Piatti della tradizione rovignese

Tagliatelle alla marinara, per 2 pers. ✳

Brodetto di pesce alla Rovignese, per 2 pers. ✳

Polpo al forno con patate, per 2 pers. ✳

Tagliatelle con astice, 1 kg ✳

La gran pescada, per 2 pers. ✳

gamberi, scampi, aragosta, capesante, calamari, filetto di orata

✳ *Non sempre disponibile*

I nostri crudi

Gran crudo misto dell´Adriatico

Tartara di tonno pinna gialla

Carpaccio di branzino

Tartara di tonno con tartufo istriano

Carpaccio di orata e tartara di tonno

Carpaccio di capasanta

Tagliatelle di calamaro crudo

Scampetti crudi al limone

Polpa di cicala di mare (canocia)

Gran plateaux de fruits de mer, per 2 pers.

Antipasti

Antipasto di mare »Giannino«

Baccalà mantecato e polenta

Gamberi piccanti aglio e peperoncino

Insalata di mare

Insalata di crostacei (Giannino 40)

Conchigliaccio, (misto di conchiglie)

Antipasto di terra per chi non ama il pesce

✳ *Non sempre disponibile e prezzo a secondo del peso*

Primi piatti

Pljukanci (pasta istriana) »Alla Pescatora«

cozze, canestrelli, gamberi, calamari

Tagliatelle scampi buzzara sgusciati

Spaghetti profumo dell´adriatico con canestrelli e gamberi

Ravioli al tartufo istriano

*Tagliatelle con aragosta, 350 gr.**

Pljukanci (pasta istriana) al ragù d´anatra

* *Non sempre disponibile e prezzo a secondo del peso*

Secondi piatti

Filetto di orata alla dalmata

Filetto di orata al tartufo istriano

Polpo grigliato su crema di patate ∗

Gran fritto misto di pesce

Fritto di calamari e gamberi

Gamberi in tempura con verdure

Calamari dell´ adriatico saltati in padella con polenta

Branzino per 2 al forno, 1kg capperi, olive, pomodorini, aglio, patate

Rombo o pagaro al forno o ai ferri, 1kg ∗

Ribeye steak con patate

Filetto di manzo al tartufo nero istriano

Mini fiorentina (300–400 gr.) *100 gr=*

Contorni

Insalate miste

Verdura alla piastra

Pane e coperto e olio d´oliva extravergine

Nel prezzo è inclusa l´imposta, non il servizio.

Rovinjski specijaliteti

Tagliatelle alla marinara, za 2 osobe *

Riblji brodet alla rovignese za 2 osobe *

Hobotnica u pećnici sa krumpirom za 2 osobe *

Tagliatelle sa jastogom, 1kg *

La gran pescada za 2 osobe *
kozice, škampi, jastog, capesante, lignje, filet orade, plava riba

* *Nije uvijek u ponudi*

Sirovo iz mora

Sirove strasti

Tuna tartar

Carpaccio od brancina

Tuna tartar sa istarskim tartufom

Carpaccio od orade i tuna tartar

Carpaccio od jakopovih kapica

Tagliatelle od sirovih lignji

Sirovi škampi

Sirove kanoče

Gran plateaux de fruits de mer, za 2 osobe

Hladna predjela

Morsko predjelo »Giannino«

Bakalar na bijelo sa palentom

Kozice pikantne

Salata od morskih plodova

Giannino 40 (kozice, jastog , škampi)

Miješane školjke na buzaru

Istarski pijat pršut i sir

Topla predjela

Pljukanci »Alla Pescatora« dagnje, kozice, kaneštrele, lignja

Tagliatelle sa očišćenim škampima na buzaru

Spaghetti miris Jadrana sa kozicama i kaneštrelima

Ravioli sa tartufima

*Tagliatelle sa jastogom, 350 gr.**

Pljukanci sa raguom od patke

* *Nije uvijek raspoloživo a cijena ovisi o kilaži*

Glavna jela

Filet orade »Dalmata« (kapari, masline, rajčica)

Filet orade sa istarskim tartufom

*Krakovi hobotnice na kremi od krumpira **

Miješana frigana riba

Frigane lignje i kozice

Tempura od kozica i povrća

Jadranske lignje »in padella« sa palentom

Brancin u pećnici za 2 osobe, 1kg

*Rombo ili pagar na žaru ili u pećnici, 1kg **

Ribeye sa pečenim krumpirom

Biftek sa tartufom

Mini fiorentina (300–400 gr.) *100 gr=*

Prilozi

Miješana salata

Povrće

Kruh, couvert i extra djevičansko maslinovo ulje

Porez uključen u cijenu.

