

### Hladna predjela

Tatarski od tune usoljeni, ribani žumanjak, aioli s wasabijem	18,00
Carpaccio dimljenog brancina krema od badema	19,00
Ceviche bijela riba, korijander, kukuruz, peperoncino	18,00
Sirovi kvarnerski škampi s crnim tartufom emulzija od meda i naranče, skuta	25,00
Dimljene srdele chutney od crvene kapule i cikle, crème fraiche	15,00
Salata od hobotnice i šparoga hobotnica, šparoge, celer, sušena rajčica dressing od Dijon senfa i meda	18,00
Burrata carpaccio od cikle, krema badem, confit češnjak, citrusi	13,00
Carpaccio od boškarina ukiseljena crvena kapula, rukola, skuta	18,00
Pršut masline, domaća focaccia	16,00

### Juhe

Gusta riblja juha	10,00
Juha od šparoga gnudi od skute, krutoni kiselog kruha	9,00

### Topla predjela

Polenta sa tartufom i kravljom skutom	19,00
Rižoto od škampi i šparoga Riserva San Massimo riža	25,00
Crni rižoto Riserva San Massimo riža, sipa od mreže	19,00
Ravioli "Veranda" punjeni bijelom ribom, umak od kozica, dimljenih dagnji, rajčice i peperoncino	19,00
Domaći tagliolini s kvarnerskim škampima i crnim tartufom	26,00
Paccheri s jastogom bisk od rakova, peperoncino	29,00
Steak od karfiola na gradelama marinirani karfiol, krema od karfiola, chimichurri umak	13,00

### Riba

File plemenite ribe na gradelama krusta badema, krema od karfiola, marinirani pečeni koromač, popečki korijena peršina	28,00
Grdobina u tijestu gratinirani kelj, aioli s confitiranim češnjakom	25,00
Pečeni krak hobotnice marinirani krak u tamnoj pivi i soja umaku, krusta od sušene rajčice, celer, romesco umak	24,00
Gratinirani kvarnerski škamp kiseli kruh, rajčica, ružmarin, limeta	30,00
Brodet za dvije osobe bijela riba, lignje, škampi, rajčica, masline, frigani kapari, polenta s ružmarinom i sušenom rajčicom	59,00
Riba I. gradele, pećnica, gregada	88,00/kg

Riba II. gradele, pećnica, gregada	78,00/kg
Riba III. gradele, pećnica, gregada	68,00/kg
Lignje (300 g) gradele, frigane	19,00

### Rakovi i školjke

Kvarnerski škampi gradele, buzara, lešo	92,00/kg
Jastog, hlap gradele buzara	135,00/kg
Dondole, brbavice gradele, buzara, sirove	71,00/kg
Kamenice	5,00/kom.
Kapesanta na gradelama	5,00/kom.
Gratinirana kapesanta krušne mrvice, ulje od lješnjaka, grana padano	6,00/kom.

### Meso

Biftek Black Angus Dry Aged (250 g) umak od crnog tartufa, pire od korijena celera i ružmarina	35,00
Pačja prsa u umaku od naranče i prošeka tortica od batata i badema	24,00

### Obročne salate

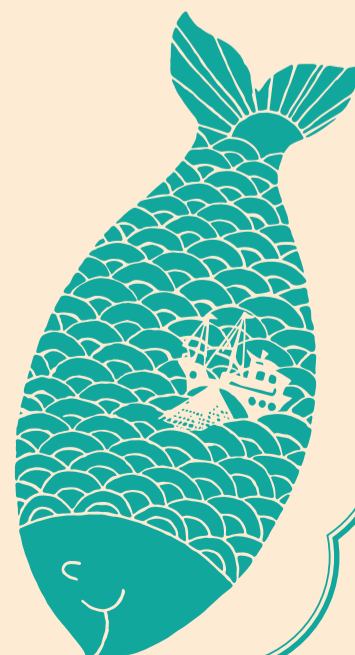
Tuna confit tune, lisnata salata, ljubičasti luk, kukuruz, kuhano jaje, vinegret od jabučnog octa, dumbira i soje	19,00
Caesar salata s crnim tartufom pileća prsa, krutoni, rimska salata, Grana Padano, dressing od senfa, meda i crnog tartufa	23,00

