

Jedilni list

Hladne predjedi

Mariniran surov škamp, z vaniljo odišavljeni paradižniki, škampov tatar, mandljeva omaka	38,00 €
Karpačo dnevno sveže ribe, krema rumenih datljevih paradižnikov, alge <i>wakame</i> s kaviarjem, dimljena ostriga	28,00 €
Prekajen losos, janež v različnih konsistencah, citronkina omaka, maslo z janeževimi semeni	20,00 €
Sestavljen krožnik surovih morskih dobrot <i>marinirani škampi, karpačo gofa, prekajen losos, ostriga, namaz bakalar, marinirani inčuni, hobotnica, kozice</i>	48,00 €
Sestavljen krožnik toplotno obdelanih morskih dobrot <i>bakalar namaz, marinirani inčuni iz Kantabrijskega morja, hobotnica v solati, hrustljavi kanelon, polnjen s kozicami</i>	25,00 €
Goveji <i>consommé</i> s tatakijem govedine black angus, peteršiljevo majonezo, kremo korenja s pasto <i>miso</i> in parmezanom	20,00 €
Hrustljav jelenov tatarski, brinova majoneza, pikantna kutinova <i>mostarda</i> , črni oreh	20,00 €
Kraški pršut mesnice Tošč, pena sušenega kruha, mlad kozji sir, teranov gel z medom	28,00 €
Zapečen janež z lešnikovo majonezo, krema soje in fižola, janeževo olje in prah koromačevih cvetov	16,00 €

Spoštovani gostje, kljub upoštevanju vseh določil HACCP in velikega prizadevanja pri preverjanju in nabavi vedno svežih in visoko kakovostnih surovin lahko uživanje surovih morskih dobrot predstavlja tveganje za zastrupitev s hrano, saj surovine niso toplotno obdelane, s čimer bi zagotovili večjo varnost njihovega uživanja.

Juhe

Peneča juha iz morske solate in zelenega jabolka, poširana ostriga, hrustljave alge, lososov kaviar	16,00 €
<i>Consommé</i> govejega repa, <i>gnudi</i> s piščančjimi jetri in kandirano limono	14,00 €
Kremna porova juha, dimljena jegulja, krompirjevi ocvirki	18,00 €

Tople predjedi

Poširana jajca na raguju topinamburja in mavrahov, parmezanova pena, tartuf	14,00 €
Špageti Gragnano z ragujem morskih rakov in datljevih paradižnikov, kuhanih v morski vodi	30,00 €
Rižota <i>Acquarello</i> z žafranom, mehkužci in karamelom ribjih kosti	30,00 €
Testenine <i>fettuccine</i> z morskimi ježki in kandirano limono, peteršiljev kuli, <i>colatura di alici</i>	22,00 €
Pečena Jakobova pokrovača, <i>beurre blanc</i> s kaviarjem, riban dimljen rumenjak	24,00 €
Ravioli <i>Plin</i> s konfitirano raco, račji jus s črnimi trobentami, prekajen gosji pršut, emulzija gosjih jeter, jabolko	27,00 €
Testenine <i>paccheri</i> z ragujem različnih paradižnikov, pekočo papriko, sirom <i>stracciatella</i> in peno bazilike	15,00 €
Njoki iz konopljine moke, ragu divjega prašiča, redukcija borovnice in brina	15,00 €
Polži Peteršiljev drobljenec, krompirjeva pena, konfitirani polži, krema rdeče pese in polžev kaviar, gratinirani polži, brioš, polžji ragu in prekajeno maslo	30,00 €
Rižota s trobentami in gomoljnicami, črni fižol in jesenski tartuf	22,00 €

Glavne jedi

File polenovke, krema žafranovega krompirja, maslena ribja omaka s citrusi, <i>daikon</i> in pesa	26,00 €
Tunina potrebuševina, jurčkov kečap, gobov <i>consommé</i> , <i>puntarelle</i> in gobe <i>šimeji</i>	39,00 €
Pečena hobotnica, humus, omaka buče in bergamotke	26,00 €
Račje prsi, <i>jus</i> granatnega jabolka in rdeče čebule, pire <i>shiso</i> listov, <i>tacos</i> s pastinakom in gobami	27,00 €
Telečja zarebrnica, glazirana s fondom govejega jezika, <i>millefeuille</i> iz gomolja zelene, bernska omaka s kavavom	34,00 €
Dušen jelenov <i>ossobuco</i>, rdeča pesa <i>confit</i> , vložena rabarbara, <i>relish</i> rdeče pese	26,00 €
<i>Tempeh</i>, glaziran z redukcijo pora in zelene, pečen por, krompirjeva zloženska, krema zelene, pepel porovih listov	24,00 €

