

PREDJELA STARTERS / ANTIPASTI

Delikatesna talijanska plata (za dvije osobe/for two persons/per due persone) 120,00

Pršut San Daniele, salama Felino, dimljena guščja prsa, lardo-kremasta bijela panceta, kravlji sir s tartufima, ovčji sir (Pecorino), crostino s kuhanom aromatiziranom svinjetinom, sušena rajčica
Prosciutto San Daniele, salami di Felino, smoked goose breasts, lardo-creamy white panceta, cottage cheese with truffles, sheep cheese (Pecorino), crostino with cooked flavored pork, dried tomatoes - for two persons/ Prosciutto San Daniele, salame di Felino, affumicato petto d'oca, lardo-bianco crema panceta, ricotta al tartufo, formaggio di pecora (pecorino), crostini con cotto carne di maiale aromatizzato, pomodori secchi - per due persone

Piatto " il secondo " (za dvije osobe / for two persons / per due persone) 98,00

pršut, samoborska salama, kuhana šunka, dimljeni kravlji sir, kravlji sir u maslinovom ulju, livanjski sir, ukiseljeno povrće, zapečeni kruh s kremom od maslina / smoked ham, salami, cooked ham, cow smoked cheese, cow cheese in olive oil and herbs, pickled vegetables, toasted bread with olive pasta / prosciutto crudo, salame, prosciutto cotto, formaggio affumicato, formaggio di latte acido nell'olio d'oliva e nelle erbe aromatiche, verdura acida, pane tostato con pate di olive

Od svega po malo na etažeru za dvoje - mali slani zalogaji 120,00

Bit of everything for two-small salted bites/ Un po 'di tutto per due - piccoli salati spuntini

Carpaccio 74,00 kn

sirovo meso bifteka, rukola, dimljena ricotta, na laganoj citrusnoj emulziji, zapečena domaća ciabatta
fresh beefsteak, rukola, smoked ricotta, on light citrus emulsion, homemade roasted ciabatta
bistecca fresca, rukola, ricotta affumicata, emulsione leggera di agrumi, ciabatta fatta in casa

Carpaccio di tonno con rucola 69,00

sirovo meso tune, rukola, limunov sok/fresh tuna-fish, rukola, lemon juice, olive oil, spices / tonno fresco, succo di limone

Carpaccio od kuhane hobotnice na posteljici od lisnatih salata 72,00

Octopus carpaccio (boiled octopus) with leaf lettuce /Carpaccio di polipo (polipo lessso) con foglia di lattuga

Aromatizirana palenta sa vrganjima, rolanim špekom i dimljenom ricottom (toplo predjelo) 58,00

Flavored polenta with porcini, rolled bacon and smoked ricotta (hot appetizers)/polenta aromatizzata con porcini, pancetta e ricotta affumicata (antipasti caldi)

Crostino s kozjim sirom, tartufiranim medom i dimljenom pancetom 35,00

Crostino with goat cheese, truffles honey and smoked bacon/ Crostini con formaggio di capra, tartufi e miele pancetta affumicata

Crostino s mozzarellom, pršutom San Daniele i pestom od rukole 36,00

crostino with mozzarella, prosciutto San Daniele and rocket pesto/crostino con mozzarella, prosciutto di San Daniele e pesto di rucola

Bruschetta 23,00

zapečeni kruh, cherry rajčica, bosiljak /roasted bread, cherry tomatoes, basil, garlic/pane tostato, pomodorini, basilico, aglio

Bruschetta al peperone e ricotta 26,00

pečena paprika, dimljena ricotta/pepper, smoked ricotta/peperoni, ricotta affumicata

Tris di bruschette 30,00

mini bruschette s tri različita okusa / mini bruschetta with three different flavors / mini bruschetta con tre diversi sapori

SALATE SALADS / INSALATE

Salata s kozicama, tikvicama, paprikom i feta sirom 58,00

lisnata salata, kozice, pečene tikvice, pečena paprika, feta sir / leaf lettuce, shrimps, roasted courgettes, roasted peppers, feta cheese / foglia di lattuga, gamberi, zucchini arrosto, peperoni arrosto, feta formaggio