### Prilozi i salate

Gratinirani kelj bosiljak, pinjoli, grana padano	7,00
Parmigiana	10,00
Kroketi s pršutom	9,00
Blitva u listu	7,00
Blitva s krumpirom	7,00
Kuhani krumpir	5,00
Pomfrit	5,00
Miješana salata	7,00
Rukola	7,00
Kupus	6,00
Lisnata salata	7,00

### Za naše najmlađe

Pileća prsa pohana u panko mrvicama pomfrit, kečap ili majoneza	16,00
Couvert amuse-bouche, domaći kruh, izbor maslinovih ulja	3,00



### Antipasti freddi

Tartara di tonno	18,00
aioli al wasabi, tuorlo d'uovo grattugiato	
Carpaccio di branzino affumicato	19,00
crema di mandorla	
Ceviche	18,00
pesce bianco, coriandolo, mais, peperoncino	
Scampi crudi al tartufo nero	25,00
ricotta, miele, agrumi	
Sardelle affumicate	15,00
marmellata di cipolle di Tropea e rapa rossa, crème fraiche	
Insalata di polipo e asparagi verdi	18,00
sedano, pomodori secchi, salsa di senape e miele	
Burrata	13,00
rapa rossa marinata, crema di mandorle e aglio, arancia	
Carpaccio di bue istriano	18,00
ricotta, cipolla di Tropea sottaceto, rucola	
Pršut	16,00
olive, focaccia	

### Zuppe

Zuppa di pesce	10,00
Zuppa di asparagi	9,00
gnudi di ricotta, crostini	

### Antipasti caldi

Polenta al tartufo con ricotta di mucca	19,00
Risotto agli scampi e asparagi	25,00
Riso della Riserva San Massimo,	
Risotto al nero di seppia	19,00
Riso della Riserva San Massimo	
Ravioli "Veranda"	19,00
ripieni di pesce bianco con salsa di gamberetti, cozze affumicate, pomodoro e peperoncino	
Tagliolini agli scampi e tartufo nero	26,00
Paccheri all'astice	29,00
bisque di crostacei, peperoncino	
Steak di cavolfiore	13,00
cavolfiore marinato, crema di cavolfiore, salsa chimichurri	

### Pesce

Filetto di pesce superiore alla griglia	28,00
crosta di mandorle, finocchio marinato arrosto, polpetti di pastinaca, crema di cavolfiore	
Coda di rospo in pastella	25,00
gratin di cavolo verde, aioli alla crema di aglio	
Octopus in crosta di pomodoro	24,00
marinato in birra scura e soia, sedano, salsa romesco	
Scampi gratinati	30,00
pane, pomodoro, rosmarino, lime	
Brodetto ai frutti di mare per due persone	59,00
pesce bianco, calamari, scampi, pomodoro, olive, capperi fritti, polenta al rosmarino e pomodori secchi	
Pesce superiore I. (scorfano, San Pietro, dentice..)	88,00/kg
alla griglia, in forno, gregada	

Pesce categoria II. (spigola, sarago, pagello, orata..)	78,00/kg
alla griglia, in forno, gregada	
Pesce categoria III. (rana pescatrice, triglie..)	68,00/kg
alla griglia, in forno, gregada	
Calamari nostrani (300 gr)	19,00
alla griglia o fritti	

### Crostacei e Molluschi

Scampi del Quarnero	92,00/kg
bolliti, alla griglia o alla buzara (salsa di vino bianco, aglio e prezzemolo)	
Astice, Aragosta	135,00/kg
alla griglia, buzara	
Dondoli	71,00/kg
crudo, alla griglia o buzara	
Ostrighe	5,00/pz
Capesante alla griglia	5,00/pz
Capesante gratinate	6,00/pz
pignoli, Grana Padano, olio di nocciole	

