



- M E N U -

GLI ANTIPASTI

Capasanta, anguria, rosa, fumo all'alga Kombu	€ 18,00
Tartare di tonno rosso, frutto della passione, cioccolato bianco, Ponzu	€ 20,00
Granseola, gazpacho verde, aglio nero	€ 22,00
Ostriche Gillardou N° 2 al naturale	al pezzo € 4,80
Il nostro crudo di mare	€ 25,00
Gratinato misto dell' Adriatico	€ 14,00
Prosciutto crudo del Carso La Bajta	€ 12,00
Vacca Friulana marinata, erbe spontanee, giardiniera fermentata	€ 15,00

I PRIMI

Malfatti di ricotta di capra Az. Agr. Gruden Zbogar, scampi, ciccioli e lime	€ 16,00
Fagottini al cipresso, sgombro, lemongrass	€ 15,00
Ramen di buzara di granseola, spaghetti di riso, finocchietto	€ 20,00
Spaghetti alle vongole profumati al limone	€ 13,00
Risotto al Tarassaco, midollo di vitello, gremolada	€ 15,00

I SECONDI

Dentice, sale di Pirano, mini verdure, Shiso rosso	€ 20,00
Ricciola, pesca, menta, tapioca, "pane onto"	€ 20,00
Tonno rosso, erbe del Carso, pak-choi, sesamo	€ 22,00
Polpo, fior di latte, variazione di pomodori	€ 18,00
Fritto misto	€ 18,00
Piccione alla paglia cotto a bassa temperatura, patata, kren, mela verde	€ 17,00

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari





- M E N U -

LA DEGUSTAZIONE

Tartare di tonno rosso, frutto della passione, cioccolato bianco, Ponzu

Capasanta, anguria, rosa, fumo all'alga Kombu

Malfatti di ricotta di capra Az. Agr. Gruden Zbogar, scampi, ciccioli e lime

Dentice, sale di Pirano, mini verdure, Shiso rosso

Polpo, fior di latte, variazione di pomodori

Dessert à la carte

€ 70,00 a persona senza abbinamento vini

€ 90,00 a persona con abbinamento vini

il menù degustazione è previsto per l'intero tavolo





- M E N U -

I DOLCI

"Tarta tres leches", albicocca

€ 7,00

Mango, menta, yogurt

€ 7,00

Carrot cake, nespole e cardamomo

€ 7,00

Consistenze di pistacchio

€ 7,00

Sorbetti al cucchiaino

€ 6,00

Gelati fatti in casa

€ 6,00

Selezione formaggi con mostarde abbinate

€ 14,00

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari





- M E N U -

STARTERS

Scallops, watermelon, rose, Kombu smoke	€ 20,00
Bluefin Tuna tartare, passion-fruit, white chocolate, Ponzu	€ 20,00
Spider crab, green gazpacho and black garlic	€ 22,00
Our selection of raw sea food	€ 25,00
Gillardou N° 2 Oysters	price per piece € 4,80
Il nostro crudo di mare	€ 25,00
Shellfish au gratin	€ 14,00
Karst cured ham, farm "La Bajta "	€ 12,00
Marinated beef, wild herbs, pickled vegetables	€ 15,00

FIRST COURSES

Dumplings, cypress, mackerel, lemongrass	€ 15,00
Goat cheese "Malfatti", scampi, " Ciccioli" and lime	€ 16,00
Ramen with spider crab, rice noodles, wild fennel	€ 20,00
Spaghetti with clams, lemon scented	€ 13,00
Dandelion risotto, veal marrow, "gremolada"	€ 15,00

MAIN COURSES

Octopus, fiordilatte cheese, tomato	€ 18,00
Red snapper, Pirano salt, baby vegetables, Shiso	€ 20,00
Amberjack, peach, tapioca, " pane onto "	€ 20,00
Bluefin tuna, Karst herbs, pak-choi, sesame	€ 22,00
Mixed fried fish	€ 18,00
Slow-cooked pigeon, hay, potato, horseradish, green apple	€ 24,00





- M E N U -



TASTE MENU

Bluefin Tuna tartare, passion-fruit, white
chocolate, Ponzu

Scallops, watermelon, rose, Kombu smoke

Goat cheese "Malfatti", scampi,
"Ciccioli" and lime

Red snapper, Pirano salt, baby vegetables,
Shiso

Octopus, fiordilatte cheese, tomato

Dessert à la carte

€ 70,00 per person

€ 90,00 with wine pairing

We require the whole table to order this menu





- M E N U -

VORSPEISEN

Jakobsmuscheln, Wassermelone, Rosen, Kombu-Rauch	€ 18,00
Roter Thunfisch Tartar, Maracuja, weiße Schokolade, Ponzu	€ 20,00
Seespinnen, grüner Gazpacho und schwarzer Knoblauch	€ 22,00
Auswahl an rohem Fisch und Meeresfrüchten	€ 25,00
Gillardou N° 2 Austern	Stückpreis € 4,80
Gratinierte Meeresfrüchte	€ 14,00
Mariniertes Rindfleisch, Wildkräuter, eingelegtes Gemüse	€ 14,00
Roher Schinken vom Karst	€ 12,00

ERSTER GANG

Gefüllte Teigtaschen mit Zypresse, Makrele, Zitronengras	€ 15,00
Ziegenfrischkäse „Malfatti“, Scampi, „Ciccioli“ und Limette	€ 16,00
Ramen mit Seespinnen, Reismudeln, Wilder Fenchel	€ 20,00
Spaghetti mit Venusmuscheln und Zitronenduft	€ 13,00
Löwenzahn-Risotto, Kalbsmark, Gremolada	€ 15,00

HAUPTGANG

Zahnbrasse, Piranske Meersalz, Babygemüse, rote Shiso	€ 22,00
Oktopus, Fiordilatte-Käse, Tomate	€ 18,00
Gelbschwanzmakrele, Pfirsich, Minze, Tapioka, " pane onto "	€ 20,00
Roter Thun, Karstkräuter, Pak-Choi, Sesam	€ 22,00
Gemischte gebratener Fisch	€ 18,00
Niedrigtemperatur TaubeHeu, Kartoffel,	
Meerrettich, grüner Apfel	€ 24,00





- M E N U -



DEGUSTATIONS MENÜ

Roter Thunfisch Tartar, Maracuja, weiße
Schokolade, Ponzu

Jakobsmuscheln, Wassermelone, Rosen, Kombu-
Rauch

Ziegenfrischkäse „Malfatti“, Scampi,
„Ciccioli“ und Limette

Zahnbrasse, Piranske Meersalz, Babygemüse, rote
Shiso

Oktopus, Fiordilatte-Käse, Tomate

Dessert à la carte

€ 70,00 pro Person

€ 90,00 mit Weinbegleitung

Dieses Menü wird nur für den ganzen Tisch serviert

