

Pozdrav iz kuhinje (pogrinjek) ❖ 1,50 €

#### HLADNE PREDJEDI

- Tatarski iz brancina in jagodami ❖ 8,00 €
- Kraška skuta z zelišči in popečeno panceto ❖ 5,00 €
- Hobotnica v solati s sadjem ❖ 7,50 €
- Pečen paradiznik z marniniranimi sardoni in gamberi ❖ 7,50 €

#### JUHE

- Ribja juha ❖ 4,50 €
- Jurčkova juha ❖ 4,00 €
- Kremna juha iz belega fižola s škampi ❖ 6,00 €

#### TOPLE PREDJEDI

- Tunin ragu s panceto na beli polenti ❖ 10,00 €
- Pečena hobotnica na rižoti ❖ 10,00 €
- Domača pašta z rakovico ❖ 9,00 €

#### GLAVNE JEDI

- Ocvrti gamberi v krompirjevih kosmičih na dušenem koromaču ❖ 12,00 €
- Tunina (tagliata) s parmezanom ❖ 13,00 €
- Grdobina s tartufi ❖ 15,00 €
- Dnevna ponudba svežih rib (1kg) ❖ 40,00 €

#### PRILOGE

2,50 €

#### SOLATE

Izbor sezonskih solat ❖ 2,80 €

#### SLADICE

- Izbor sveže pripravljenih domačih sladic ❖ 4,00 €
- Sorbet ❖ 4,00 €

#### SIRI

Izbor sirov ❖ 5,00 €

Greeting from the kitchen (cover) ❖ 1,50 €

#### COLD APPETIZERS

- Tartare of sea bass and strawberries ❖ 8,00 €
- Karst cottage cheese with herbs and seared pancetta ❖ 5,00 €
- Octopus salad with fruits ❖ 7,50 €
- Baked tomatoes with marinated anchovies and prawns ❖ 7,50 €

#### SOUPS

- Fish soup ❖ 4,50 €
- Porcini (Boletus) soup ❖ 4,00 €
- Cream soup with white beans and scampi ❖ 6,00 €

### HOT APPETIZERS

- Tuna ragout with pancetta on white polenta ❖ 10,00 €
- Baked octopus on risotto ❖ 10,00 €
- Homemade pasta with crab ❖ 9,00 €

### MAIN COURSES

- Fried prawns in potato flakes on stewed fennel ❖ 12,00 €
- Tuna (tagliata) with Parmesan ❖ 13,00 €
- Monkfish with truffles ❖ 15,00 €
- Daily offer of fresh fishes (1 kg) ❖ 40,00 €

### SIDE DISHES

2,50 €

### SALADS

- Season salads ❖ 2,80 €

### DESSERTS

- Fresh homemade desserts ❖ 4,00 €
- Sorbet ❖ 4,00 €

### CHEESE

- Different types of cheese ❖ 5,00 €

Gruß aus der Küche (Gedeck) ❖ 1,50 €

### KALTE VORSPEISEN

- Tatar von Seebarsch mit Erdbeeren ❖ 8,00 €
- Karstquark mit Kräutern und angebratener Pancetta ❖ 5,00 €
- Krakensalat mit Obst ❖ 6,00 €
- Gebackene Tomaten mit marinierten Sardellen und Garnelen ❖ 7,50 €

### SUPPEN

- Fischsuppe ❖ 4,50 €
- Steinpilzsuppe ❖ 4,00 €
- Bohnen-Cremesuppe von weißen Bohnen mit Scampi ❖ 6,00 €

### WARME VORSPEISEN

- Thunfischragout mit Pancetta auf weißer Polenta ❖ 10,00 €
- Gebratener Krake auf Risotto ❖ 10,00 €
- Hausgemachte Pasta mit Krabbe ❖ 9,00 €

### HAUPTGERICHTE

- Frittierte Garnelen in Kartoffelflocken auf gedünstetem Fenchel ❖ 12,00 €
- Thunfischtagliata mit Parmesankäse ❖ 13,00 €
- Seeteufel mit Trüffeln ❖ 15,00 €
- Tagesangebot an frischen Fischen (1kg) ❖ 40,00 €

## BEILAGEN

2,50 €

## SALATE

Saisonsalate ❖ 2,80 €

## NACHSPEISEN

Frisch hausgemachte Desserts ❖ 4,00 €

Sorbet ❖ 4,00 €

## KÄSE

Verschiedene Käsesorten ❖ 5,00 €

Un saluto dalla cucina (coperto) ❖ 1,50 €

## ANTIPASTI FREDDI

Tartara di branzino con fragole ❖ 8,00 €

Ricotta carsica con erbe e pancetta scottata ❖ 5,00 €

Insalata di polpo con frutta ❖ 6,00 €

Pomodoro cotto con alici marinate e gamberi ❖ 7,50 €

## ZUPPE

Zuppa di pesce ❖ 4,50 €

Zuppa ai funghi porcini ❖ 4,00 €

Brodo cremoso di fagioli bianchi con scampi ❖ 6,00 €

## ANTIPASTI CALDI

Ragù di tonno con pancetta su polenta bianca ❖ 10,00 €

Polpo arrosto con risotto ❖ 10,00 €

Pasta fatta in casa con granchio ❖ 9,00 €

## SECONDI PIATTI

Gamberi fritti nei fiocchi di patate su finocchio stufato ❖ 12,00 €

Tagliata di tonno con parmigiano ❖ 13,00 €

Coda di rospo con tartufo ❖ 15,00 €

Pesce fresco del giorno (1kg) ❖ 40,00 €

## CONTORNI

2,50 €

## INSALATE

Insalate di stagione ❖ 2,80 €

## DOLCI

Dolci freschi fatti in casa ❖ 4,00 €

Sorbet ❖ 4,00 €

## FORMAGGI

Vari tipi di formaggi ❖ 5,00 €