Posebna ponudba

Divja riba	120,00 €/kg
Divja riba v soli	130,00 €/kg
Jadranski škampi	140,00 €/kg
Jastog / rarog	160,00 €/kg
Ostriga	8,00 €/kos
Gojena riba	95,00 €/kg
Gojena riba v soli	105,00 €/kg
Fiorentina	105,00 €/kg
Tomahawk	105,00 €/kg
Porcija mešanih lokalnih sirov	100,00 €/kg

Sladice

Crème brûlée s sezonskim sadjem in mandljev crumble	8,00 €
Lešnikova pita s sladoledom rjavega masla, gel ekspreso kave in slana karamela	10,00 €
Čokoladni sufle z mandlji, angleško kremo in sorbetom mandarine	10,00 €
Mouse bele karamelizirane čokolade, kompresiran hruškin karpačo in sorbet viljamovke	12,00 €
Sezonska sladica po navdihu slaščičarskega mojstra	12,00 €
Pogrinjek	6,00 €



Antipasti

Gambero crudo marinato, pomodori aromatizzati alla vaniglia, tartara di gambero, salsa alle mandorle	38,00 €
Carpaccio di pesce fresco del giorno, crema di pomodorini gialli datterini, alghe <i>wakame</i> con caviale, ostrica affumicata	28,00 €
Salmone affumicato, finocchio in diverse consistenze, salsa di citronella, burro ai semi di finocchio	20,00 €
Piatto misto di crudità di mare <i>scampi marinati, carpaccio di ricciola, salmone affumicato, ostrica, baccalà mantecato, acciughe marinate, polpo, gamberetti</i>	48,00 €
Piatto misto di prelibatezze di mare cotte <i>baccalà mantecato, alici marinate del Mar Cantabrico, polpo in insalata, cannellone croccante ripieno di gamberi</i>	25,00 €
Consommé di manzo con Tataki di manzo Black Angus, maionese al prezzemolo, crema di carote con pasta di miso, parmigiano	20,00 €
Tartare croccante di cervo, maionese al ginepro, mostarda piccante di mela cotogna, noce nera	20,00 €
Prosciutto crudo del Carso prodotto dalla macelleria Tošč, spuma di pane raffermo, formaggio caprino giovane, gel di Terrano con miele	28,00 €
Finocchio gratinato con maionese alla nocciola, crema di soia e fagioli, olio al finocchio e polvere di fiori di finocchio	16,00 €

Si avvisano i gentili ospiti, che malgrado l'osservazione di tutte le disposizioni della normativa HACCP e l'impegno per l'acquisto di materie prime rigorosamente controllate, sempre fresche e di altissima qualità, il consumo di pesce crudo può rappresentare un potenziale rischio di intossicazione, in quanto le materie prime non trattate termicamente non garantiscono un'elevata sicurezza di consumo.

Zuppe

Zuppa frizzante di lattuga di mare e mela verde, ostrica <i>poché</i> , alghe croccanti, caviale di salmone	16,00 €
Consommé di coda di manzo, gnudi con fegatini di pollo e limone candito	14,00 €
Vellutata di porri, anguilla affumicata, ciccioli di patate	18,00 €

Primi

Uova <i>poché</i> su ragù di topinambur e morchelle, spuma di parmigiano, tartufo	14,00 €
Spaghetti del Gragnano con ragù di crostacei e pomodorini datterini all'acqua di mare	30,00 €
Risotto allo zafferano con riso Acquerello, molluschi e caramello di lische di pesce	30,00 €
Fettuccine con ricci di mare e limone candito, <i>coulis</i> di prezzemolo, colatura di alici	22,00 €
Capesante al forno, <i>beurre blanc</i> con caviale, tuorlo affumicato grattugiato	24,00 €
Ravioli del plin con anatra <i>confit</i>, <i>jus</i> d'anatra con trombe nere, prosciutto d'oca affumicato, emulsione di fegato d'oca, mela	27,00 €
Paccheri con ragù di diversi tipi di pomodori, peperoncino, stracciatella e spuma di basilico	15,00 €
Gnocchi di farina di canapa, pernice <i>confit</i> , riduzione di mirtillo e ginepro	15,00 €
Lumache <i>Crumble</i> di prezzemolo, spuma di patate, lumache <i>confit</i> , crema di barbabietola e caviale di lumaca, lumache gratinate, <i>brioche</i> , ragù di lumaca e burro affumicato	30,00 €
Risotto con trombe nere e verdure tuberose, fagioli neri e tartufo autunnale	22,00 €