Salata s pečenom piletinom, pancetom i Grana Padanom 52,00

lisnata salata, pečena piletina, panceta, grana padano / leaf lettuce, roasted chicken meat, bacon, grana padano / foglia di lattuga, pollo arrosto, pancetta, grana padano

Miješana sezonska salata 23,00

Mixed seasonal salad / insalata stagionale mista

JUHA SOUP / ZUPPA

Mesna bistra juha s noklicama od teletine i griza 30,00

Meat clear soup with veal dumplings / Zuppa di carne con le polpette di vitello e semola

Krem juha od rajčica 30,00

rajčica, mrkva, bosiljak
tomatoes, carrot, basil / pomodori, carota, basilico

DOMAĆA SVJEŽA TJESTENINA (s jajima)

HOMEMADE FRESH PASTA (with eggs) / PASTA FATTA IN CASA (alle uova)

Domaći ravioli punjeni kremom od šampinjona, vrganja i ricote u umaku od maslaca, kadulje i smeđeg šampinjona 86,00

Homemade ravioli filled with champignons, porcini and ricotta cream in a sauce of butter and sage and brown champignons
Ravioli fatti in casa ripieni di crema di funghi, porcini e ricote in salsa di burro, salvia e marrone funghi

Jastučići od krumpira punjeni ricottom u umaku od kozica 88,00

Potato pads stuffed with ricotta in shrimp sauce

Linguini alla carbonara 58,00

vrhnje, panceta, jaje / cream, bacon, egg / panna, pancetta, uova

Penne alla zingara 65,00

paprika, tikvica, patlidžani, rajčica, chilly papričica, panceta, grana padano / pepper, zucchini, aubergine, tomato, chilly pepper, bacon, grana padano / peperoni, zucchini, melanzane, pomodoro, peperoncino, pancetta, grana padano

Tagliatelle al salmone e gamberi 79,00

kozice, losos, vrhnje, umak od rajčice / shrimps, salmon, cream, tomato sauce / gamberetti, salmone, panna, salsa di pomodoro

Tagliatelle con vitello 72,00

teletina, grana padano, kadulja
veal, grana padano, sage / vitello, grana padano, salvia

Tagliatelle alla bolognese 58,00

umak od mljevenog mesa / minced meat sauce / panna, pancetta, uova

Lasagne alla bolognese 66,00

domaće kore, umak od mljevenog mesa, grana padano
homemade pasta, minced meat sauce, grana padano / pasta fatti in casa, salsa di carne macinata, grana padano

DOMAĆI NJOKI **HOME-MADE GNOCCHI / GNOCCHI FATTI IN CASA**

Domaći crni njoki u umaku od svježeg brancina, kapara, cherry rajčice i bijelog vina 92,00

Homemade black gnocchi in a sauce of fresh sea bass, capers, cherry tomatoes and white wine /Gnocchi neri in una salsa di bassi freschi, capperi, pomodorini e vino bianco

Domaći zeleni njoki s mascarponeom, mozzarellom, cherry rajčicom i svježim bosiljkom 65,00

spinach, mascarpone, mozzarella, tomatoes, fresh basil/spinaci, mascarpone, mozzarella, pomodori, basilico fresco

Gnocchi mari e monti 82,00

losos, kozice, vrganji, šampinjoni, umak od rajčica, vrhnje
salmon, shrimps, boletus, champignons, tomato sauce, cream
salmone, gamberetti, funghi porcini, funghi prataioli, salsa di pomodoro, panna

Gnocchi al tartufo 88,00

krema od tartufa, maslinovo ulje s tartufima, svježi tartufi, vrhnje / truffle cream, olive oil with truffles, fresh truffles, cream/ olio d'oliva profumato di tartufo, pezzi di tartufo, panna

RIŽOTO **RISOTTO / RISSOTI**

Rižoto s pačjim prsima i vrganjima 94,00

Risotto with duck breast and porcini mushrooms / Risotto con petto d'anatra e funghi porcini

Rižoto s hobotnicom i kozicama 92,00

Hobotnica, kozice, tikvice, cherry rajčica, grana padano, ružmarin
octopus, gamberi, courgettes, cherry tomatoes, grana padano, rosemary / polipo, gamberetti, zucchini, pomodorini, grana padano, rosmarino

