

Allergeni

*Gentile Ospite,
in caso di allergie e/o
intolleranze alimentari,
si prega di rivolgersi
al nostro personale
per informazioni sulle
portate e sulle bevande.*

*Si segnala inoltre
che non può essere
esclusa una possibile
contaminazione
accidentale da allergeni
anche nei piatti che
non li prevedono come
ingredienti (Reg. UE n.
1169/2011).*

Allergene

*Sehr geehrter Gast,
bei Allergien und/oder Na-
hrungsmittelunverträglich-
keiten wenden Sie sich
bitte an unser Personal,
um Informationen zu
unseren Speisen und
Getränken zu erhalten.
Bitte beachten Sie, dass
eine unbeabsichtigte
Kontamination mit
Allergenen auch bei
Gerichten, die diese
nicht als Zutaten
enthalten, nicht
ausgeschlossen werden
kann (EU-Verordnung Nr.
1169/2011).*

Allergens

*Dear Guest,
in case of food allergies
and/or intolerances,
please contact our
staff for information
about our dishes and
beverages. Please note
that accidental allergen
contamination cannot
be excluded, even in
dishes that do not
contain such ingredients
(EU Regulation No.
1169/2011).*

Allergének

*Kedves Vendégünk,
ételallergia és/vagy
ételintolerancia esetén
kérjük, forduljon
személyzetünkhöz
az ételekkel és
italokkal kapcsolatos
információkért.
Felhívjuk figyelmét,
hogy az allergénekkel
való véletlenszerű
keresztszennyeződés
lehetősége olyan
ételeknél sem zárható
ki, amelyek nem
tartalmazzák ezeket
összetevőként (EU
1169/2011 rendelet).*

legenda

- A GLUTINE** / Gluten / Gluten / Glutén
- B CROSTACEI E DERIVATI** / Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / Crustaceans and products thereof / Rákfélék és származékai
- C UOVA E DERIVATI** / Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse / Eggs and products thereof / Tojás és tojástermékek
- D PESCE E DERIVATI** / Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse / Fish and products thereof / Hal és haltermékek
- E ARACHIDI E DERIVATI** / Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / Peanuts and products thereof / Földimogyoró és származékai
- F SOIA E DERIVATI** / Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse / Soybeans and products thereof / Szója és származékai
- G LATTE E DERIVATI** / Milch und Milchprodukte / Milk and products thereof / Tej és tejtermékek
- H FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI** / Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse / Nuts and products thereof / Diófélék és származékai
- L SEDANO E DERIVATI** / Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse / Celery and products thereof / Zeller és származékai
- M SENAPE E DERIVATI** / Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse / Mustard and products thereof / Mustár és származékai
- N SEMI DI SESAMO E DERIVATI** / Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse / Sesame seeds and products thereof / Szezámag és származékai
- O ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** / Schwefeldioxid und Derivate / dioxide sulfur and derivatives / Kén-dioxid és szulfítok, valamint azok származékai
- P LUPINI E DERIVATI** / Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse / Lupin and products thereof / Csillagfűrt és származékai
- R MOLLUSCHI E DERIVATI** / Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / Molluscs and products thereof / Puhatestűek és származékai

Menu



Antipasti



SGOMBRO* IN SAVOR ALL'ISTRIANA € 14,00	D/O/R
INSALATA DI POLPI* CON POMODORINI, ORIGANO E OLIVE € 16,00	D/O/R
BACCALÀ MANTECATO CON POLENTA FRITTA € 16,00	D/G/O/R
CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO su letto di misticanza aromatizzato all'olio di arancia € 18,00	D/O/R
ANTIPASTO MISTO FREDDO* carpaccio di tonno, sgombrò* in savor, baccalà mantecato, alici marinate, insalata di polipo, gamberi conditi € 22,00	B/D/O/R
VITELLO IN SALSA TONNATA CON FIORI DI CAPPERO € 18,00	C/D/M/O

Primi piatti

È POSSIBILE
RICHIEDERE
I PRIMI PIATTI
IN VERSIONE
SENZA GLUTINE



SPAGHETTI NERI CON SEPPIE* E CREMA DI ZUCCHINE € 15,00	A/D
SCIALATIELLI ALLA SCOGLIERA* mazzancolle*, cozze, vongole, calamari*, seppie*, cappelunghe, canestrelli € 20,00	A/O/R
GNOCCHI AL PESTO E GAMBERI* € 15,00	A/C/D/H/R/O
MEZZI PACCHERI CON PESCE SPADA*, OLIVE E POMODORINI € 16,00	A/D/R/O
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI € 18,00	A/O/R
ZUPPA DEL GIORNO € 10,00	
LASAGNE ALLA BOLOGNESE € 12,00	A/G/L/O