Secondi

Filetto di baccalà, crema di patate allo zafferano, salsa di pesce agli agrumi a base di burro, <i>daikon</i> e barbabietola	26,00 €
Ventresca di tonno, ketchup di funghi porcini, <i>consommé</i> di funghi, puntarelle e funghi <i>shimeji</i>	39,00 €
Polpo al forno, <i>hummus</i> , salsa di zucca e bergamotto	26,00 €
Petto d'anatra, <i>jus</i> di melagrana e cipolla rossa, purea di foglie di <i>shiso</i> , <i>tacos</i> con ripieno di pastinaca e funghi	27,00 €
Costoletta di vitello, glassata al fondo cottura di lingua di manzo, millefoglie di sedano rapa, salsa bernese al cacao	34,00 €
Ossobuco di cervo brasato, barbabietola <i>confit</i> , rabarbaro in agrodolce, <i>relish</i> di barbabietola	26,00 €
Tempeh glassato alla riduzione di porri e sedano, porri al forno, sformato di patate, crema di sedano, cenere di foglie di porro	24,00 €

Offerta speciale

Pesce pescato	120,00 €/kg
Pesce pescato in crosta di sale	130,00 €/kg
Scampi dell'Adriatico	140,00 €/kg
Astice / aragosta	160,00 €/kg
Ostricha	8,00 €/pz.
Pesce di allevamento	95,00 €/kg
Pesce di allevamento in crosta di sale	105,00 €/kg
Fiorentina	105,00 €/kg
Tomahawk	105,00 €/kg
Porzione di formaggi locali misti	100,00 €/kg

Dessert

Crème brûlée con frutta di stagione e <i>crumble</i> di mandorle	8,00 €
Crostata alla nocciola con gelato al burro nocciola, gel di caffè espresso e caramello salato	10,00 €
Soufflé al cioccolato con mandorle, crema inglese e sorbetto al mandarino	10,00 €
Mousse di cioccolato bianco caramellato, carpaccio di pera compressa e sorbetto all'acquavite di pere Williams	12,00 €
Dolce di stagione ispirato dal maestro pasticciere	12,00 €
Coperto	6,00 €



Cold starters

Marinated raw scampi, vanilla-scented tomatoes, scampi tartare, almond sauce	€ 38,00
Amberjack carpaccio, yellow date tomato cream, <i>wakame</i> seaweed with caviar, smoked oyster	€ 28,00
Smoked salmon, fennel in various textures, lemon verbena sauce, butter with fennel seeds	€ 20,00
Assorted raw seafood delicacies <i>marinated scampi, amberjack carpaccio, smoked salmon, oyster, salted cod spread, marinated anchovies, octopus, prawns</i>	€ 48,00
Assorted cooked seafood delicacies <i>creamed cod spread, marinated Cantabrian anchovies, octopus salad, crispy cannelloni filled with prawns</i>	€ 25,00
Beef consommé with Black Angus beef <i>tataki</i> , parsley mayonnaise, carrot cream with miso paste, Parmesan	€ 20,00
Crispy venison tartare, juniper mayonnaise, spicy quince <i>mostarda</i> , black walnut	€ 20,00
Karst prosciutto from Tošč butcher shop, dried bread foam, young goat cheese, and <i>Teran</i> wine gel with honey	€ 28,00
Roasted fennel with hazelnut mayonnaise, soy and bean cream, fennel oil, and fennel flower powder	€ 16,00

Dear guests, despite complying with all the HACCP standards and great effort put in verifying and purchasing fresh and high-quality ingredients, consumption of raw seafood may represent a risk for food poisoning, as the ingredients are not heat-treated. Heat-treatment would in fact mean a higher level of security.