Crni rižoto 88,00

sipa, crnilo od sipe / cuttle-fish, cuttle-fish ink / seppia, nero di seppi

Rižoto s jadranskim škampima i aromom tartufa 110,00

škampi, tartufirano ulje, tikvice, bosiljak, rajčica
shrimps, truffled oil, gourds, basil, tomato / scampi, olio di tartufo, zucchini, basilico, pomodori

MESO I RIBA MEAT AND FISH / CARNE E PESCE

Confit od telećih obraza, reducirani umak, kuglice od kruha i pancete 140,00

Confit of veal cheeks, reduced sauce, bread and bacon balls / Confit di guance di vitello, salsa ridotta, palline di pane e pancetta

Janjeći kotleti s gratiniranim krumpirom 145,00

Lamb chops with gratin potatoes / costolette di agnello con patate gratinate

Mini teleći filei alla Milanese (tri mini teleća filea u krušnim mrvicama i parmezanu, pršut San Daniele i topljena mozzarella) 98,00

(three mini veal tenderloin in bread crumbs and Parmesan served with San Daniele prosciutto and melted mozzarella / tre mini filetto di vitello e pangrattato e parmigiano serviti con prosciutto di San Daniele e mozzarella fusa)

Naš burger od teletine i junetine (200g) s poširanim jajem, salsom od rajčice i salatom od baby špinata 92,00

Veal and beef burger 200 g with poached egg, tomatoes salsa and salad of baby spinach / Il nostro burger di carne di vitello e di manzo (200 g) con uovo in camicia, salsa di pomodori e insalata di spinaci novelli

Rib-Eye odrezak odležale irske govedine sa žara (cca 700-1000g) 490,00 kn/kg

Grilled Rib-Eye steak of aged irish beef / Rib-Eye bistecca carne di manzo irlandese alla griglia

Odležali entrecote argentinske govedine sa žara 220g 145,00

Grilled aged entrecote of argentine beef / Entrecote invecchiato di argentine manzo alla griglia

Biftek sa žara 140,00 beefsteak / bistecca

Biftek s rukolom i Grana Padanom 148,00

grilled beefsteak, rucola, Grana Padano, red pepper / bistecca alla griglia, rucola, Grana Padano, pepe rosso

Rustica 148,00

komadi bifteka s pečenim krumpirom, rukolom, crvenim radićem i cherry rajčicom / beefsteak with roasted potatoes, rucola, red chicory and cherry tomatoes / bistecca con patate al forno, rucola, radicchio rosso e pomodorini

Svinjski lungić u umaku od bukovača na kremastoj tartufiranoj palenti 112,00

pork tenderloin in oyster mushrooms sauce on creamy truffles polenta / filetto di maiale in salasa di funghi con palenta cremosa di tartufi

Antica 95,00

svinjski vrat sa žara s aromatičnim maslacem, pečeni krumpir, panceta, gljive, paprika, kadulja
grilled pork neck with aromatic butter, baked potatoes, bacon, mushrooms, peppers, sage
collo di maiale alla griglia con burro aromatico, patate al forno, bacon, funghi, peperoni, salvia

Pureći odrezak na žaru s mozzarellom i pršutom 85,00

turkey-steak with mozzarella and smoked ham / filetto di tacchino con mozzarella e prosciutto crudo

Pečeni pileći file u krušnim mrvicama i parmezanu s topljenom mozzarellom i origanom na salsi od rajčice 75,00

Roasted chicken fillet in breadcrumbs and parmesan with melted mozzarella and oregano on the tomato salsa

Filetto di pollo arrostito nel pangrattato e parmigiano con mozzarella fusa e origano in salsa di pomodoro

Pečena pileća prsa punjena pršutom San Daniele i mozzarellom na podlozi od rižota s blitvom 96,00

Roasted chicken breast stuffed with prosciutto San Daniele and mozzarella on a bed of risotto with swiss chard

Arrosto petto di pollo ripiena con prosciutto di San Daniele e mozzarella su un letto di risotto con bietole

Pileća prsa sa žara 68,00

Grilled chicken breast / petto di pollo alla griglia

Odrezak tunjevine (200g) sa svježom kaduljom 110,00

tuna u tavi s kaduljom

tuna-steak in the pan with fresh sage / tonno nela padella con salvia fresca

PRILOZI SIDE DISH / CONTORNO

Zapečeni krem špinat s Grana Padanom i vrhnjem 35,00

gratinated creamy spinach with grana padano and creme / crema di spinaci gartinati con grana padano e panna