SEPPIE* IN UMIDO CON POLENTA € 16,00	R/O
CALAMARI* ALLA GRIGLIA CON POLENTA € 20,00	R/O
CODA DI ROSPO* ALLA GRIGLIA CON POLENTA € 25,00	D/O
CALAMARI* FRITTI CON POLENTA € 16,00	R/O
SARDE IMPANATE* € 18,00	R/O
FRITTO MISTO* calamari*, sarde* impanate, mazzancolle*, seppie*, filetto di pesce € 22,00	R/O
TAGLIATA DI MANZO su letto di rucola, grana e pomodorini confit € 22,00	D/O

PESCE FRESCO
pescato del giorno

INSALATA MISTA DI STAGIONE
€ 6,00

PATATINE FRITTE
€ 6,00

CONTORNO DEL GIORNO
€ 6,00

COPERTO € 2,50

* I prodotti sono congelati e/o surgelati all'origine.
Gli ingredienti possono variare in base alla disponibilità del mercato e/o del periodo.
A tutela dei nostri ospiti, il pesce fresco viene abbattuto secondo norma di legge.

Senza glutine
MOLTE PORTATE SONO
DISPONIBILI SENZA GLUTINE

Secondi piatti



Contorni



Menü



Vorspeisen



MAKRELE* IN ISTRISCHER SAUCE € 14,00	D/O/R
OKTOPUSSALAT* MIT KIRSCHTOMATEN, OREGANO UND OLIVEN € 16,00	D/O/R
CREMIGER STOCKFISCH MIT FRITTIERTER POLENTA € 16,00	D/G/O/R
CARPACCIO VOM GERÄUCHERTEN THUNFISCH auf einem Bett aus gemischtem Blattsalat, aromatisiert mit Orangenöl € 18,00	D/O/R
KALTE GEMISCHTE VORSPEISE* Thunfischcarpaccio, Makrele* in Savor, cremiger Stockfisch, marinierte Sardellen, Oktopussalat, gewürzte Garnelen € 22,00	B/D/O/R
KALBFLEISCH IN THUNFISCHSAUCE MIT KAPERNBLÜTEN € 18,00	C/D/M/O

Erste Gänge

ES IST MÖGLICH,
DIE ERSTEN GÄNGE
IN GLUTENFREIER
VARIANTE ZU
BESTELLEN



SCHWARZE SPAGHETTI MIT SEPIA* UND ZUCCHINICREME € 15,00	A/D
SCIALATIELLI NACH ART DER KÜSTE* Kaisergranat*, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tintenfischringe*, Sepien*, Schwertmuscheln, Kammuscheln € 20,00	A/O/R
GNOCCHI MIT PESTO UND GARNELEN* € 15,00	A/C/D/H/R/O
MEZZE PACCHERI MIT SCHWERTFISCH*, OLIVEN UND KIRSCHTOMATEN € 16,00	A/D/R/O
SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN € 18,00	A/O/R
SUPPE DES TAGES € 10,00	
LASAGNE NACH BOLOGNESER ART € 12,00	A/G/L/O

SEPIEN* IN SCHMORSOSSE MIT POLENTA € 16,00	R/O
GEGRILLTE TINTENFISCHE* MIT POLENTA € 20,00	R/O
GEGRILLTER SEETEUFELSCHWANZ* MIT POLENTA € 25,00	D/O
FRITTIERTE TINTENFISCHE* MIT POLENTA € 16,00	R/O
PANIERTE SARDINEN* € 18,00	R/O
GEMISCHTER FRITTIERFISCH* Tintenfische*, panierte Sardinen*, Kaisergranat*, Sepien*, Fischfilet € 22,00	R/O
RINDER-TAGLIATA auf einem Bett aus Rucola, Grana und konfitierten Kirschtomaten € 22,00	D/O

FRISCHER FISCH
Fang des Tages

GEMISCHTER SAISONALER SALAT € 6,00	
POMMES FRITES € 6,00	B/C/O/R
BEILAGE DES TAGES € 6,00	

GEDECK € 2,50

* Die Produkte sind an der Quelle gefroren und/oder tiefgefroren.

Die Zutaten können je nach Marktverfügbarkeit und/oder Saison variieren.