### Carni

Filetto di bovino Black Angus Dry Aged (250gr)	35,00
salsa di tartufo nero, crema di pastinaca e rosmarino	
Petto di anatra in salsa di vino rosso e arance	24,00
tortino di patate e mandorle	

### Insalatoni

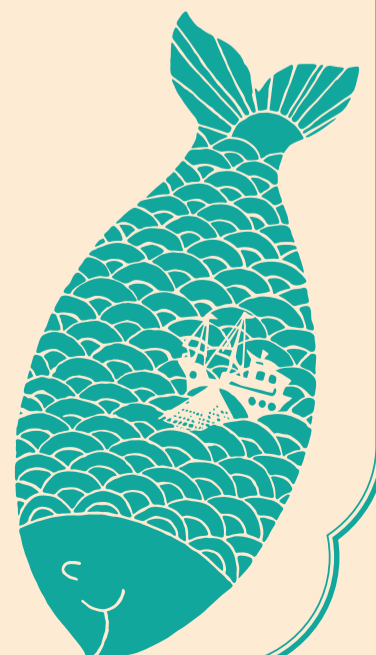
Tonno	19,00
confit tonno, insalata verde, cipolla di tropea, uovo cotto, salsa di aceto di mela, zenzero e soia	
Insalata Caesar al tartufo nero	23,00
petto di pollo, crostini, lattuga romana, grana Padano, salsa di senape, miele e tartufo nero	

### Contorni

Cavolo verde gratinato	7,00
pignoli, grana Padano, basilico	
Parmigiana	10,00
Crochette di patate al prosciutto	9,00
Bietola alle patate o senza patate	7,00
Patate bollite	5,00
Patatine	5,00
Misticanza	7,00
Rucola	7,00
Insalata mista	7,00
Insalata di cavolo	6,00

### Menu bambini

Petto di pollo	16,00
impanato con delle patatine	
Coperto	3,00
amuse bouche, pane fatto in casa, olio di oliva	



### Kalte Vorspeisen

<b>Thunfischtartar</b>	18,00
mariniertes Eigelb, Aioli mit Wasabi	
<b>Geräuchertes Wolfsbarsch Carpaccio</b>	19,00
Mandelcreme	
<b>Ceviche</b>	18,00
weisser Fisch, Koriander, Mais, Peperoncino	
<b>Rohe Scampi mit schwarzem Trüffel</b>	25,00
Ricotta, Honig, Zitrusfrüchte	
<b>Geräucherte Sardellen</b>	15,00
hausgemachte Zwiebel und Rote Bete Marmelade, Creme Fraiche, hausgemachte Focaccia	
<b>Oktopussalat mit grünem Spargel</b>	18,00
Sellerie, getrocknete Tomate, Dressing aus Dijon Senf und Honig	
<b>Burrata</b>	13,00
marinierte Rote Bete, Mandelcreme mit Knoblauch, Zitrusfrüchte	
<b>Carpaccio vom heimischen Boskarin-Rind</b>	18,00
ingelegte rote Zwiebel, Rukola, Ricotta	
<b>Pršut</b>	16,00
Oliven, hausgemachte Focaccia	

### Suppen

<b>Samtige Cremige Fischsuppe</b>	10,00
<b>Spargelsuppe</b>	9,00
Croutons aus Sauerteig, Ricotta Klößchen	

### Warme Vorspeisen

<b>Polenta mit Trüffel und Ricotta</b>	19,00
<b>Risotto mit Scampi und Spargel</b>	25,00
Reis Riserva San Massimo	
<b>Tintenfischrisotto</b>	19,00
Reis Riserva San Massimo, Tintenfisch	
<b>Ravioli "Veranda"</b>	19,00
gefüllt mit weissem Fisch, Garnelensauce mit geräucherten Muscheln, Peperoncino und Tomaten	
<b>Tagliolini mit Scampi und schwarzem Trüffel</b>	26,00
<b>Paccheri mit Hummer</b>	29,00
Krebsbisque, Peperoncino	
<b>Gegrilltes Blumenkohl Steak</b>	13,00
Marinierter Blumenkohl, Blumenkohlcreme, Chimichurri Sauce	