Povrće 35,00

gljive, patlidžani, tikvice, paprike, cherry rajčica

vegetables - mushrooms, eggplants, zucchini, pepper, cherry tomatoes / verdure - funghi, melanzane, zucchini, peperoni, pomodorini

Pečeni krumpir s ružmarinom 28,00

roasted potatoes with rosemary / patate al forno con rosmarino

Domaća mlada blitva i kuhani krumpir s Grana Padanom i maslacem 34,00

swiss chard and boiled potatoes with grana padano and butter / bietola e patate lesse con parmigiano e burro

Riža na bijelo s Grana Padanom 38,00

rice with cream & grana padano / riso al bianco con grana padano

NAŠ DOMAĆI KRUH OUR HOME-MADE BREAD / IL NOSTRO PANE FATTO IN CASA

Ciabatta i focaccia s ružmarinom i maslinovim uljem

16,00

Ciabatta, focaccia with rosemary and olive oil
košarica / basket / cestino

PIVO

BEER / BIRRA

- Točeno pivo Staropramen /pipe beer 0,30
16,00kn
Točeno pivo Staropramen 0,50 /pipe beer
20,00kn
Stella Artois 0,33 20,00kn
Becks 0,33 20,00kn
Ožujsko 0,33 18,00kn
Tomislav 0,50 22,00kn
Guinness 0,33 25,00kn
Leffe (Blond, Bruin) 0,33 25,00kn
Ožujsko limun/lemon 0,50 18,00kn
Ožujsko jabuka/apple 0,50 18,00kn
Bavaria bez alkohola 0,25 18,00 kn

TOPLI NAPITCI

WARM DRINKS / BEVANDE CALDE

- Espresso 12,00kn
Espresso bez kofeina / coffie
decaffee12,00kn
Macchiato / coffiewith milk 14,00kn
Macchiato bez kofeina / coffie with milk
decaffee 14,00kn
Cappuccino 14,00kn
Instant Julius Meinl 15,00kn
Čaj /tea 15,00kn

BEZALKOHOLNA PIĆA

NON-ALCOHOLIC DRINKS / BIBITE

- Voćni sokovi/ fruit juices 0,20 20,00 kn
Orangina 0,20 20,00 kn
Gazirani sokovi/ sodas 0,25 19,00 kn
Ledeni čaj/Ice tea 0,25 19,00 kn
Romerquelle limunska trava 0,33 16,00 kn
Romerquelle 0,75 24,00 kn
Romerquelle 0,25 13,00 kn
Jamnica, mineralna voda/mineral water
1/1 24,00 kn
Jamnica, mineralna voda/mineral water
0,50 13,00 kn
Jamnica, mineralna voda/mineral water
0,25 10,00 kn
Limunada /lemonade 0,30 18,00 kn
Cijedena naranča/fresh orange juice 0,20
22,00 kn

Cijene su izražene u kunama

PDV je uključen u cijenu

Ukoliko niste dobili originalan račun, niste dužni platiti • Posluživanje i usluživanje alkoholnih pića mlađima od 18 godina nije dopušteno

MENU FOR CHILDREN / MENU PER BAMBINI

MENU ZA DJECU 1.

**Krem juha po izboru (rajčica, bundeva ili mesna bistra) / Pileća prsa
/ Prženi krumpir / ketchup**
tomato soup, pumpkin soup or meat clear soup with veal dumplings / grilled chicken
breast / french fries, ketchup

62,00 KN

MENU ZA DJECU 2.

MENU FOR CHILDREN / MENU PER BAMBINI

**Krem juha po izboru (rajčica, bundeva ili mesna bistra) / Lasagne
bolognese**
tomato soup, pumpkin soup or meat clear soup with veal dumplings / lasagne
bolognese

51,00 KN

MENU ZA DJECU 3.

MENU FOR CHILDREN / MENU PER BAMBINI

**Krem juha po izboru (rajčica, bundeva ili mesna bistra) / Linguini
carbonara**
tomato soup, pumpkin soup or meat clear soup with veal dumplings / Linguini carbonara

48,00 KN