Zum Schutz unserer Gäste wird frischer Fisch gemäß den gesetzlichen Bestimmungen schockgefroren.

Glutenfrei

VIELE GERICHTE SIND
GLUTENFREI ERHÄLTICH

Hauptgerichte



Beilagen



Menu



Appetizers

Chef's Recommendations...



MACKEREL* IN ISTRIAN-STYLE SAUCE
€ 14,00

D/O/R

OCTOPUS SALAD* WITH CHERRY TOMATOES, OREGANO AND OLIVES
€ 16,00

D/O/R

CREAMED COD WITH FRIED POLENTA
€ 16,00

D/G/O/R

SMOKED TUNA CARPACCIO
On a bed of mixed salad greens flavored with orange oil
€ 18,00

D/O/R

COLD MIXED APPETIZER*
Tuna carpaccio, mackerel* in savor, creamed cod, marinated anchovies, octopus salad, seasoned prawns
€ 22,00

B/D/O/R

VEAL IN TUNA SAUCE WITH CAPER FLOWERS
€ 18,00

C/D/M/O

First Courses

IT IS POSSIBLE TO
REQUEST
FIRST COURSES
IN A GLUTEN-FREE
VERSION



BLACK SPAGHETTI WITH CUTTLEFISH* AND ZUCCHINI CREAM
€ 15,00

A/D

SCIALATIELLI SEAFOOD-STYLE*
Prawns*, mussels, clams, squid*, cuttlefish*, razor clams, scallops
€ 20,00

A/O/R

GNOCCHI WITH PESTO AND PRAWNS*
€ 15,00

A/C/D/H/R/O

MEZZI PACCHERI WITH SWORDFISH*, OLIVES AND CHERRY TOMATOES
€ 16,00

A/D/R/O

SPAGHETTI WITH CLAMS
€ 18,00

A/O/R

SOUP OF THE DAY
€ 10,00

A/G/L/O

LASAGNA BOLOGNESE-STYLE
€ 12,00

STEWED CUTTLEFISH* WITH POLENTA
€ 16,00

R/O

GRILLED SQUID* WITH POLENTA
€ 20,00

R/O

GRILLED MONKFISH TAIL* WITH POLENTA
€ 25,00

D/O

FRIED SQUID* WITH POLENTA
€ 16,00

R/O

BREADED SARDINES*
€ 18,00

R/O

MIXED FRIED SEAFOOD*
Squid*, breaded sardines*, prawns, cuttlefish*, fish fillet*
€ 22,00

R/O

SLICED BEEF STEAK
on a bed of arugula, Grana cheese and confit cherry tomatoes
€ 22,00

D/O

FRESH FISH
Catch of the day

MIXED SEASONAL SALAD
€ 6,00

FRENCH FRIES
€ 6,00

B/C/O/R

SIDE DISH OF THE DAY
€ 6,00

COVER CHARGE € 2,50

* Products are frozen and/or deep-frozen at the source.

Ingredients may vary depending on market availability and/or season.

To protect our guests, fresh fish is blast-chilled in accordance with the law.

Gluten-Free

MANY DISHES ARE AVAILABLE
GLUTEN-FREE

Main Courses



Side Dishes



Menü



Előételek

A séf ajánlata...



MAKRÉLA* ISZTRIAI SAVOR MÓDRA
€ 14,00

D/O/R

POLIPSALÁTA* KOKTÉLPARADICSOMMAL, OREGÁNÓVAL ÉS OLAJBOGYÓVAL
€ 16,00

D/O/R

KRÉMES TŐKEHAL SÜLT POLENTÁVAL
€ 16,00

D/G/O/R

FÜSTÖLT TONHAL CARPACCIO
narancsolajjal ízesített vegyes salátán
€ 18,00

D/O/R

HIDEG VEGYES ELŐÉTEL*
tonhal carpaccio, makréla* savor módra, krémes tőkehal, marinált szardella, polipsaláta, fűszerezett garnélarák
€ 22,00

B/D/O/R

BORJÚHÚS TONHalmÁRTÁSBAN KAPRIBOGYÓVIRÁGOKKAL
€ 18,00

C/D/M/O

Első fogások

AZ ELSŐ FOGÁSOK
GLUTÉNMENTES
VÁLTOZATBAN IS
KÉRHETŐK

A séf ajánlata...



