

## Speisekarte

Vorspeisen mit  
Fisch und Meeresfrüchten

Carpaccio vom Wolfsbarsch mit Mandarinen und Szechuan-Pfeffer	20 €
Tatar vom Thunfisch mit Kürbiscrème, Kaztabuschi-Suppe mit schwarzem Sesam	18 €
Krake nach mediterraner Art mit Datterino-Tomaten-Dreierlei	19 €
Baccalà mit mariniertem frittiertem Kürbis	18 €
Marinierte Anchovis mit Petersiliencreme	12 €
Räucherlachs mit Butter und Granatapfel	19 €
Austern	6 € pro Stück
Rohe Scampi mit Stangenpfeffer	100 € pro kg
Vorspeise des Küchenchefs mit rohen und gekochten Meeresfrüchten und Fisch	40 €

Sehr geehrte Gäste, trotz rigoroser Einhaltung von HACCP-Richtlinien und großer Sorgfalt bei der Kontrolle und Beschaffung immer frischer Zutaten von höchster Qualität, besteht beim Verzehr roher Meeresfrüchte und Fische noch immer gewisses Vergiftungsrisiko, da die Zutaten nicht thermisch behandelt sind, womit größere Sicherheit der Lebensmittel gewährleistet wird.

## Kalte Vorspeisen

Prosciutto San Daniele	16 €
Vitel tonné	18 €
Entenspeck mit Kastanien und Apfel	19 €
Tatar vom Rind mit Roter Bete, rotem Apfel, Radicchio und Holunder-Dressing	16 €
Auswahl von Käsesorten aus der Region mit Marmeladen und Trockenobst	12 €
Auswahl von Trockenfleischspezialitäten und Käsesorten aus der Region	16 €

## Suppen und Minestrone

Ooo, ti moja Goričanka (Graupensuppe mit Gemüse)	10 €
Rindsuppe mit Nudeln, Karotten und gekochtem Rindfleisch	5 €
Blumenkohlcreme mit gemischten Nudeln und schwarzem Trüffel	13 €

Warme Vorspeisen mit  
Fisch und Meeresfrüchten

Risotto mit Garnelen und Lauchcreme, Mandelblättchen und kandierter Zitrone	18 €
Durch Bronze gezogene Linguine mit Venusmuscheln und Petersilienbröseln mit Zitrone	20 €
Rote-Bete-Gnocchi mit geräuchertem Aal, rotem Apfel und Dill	19 €
Paccheri di Gragnano mit Calamari, kleinen Tintenfischen und Brokkolicreme	15 €
Spaghetti mit Meeresfrüchten nach alter Art	18 €

Um die Arbeitsorganisation in der Küche zu erleichtern, bitten wir Sie höflich, an einem Tisch maximal drei verschiedene Vorspeisen gleichzeitig zu bestellen.

## Warme Vorspeisen

Risotto mit Steinpilzen, Kastanien und reduzierter Soße von Kalbs-Ossobuco (mindestens 2 Personen)	15 € Port.
Spaghetti mit dreierlei Tomaten, Burrata und Basilikum	12 €
Hausgemachte Bandnudeln mit lokal gesammelten Steinpilzen, geschmolzenem Taleggio-Käse und Walnüssen	18 €
Maccheroncini-Pasta Cacio e Pepe (mit Käse und Pfeffer) und Guanciale	12 €
Tortellini mit Ente in Pilzsuppe	16 €
Kartoffel-Gnocchi mit Fleischragout nach Art des Hauses	12 €

Um die Arbeitsorganisation in der Küche zu erleichtern, bitten wir Sie höflich, an einem Tisch maximal drei verschiedene Vorspeisen gleichzeitig zu bestellen.

Hauptspeisen mit  
Fisch und Meeresfrüchten

Filet vom Umberfisch aus dem Ofen mit Gemüse der Saison und Topinambur	28 €
Filet vom Wolfsbarsch mit Mandarinensoße und geschmortem Fenchel	28 €
Gemischte frittierte Fische und Meeresfrüchte mit Limetten-Minze-Mayonnaise	22 €
Weißer Fisch zubereitet auf verschiedene Arten (vom Grill, in Salzkruste, gebacken, im Meerwasser gekocht)	70 € pro kg
Wilder weißer Fisch zubereitet auf verschiedene Arten (vom Grill, in Salzkruste, gebacken, im Meerwasser gekocht)	90 € pro kg
Scampi (nach Verfügbarkeit)	100 € pro kg
Raue Venusmuscheln – Meerestrüffel (nach Verfügbarkeit)	90 € pro kg

## Hauptspeisen mit Fleisch

Tagliata vom Rind mit Demi-Glace, Kartoffel-Frico und Gemüse	26 €
Filet vom Jungrind mit Wirsing und Kastanien	30 €
Glaciertes Filet vom Perlhuhn mit Wirsing und Kastanien	22 €
Frittiertes Hähnchenbrustfilet, Pommes frites und Apfel-Curry-Mayonnaise	16 €

## Beilagen

Kartoffelpüree	5 €
Kartoffel-Frico	10 €
Gebratenes Gemüse	6 €

## Salate

Salatbüfett	6 €
-------------	-----

## Desserts

Crème brûlée mit Bratapfelsorbet und Zimt-Crumble	7 €
Panna cotta mit weißem Nougat	6 €
Millefoglie mit Vanille- und Schokoladencreme	7 €
Tiramisù mit italienischem Weihnachtskuchen Pandoro	6 €
Quitte-Tarte-Tatin mit Glühweins	7 €
Sgroppino mit Limoncello Zitronenlikör und Prosecco	4 €
Obst der Saison	7 € Port.
Gedeck	3 €

Der Küchenchef Matjaž Šinigoj und seine Kollegen aus der Küche und dem Restaurant wünschen Ihnen einen angenehmen Abend und guten Appetit!