Soups

Foaming soup of sea lettuce and green apple, poached oyster, crispy seaweed, salmon caviar	€ 16,00
Oxtail consommé, <i>gnudi</i> with chicken liver and candied lemon	€ 14,00
Creamy leek soup, smoked eel, crispy potato bits	€ 18,00

Warm Starters

Poached eggs on Jerusalem artichoke and morel ragout, Parmesan foam, truffle	€ 14,00
Gragnano spaghetti with seafood crustaceans and date tomato ragout, cooked in seawater	€ 30,00
Aquarello risotto with saffron, shellfish, and fish bone caramel	€ 30,00
Fettuccine pasta with sea urchins and candied lemon, parsley coulis, and <i>colatura di alici</i>	€ 22,00
Seared scallop, <i>beurre blanc</i> with caviar, grated smoked egg yolk	€ 24,00
Plin ravioli with duck confit, duck jus with black trumpet mushrooms, smoked goose prosciutto, foie gras emulsion, and apple	€ 27,00
Paccheri pasta with mixed tomato ragout, pepperoncino, <i>stracciatella</i> cheese, and basil foam	€ 15,00
Hemp flour gnocchi, confit partridge, blueberry and juniper reduction	€ 15,00
Snails Parsley crumble, potato foam, confit snails, beetroot cream and snail caviar, snails au gratin, brioche, snail ragout, and smoked butter	€ 30,00
Risotto with black trumpet mushrooms and tubers, black beans, and autumn truffle	€ 22,00

Main Courses

Cod fillet, saffron potato cream, buttery fish sauce with citrus, daikon and beetroot	€ 26,00
Tuna belly, porcini ketchup, mushroom consommé, <i>puntarelle</i> , and <i>shimeji</i> mushrooms	€ 39,00
Roasted octopus, humus, omaka buče in bergamotke	€ 26,00
Duck breast, pomegranate and red onion <i>jus</i> , <i>shiso</i> purée, parsnip and mushroom taco	€ 27,00
Veal rib, glazed with beef tongue <i>fond</i> , celeriac <i>millefeuille</i> , Bernese sauce with cocoa	€ 34,00
Braised venison ossobuco, confit beetroot, sweet-and-sour pickled rhubarb, beetroot relish	€ 26,00
Tempeh glazed with leek and celery reduction, roasted leek, layered potato terrine, celery cream, leek leaf ash	€ 24,00

Special Offer

Wild fish	€ 120,00/kg
Wild fish in a salt crust	€ 130,00/kg
Adriatic scampi	€ 140,00/kg
Lobster / crayfish	€ 160,00/kg
Oyster	€ 8,00/piece
Farmed fish	€ 95,00/kg
Farmed fish in salt crust	€ 105,00/kg
Fiorentina	€ 105,00/kg
Tomahawk	€ 105,00/kg
Mixed local cheese platter	€ 100,00/kg

Desserts

Crème brûlée with seasonal fruit and almond crumble	€ 8,00
Hazelnut pie with brown butter ice cream, espresso gel and salted caramel	€ 10,00
Chocolate soufflé with almond, crème anglaise and mandarin sorbet	€ 10,00
Mousse of caramelised white chocolate, pear carpaccio and Williams pear sorbet	€ 12,00
Seasonal dessert inspired by our pastry chef	€ 12,00

Cover charge	€ 6,00
---------------------	--------

Kalte Vorspeisen

Marinierter roher Scampo, mit Vanille aromatisierte Tomaten, Scampi-Tatar, Mandelsauce	38,00 €
Carpaccio von der Gelbschwanzmakrele, Creme aus gelben Datteltomaten, <i>Wakame</i> -Algen mit Kaviar, geräucherte Auster	28,00 €
Geräucherter Lachs, Fenchel in verschiedenen Texturen, Zitronenstrauchsauce, Butter mit Anissamen	20,00 €
Gemischter Teller mit rohen Meeresfrüchten <i>marinierte Scampi, Carpaccio von der Gelbschwanzmakrele, geräucherter Lachs, Auster, Stockfischcreme, marinierte Anchovis, Krake, Garnelen</i>	48,00 €
Gemischter Teller mit gekochten Meeresfrüchten <i>Stockfischcreme, marinierte Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Oktopussalat, knusprige Cannelloni gefüllt mit Garnelen</i>	25,00 €
Rinderconsommé mit Tatar vom Black-Angus-Rind, Petersilien-Mayonnaise, Karottencreme mit Miso-Paste und Parmesan	20,00 €
Knuspriges Tatar vom Hirsch, Wacholder-Mayonnaise, pikante Quitten-Mostarda, Schwarznuss	20,00 €
Luftgetrockneter Karst-Prosciutto aus der Metzgerei Tošč, Trockenbrotschaum, junger Ziegenkäse, Teran-Gel mit Honig	28,00 €
Gebratener Fenchel mit Haselnuss-Mayonnaise, Bohnen-Soja-Creme, Fenchelöl und Fenchelblütenpulver	16,00 €

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.