### Fischgerichte

<b>Gegrilltes Fischfilet vom Fangfisch</b>	28,00
Mandelkruste, marinierter Fenchel, Pastinakenpuffer, Blumenkohlpuree	
<b>Seeteufel in Backteig</b>	25,00
Wirsing Gratin, Aioli mit Knoblauchconfit	
<b>Gebackener Oktopus</b>	24,00
Tomatenkruste, Marinade aus dunklem Bier und Sojasauce, Sellerie, Romesco Sauce	
<b>Gratinierte Scampi</b>	30,00
Sauerteigbrot, Tomate, Rosmarin und Lime	
<b>Fisch Eintopf für zwei Personen</b>	59,00
weisser Fisch, Scampi, Calamari, Tomate, Oliven, frittierte Kapern, Polenta mit Rosmarin und getrockneten Tomaten	
<b>Fisch I.</b>	88,00/kg
gegrillt, im Ofen, Gregada	

<b>Fisch II.</b>	78,00/kg
gegrillt, im Ofen, Gregada	
<b>Fisch III.</b>	68,00/kg
gegrillt, im Ofen, Gregada	
<b>Tintenfisch aus dem Adriatischen Meer (300 g)</b>	19,00
gegrillt oder frittiert	

### Krebse und Schalentiere

<b>Garnelen aus der Kvarner Bucht</b>	92,00/kg
gekocht, gegrillt, Buzara (Weissweinsauce mit Knoblauch und Petersilie)	
<b>Hummer, Languste</b>	135,00/kg
gegrillt, Buzara	
<b>Venusmuscheln</b>	71,00/kg
roh, gegrillt, Buzara	
<b>Austern</b>	5,00/St.
<b>Gegrillte Jakobsmuschel</b>	5,00/St.
<b>Gratinierte Jakobsmuschel</b>	6,00/St.
Semmelbrösel, Haselnussöl, Grana Padano	

### Fleischgerichte

<b>Beefsteak Black Angus Dry Aged (250g)</b>	35,00
schwarze Trüffelsauce, Selleriecreme mit Rosmarin	
<b>Entenbrust in Orangensauce mit Dessertwein</b>	24,00
Süßkartoffeltörtchen mit Mandeln	

### Salate

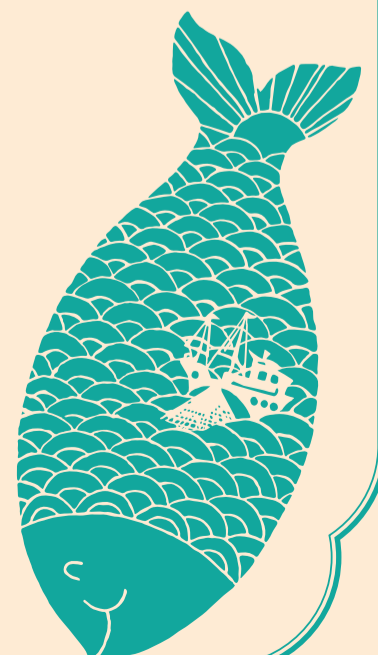
<b>Thunfisch</b>	19,00
Thunfisch, grüner Salat, rote Zwiebel, Mais, gekochtes Ei, Vinagrette aus Apfelessig, Ingwer und Sojasauce	
<b>Caesar Salat mit schwarzem Trüffel</b>	23,00
Hühnerbrust, Croutons, Römersalat, Grana Padano, Dressing aus Senf, Honig und schwarzem Trüffel	

### Beilagen

<b>Mangold mit oder ohne Kartoffeln</b>	7,00
<b>Gratiniertes Wirsing</b>	7,00
Basilikum, Pinienkerne, Grana Padano	
<b>Parmigiana</b>	10,00
<b>Kartoffelkroketten mit Prosciutto</b>	9,00
<b>Gekochte Kartoffeln</b>	5,00
<b>Pommes</b>	5,00
<b>Gemischter Salat</b>	7,00
<b>Blattsalat</b>	7,00
<b>Rukola</b>	7,00
<b>Kohlsalat</b>	6,00

