCHSALAT

2. SLIJED: RIBLJA JUHA  
II PORTATA: ZUPPA DI PESCE  
2nd COURSE: FISH SOUP  
2. GANG: FISCHSUPPE

3. SLIJED: TAGLIATELLE S VONGOLAMA (ŠKOLJKAMA)  
III PORTATA: TAGLIATELLE ALLE VONGOLE  
3rd COURSE: TAGLIATELLE WITH VONGOLE CLAMS

3. GANG:

TAGLIATELLE MIT VENUSMUSCHELN

4. SLIJED:  
IV PORTATA:

LIST NA ŽARU SA BLITVOM I KRUMPIROM  
SOGLIOLA ALLA GRIGLIA CON CONTORNO DI BIETOLE E  
PATATE

4th COURSE:  
4. GANG:

GRILLED SOLE WITH SWISS CHARD AND POTATOES  
SEEZUNGE VOM GRILL MIT MANGOLD UND KARTOFFELN

5. SLIJED:  
V PORTATA:  
5th COURSE  
5. GANG:

DOMAĆI KOLAČ  
DOLCE CASERECCIO  
HOMEMADE CAKE  
HAUSGEMACHTER KUCHEN

MENU CIJENA / PREZZO DEL MENU / MENU PRICE / MENÜPREIS = 250,00 HRK



**VEGETARIJANSKI MENU / MENU VEGETARIANO / VEGETARIAN MENU /  
FISCHMENÜ**

APERITIV ROVINJSKI PELINKOVAC „DARNA“ 0,03 DCL / APERITIVO – AMARO ALLE  
ERBE ROVIGNESI “DARNA” 0,03 dl / APERITIF ROVINJ WORMWOOD LIQUEUR  
“DARNA“ 0.03 L / APERITF ROVINJER PELINKOVAC „DARNA“ 0,03 L

CRNO VINO „LEGOVIĆ“ 0,25 DCL ili BIJELO VINO CHARDONAY „RAVALICO“ 0,25  
DCL / VINO ROSSO “LEGOVIĆ” 0,25 dl oppure VINO BIANCO CHARDONNAY  
“RAVALICO” 0,25 dl / RED WINE “LEGOVIĆ” 0.25 L or WHITE WINE CHARDONNAY  
“RAVALICO” 0.25 L / ROTWEIN „LEGOVIĆ“ 0,25 L ODER WEIßWEIN CHARDONNAY  
„RAVALICO“ 0,25 L

1. SLIJED:  
I PORTATA:  
1st COURSE:  
1. GANG: PARADAJZ SA MOZARELLOM  
POMODORI E MOZZARELLA (CAPRESE)  
TOMATO WITH MOZZARELLA  
TOMATEN MIT MOZZARELLA

2. SLIJED:  
II PORTATA: JUHA OD POVRĆA  
ZUPPA DI VERDURE

2nd COURSE:  
2. GANG:

VEGETABLE SOUP  
GEMÜSESUPPE

3. SLIJED:  
III PORTATA:  
3rd COURSE:  
3. GANG:

RIŽOTO OD POVRĆA  
RISOTTO DI VERDURE  
VEGETABLE RISOTTO  
GEMÜSERISOTTO

4. SLIJED:  
IV PORTATA:  
4th COURSE  
4. GANG:

VEGETARIJANSKI ROŠTILJ I SALATA  
GRIGLIATA VEGETARIANA E INSALATA  
VEGETARIAN BARBECUE AND SALAD  
VEGETARISCHES GEGRILLTES MIT SALAT

5. SLIJED:  
V PORTATA:  
5TH COURSE:  
5. GANG:

SLADOLED  
GELATO  
ICE CREAM  
EIS

MENU CIJENA / PREZZO DEL MENU / MENU PRICE / MENÜPREIS = 150,00 HRK