Rovinj specialities

Tagliatelle alla marinara for 2 pers.	*
Fish brodetto alla Rovignese for 2 pers.	*
Octopus with potatoes for 2 pers.	*
Tagliatelle with lobster, 1 kg	*
La gran pescada for 2 pers.	*

scampi, shrimps, lobster, calamari, scallops, fish filet...

* *Not always available*

Raw bar

Raw seafood selection (tuna, shrimps, sea bream, squid)

Tuna tartar

Seabass carpaccio

Tuna tartar with istrian truffles

Carpaccio with sea bream and tuna tartar

Scallop carpaccio

Raw squid tagliatelle

Raw scampi

Raw «Canocia»

Gran plateaux de fruits de mer, per 2 pers.

Starter

Assorted plate »Giannino«

Codfish with »polenta«

Spicy shrimps

Seafood salad

Gianinno 40.

Mixed shells

Istrian platter ham and cheese

First course

»Pljukanci«, (local pasta) »Alla pescatora«

Tagliatelle with shell-free scampi in buzzara

»Spaghetti adriatic« with shrimps and baby scallops

Ravioli with truffles

*Tagliatelle with lobster, 350 gr.**

Pljukanci (local pasta) with duck ragu

* *Not always available, lobster priced by weight*

Main course

Sea bream fillet, »Dalmata« capers, olives, tomatoes

Sea bream fillet with istrian truffles

Octopus tentacles with creamed potato

Mixed fried fish and seafood

Fried calamari and shrimp

Shrimp and vegetable tempura

Sauteed squid (in padela) with polenta

Oven-baked seabream with potatoes, for 2 pers., 1kg

Catch of the day sea bream, sea bass, turbot., 1kg *

Grilled Ribeye steak with potatoes

Beefsteak with Istrian truffles

Mini fiorentina (300-400 gr.) *100 gr=*

Garnish

Mixed salad

Vegetables

Bread, cover charge and extra vergin olive oil

Taxes charge are included.

Typische Spezialitäten

Tagliatelle alla marinara für 2 pers.	*
Brodetto di pesce alla Rovignese für 2 pers.	*
Gebackener octopus mit kartoffeln, für 2 pers.	*
Tagliatelle mit Hummer, 1kg	*
La Gran pescada für 2 pers. *Scampi, Garnelen, Hummer, Fischefillet, Calamari*	*

* *Nicht immer verfügbar*

Meeresfrüchte Rohbar

Auswahl an rohen Meeresfrüchten: Thunfisch, Garnelen, Goldbrasse, Tintenfisch

Thunfischtartar

Wolfsbarsch-Carpaccio

Thunfischtartar mit istrischen Trüffel

Fisch carpaccio und Thunfischtartar

Jakobsmuschel-Carpaccio

Rohem Tintenfisch

Rohe Scampi

Rohe «Canocio»

Gran Plateaux de fruits de mer, für 2 pers.

Vorspeisen

Vorspeise »Giannino«

Stockfisch mit Polenta

Würzige garnelen

Meeresfrüchtesalat

Giannino 40

Gemischte Muscheln

Istrianische Platte, Schinken und Käse

✳ *Nicht immer verfügbar. Der Preis richtet sich nach dem Gewicht*

Erster Gang

»Pljukanci« (local pasta) »Alla pescatora«

Garnelen, kleine Jacobsmuscheln, Muscheln, Tintenfisch

Tagliatelle mit geschälten Scampi in Buzzara

Spaghetti Adriatic mit Garnelen und kleinen Jakobsmuscheln

Ravioli mit Trüffeln

*Tagliatelle mit Hummer, 350 gr.**

»Pljukanci« (local pasta) mit Entenragu

* *Nicht immer verfügbar. Der Preis richtet sich nach dem Gewicht*

Zweiter Gang

Brassenfilet, „Dalmata“ Kapern, Oliven, Tomaten

Brassenfilet mit istrischen Trüffeln

Oktopus-Tentakel mit Kartoffelcreme *

Gemischter gebratener Fisch und Meeresfrüchte

Gebratene Calamari und Garnelen

Garnelen und Gemüse-Tempura

Kalmare in der Pfanne mit Polenta gekocht

Seebrasse im Ofen mit Kartoffeln, für 2 Personen, 1kg

*Fang des Tages Steinbutt, Goldbrasse, Seebrasse, 1kg**

Ribeye Steak mit Bratkartoffeln

Beefsteak mit istrischen Trüffeln

Mini fiorentina (300-400 gr.) *100 gr=*

* *Nicht immer verfügbar*

Beilagen

Gemischter Salat

Gemüse vom Grill

Brot, couvert und Olivenöl extra vergine

Das beschwerdebuch befinder sich an der theke.