FEKETE SPAGETTI SZÉPIA* TINTAHALLAL ÉS CUKKINIKRÉMMEL
€ 15,00

A/D

SCIALATELLI TENGERI* MÓDRA
garnélarák*, kagyló, vénuszkagyló, tintahal*, szépi*, borotvakagyló, fésűkagyló
€ 20,00

A/O/R

GNOCCHI PESTÓVAL ÉS GARNÉLÁVAL*
€ 15,00

A/C/D/H/R/O

MEZZI PACCHERI KARDHALLAL*, OLAJBOGYÓVAL ÉS KOKTÉLPARADICSOMMAL
€ 16,00

A/D/R/O

SPAGETTI VÉNUSZKAGYLÓVAL
€ 18,00

A/O/R

A NAP LEVESE
€ 10,00

A/G/L/O

LASAGNE BOLOGNAI MÓDRA
€ 12,00

PÁROLT SZÉPIA* POLENTÁVAL
€ 16,00

R/O

GRILLEZETT TINTAHAL* POLENTÁVAL
€ 20,00

R/O

GRILLEZETT ÖRDÖGHAL FARKA* POLENTÁVAL
€ 25,00

D/O

RÁNTOTT TINTAHAL* POLENTÁVAL
€ 16,00

R/O

PANÍROZOTT SZARDÍNIA*
€ 18,00

R/O

VEGYES RÁNTOTT TENGERI FOGÁS*
Tintahal*, panírozott szardínia*, garnélarák*, szépi*, halfilé
€ 22,00

R/O

MARHA TAGLIATA
rukkolán, Grana sajttal és konfitált koktélpáradicsommal
€ 22,00

D/O

FRISS HAL
a nap fogása

VEGYES SZEZONÁLIS SALÁTA
€ 6,00

HASÁBBURGONYA
€ 6,00

B/C/O/R

A NAP KÖRETE
€ 6,00

TERÍTÉKDÍJ € 2,50

*A termékek az eredet helyén fagyasztottak és/ vagy mélyfagyasztottak.

Az alapanyagok a piaci elérhetőségtől és/vagy az évszaktól függően változhatnak.

Vendégeink védelmében a friss halat jogszabály szerint sokkoló hűtéssel kezeljük.

Gluténmentes

SZÁMOS FOGÁS
GLUTÉNMENTESEN IS ELÉRHETŐ

Főételek

A séf ajánlata...



Köreték



Drink

Bibite

ACQUA MINERALE / MINERAL WATER	750 CL	€ 2,50
ACQUA MINERALE / MINERAL WATER	250 CL	€ 1,50
APERITIVO ALCOLICO / ALCOHOLIC APERITIF		€ 4,00 / € 6,00
APERITIVO ANALCOLICO / NO ALCOHOLIC APERITIF		€ 3,50
SUCCHI DI FRUTTA / FRUIT JUICES		€ 3,50
COCA-COLA / FANTA / LEMON SODA / ICE TEA		€ 3,50

Birre alla spina

BIRRA - PICCOLA / SMALL BEER	0,20 L	€ 3,50
BIRRA - GRANDE / BIG BEER	0,40 L	€ 7,00
BIRRA SENZA GLUTINE - PICCOLA SMALL GLUTEN-FREE BEER ON TAP		€ 4,00
BIRRA SENZA GLUTINE - GRANDE BIG GLUTEN-FREE BEER ON TAP		€ 8,00

Vino fermo

VINO DELLA CASA	CALICE / GLASS	€ 2,50
VINO DELLA CASA	¼ LITRO	€ 3,50
VINO DELLA CASA	½ LITRO	€ 7,00
VINO DELLA CASA	1 LITRO	€ 14,00
VINO IN BOTTIGLIA	CALICE / GLASS	€ 5,00

Vino frizzante

PROSECCO	CALICE / GLASS	€ 4,00
CHARDONNAY	CALICE / GLASS	€ 3,00
CHARDONNAY	¼ LITRO	€ 5,00
CHARDONNAY	½ LITRO	€ 10,00
CHARDONNAY	1 LITRO	€ 20,00

Caffè

CAFFÈ ESPRESSO	€ 2,00
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,50
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 2,00
CAFFÈ D'ORZO	€ 2,50
CAFFÈ GINSENG	€ 2,50
THE CALDO	€ 2,50

Amari

AMARI E DIGESTIVI / DIGESTIVES	€ 3,00 / € 6,00
GRAPPA	€ 3,50 / € 7,00
GIN TONIC	€ 10,00 / € 12,00