Suppen

Schaumige Suppe aus Meersalat und grünem Apfel, poschierte Auster, knusprige Algen, Lachskaviar	16,00 €
Klare Consommé vom Ochschwanz, <i>Gnudi</i> mit Hühnerleber und kandierter Zitrone	14,00 €
Cremige Lauchsuppe, geräucherter Aal, Kartoffelgrieben	18,00 €

Warme Vorspeisen

Poschierte Eier auf Topinambur-Morchel-Ragout, Parmesanschaum, Trüffel	14,00 €
Spaghetti aus Gragnano mit Krustentier-Ragout und Datteltomaten, in Meerwasser gekocht	30,00 €
Risotto <i>Acquarello</i> mit Safran, Meeresfrüchten und Karamell aus Fischgräten	30,00 €
Pasta <i>fettuccine</i> mit Seeigeln und kandierter Zitrone, <i>Petersiliencoulis, colatura di alici</i>	22,00 €
Gebratene Jakobsmuschel, <i>beurre blanc</i> mit Kaviar, geräuchertes Eigelb gerieben	24,00 €
<i>Ravioli del Plin</i> mit konfiertem Ente, Entenjus mit Herbsttrompeten, geräucherter Gänseprosciutto, Gänseleber-Emulsion, Apfel	27,00 €
Pasta <i>paccheri</i> mit Ragout aus verschiedenen Tomatensorten, pikanter Paprika, Stracciatella-Käse und Basilikumschaum	15,00 €
Gnocchi mit Hanfmehl, konfiertes Rebhuhn, Blaubeer-Wacholderbeeren-Reduktion	15,00 €
Schnecken Petersilien-Crumble, Kartoffelschaum, konfierte Schnecken, Rote-Bete-Creme und Schneckenkaviar, gratinierte Schnecken, Brioche, Schneckenragout und Rauchbutter	30,00 €
Risotto mit Herbsttrompeten und Knollengemüse, schwarze Bohnen und Herbsttrüffel	22,00 €

Hauptspeisen

Kabeljaufilet, Safrankartoffelcreme, Buttersauce mit Zitrusfrüchten, <i>Daikon</i> -Rettich und Bete	26,00 €
Bauchfleisch vom Thunfisch, Steinpilz-Ketchup, <i>Pilzconsommé,</i> <i>Puntarelle</i> und <i>Shimeji</i> -Pilze	39,00 €
Gebratener Oktopus, Hummus, Kürbis-Bergamotte-Sauce	26,00 €
Entenbrust, Granatapfel-Rotzwiebel- <i>Jus,</i> <i>Shiso</i> -Püree, Pastinaken-Pilz- <i>Taco</i>	27,00 €
Kalbskotelett, glasiert mit Rinderzungenfond, Sellerieknollen- <i>Millefeuille,</i> <i>Sauce béarnaise</i> mit Kakao	34,00 €
Geschmortes Hirsch-Ossobuco, Rote-Bete- <i>Confit,</i> eingelegter Rhabarber, Rote-Bete- <i>Relish</i>	26,00 €
<i>Tempeh,</i> glasiert mit Lauch-Sellerie-Reduktion, gebackener Lauch, Kartoffelgratin, Selleriecreme, Lauchasche	24,00 €

Spezialangebot

Wildfisch	120,00 €/kg
Wildfisch in Salzkruste	130,00 €/kg
Adriatische Scampi	140,00 €/kg
Hummer / Languste	160,00 €/kg
Auster	8,00 €/Stk.
Zuchtfisch	95,00 €/kg
Zuchtfisch in Salzkruste	105,00 €/kg
Fiorentina	105,00 €/kg
Tomahawk	105,00 €/kg
Portion gemischter regionaler Käsesorten	100,00 €/kg

Desserts

Crème brûlée mit Obst der Saison und Mandel-Crumble	8,00 €
Haselnuss-Tarte mit Braunbutter-Eis, Espresso-Gel und Salzkaramell	10,00 €
Schokoladensoufflé mit Mandeln, englische Creme und Mandarinen-Sorbet	10,00 €
Mousse aus karamellisierter weißer Schokolade, Birnen-Carpaccio und Williamsbirnen-Sorbet	12,00 €
Saisonales Dessert inspiriert von unserem Pâtissier	12,00 €

Gedeck	6,00 €
---------------	--------