### Kindermenü

<b>Frittierte Hähnchenbrust</b>	16,00
in Pankokruste mit Pommes und Sauce nach Wahl	
<b>Gedeck</b>	3,00
Gruss aus der Küche, hausgemachtes Brot, erlesenes Olivenöl	





# OSTARIA VERANDA

## Cold starters

<b>Tuna tartar</b> aioli with wasabi, marinated egg yolk	18,00
<b>Smoked sea bass carpaccio</b> almond crème	19,00
<b>Ceviche</b> white fish, coriander, corn, peperoncino	18,00
<b>Raw scampi from the Kvarner Gulf with black truffle</b> istrian ricotta, honey, orange	25,00
<b>Octopus salad with asparagus</b> celery, dried tomato, mustard and honey dressing	18,00
<b>Smoked sardines</b> red onion and beetroot chutney, crème fraiche	15,00
<b>Burrata</b> beetroot carpaccio, almond crème, garlic confit, citrus fruits	13,00
<b>Boskarin (grey cattle typical for the Istria region) carpaccio</b> pickled red onion, rocket, Istrian ricotta	18,00
<b>Pršut</b> olives, homemade toasted focaccia bread	16,00

## Soups

<b>Thick fish soup</b>	10,00
<b>Asparagus soup</b> ricotta dumplings, sourdough croutons	9,00

## Warm starters

<b>Polenta with truffle and cow's milk ricotta</b>	19,00
<b>Risotto with scampi and asparagus</b> rice from Riserva San Massimo	25,00
<b>Black risotto</b> rice from Riserva San Massimo, calamari	19,00
<b>Ravioli "Veranda"</b> ravioli filled with white fish, shrimp sauce with tomato, smoked mussels and peperoncino	19,00
<b>Homemade tagliolini with scampi and black truffles</b>	26,00
<b>Paccheri with lobster</b> crab sauce, peperoncino	29,00
<b>Cauliflower steak</b> marinated cauliflower, cauliflower creme, chimichurri sauce	13,00

## Fish

<b>Grilled fillet of freshly caught fish</b> almond crust, cauliflower crème, roasted fennel, parsley root fritters	28,00
<b>Monkfish in batter</b> kale gratin, aioli with garlic confit	25,00
<b>Baked octopus</b> marinated in dark beer and soy sauce, tomato crust, celery, romesco sauce	24,00
<b>Scampi au gratin</b> sourdough, tomato, rosemary, lime	30,00
<b>Stew for two</b> white fish, scampi, calamari, tomato, olives, fried capers, polenta with rosemary and dried tomatoes	59,00
<b>Fish I.</b> grilled, in the oven, gregada	88,00/kg

<b>Fish II.</b> grilled, in the oven, gregada	78,00/kg
<b>Fish III.</b> grilled, in the oven, gregada	68,00/kg
<b>Calamari from the Adriatic sea (300 g)</b> grilled or fried	19,00

## Crab and shellfish

<b>Scampi from the Kvarner Gulf</b> grilled, buzara (white wine sauce with garlic and parsley) or boiled	92,00/kg
<b>Lobster, spiny lobster</b> grilled, buzara	135,00/kg
<b>Venus clams</b> raw, grilled, buzara	71,00/kg
<b>Oysters</b>	5,00/pcs
<b>Grilled scallop</b>	5,00/pcs
<b>Gratinated scallop</b> breadcrumbs, hazelnut oil, grana padano	6,00/pcs

## Meat

<b>Beef steak Black Angus Dry Aged (250 g)</b> black truffle sauce, celery puree with rosemary	35,00
<b>Duck breast in orange and sweet wine sauce</b> sweet potato and almond side	24,00

## Salads

<b>Tuna</b> tuna, green salad, red onion, corn, egg, ginger, apple vinegar and soy dressing	19,00
<b>Caesar salad with black truffle</b> chicken breast, croutons, romaine lettuce, grana padano mustard and honey dressing with black truffle	23,00

## Side dishes

<b>Leafy swiss chard with or without potatoes</b>	7,00
<b>Gratinated kale</b> pine nuts, basil, grana Padano	7,00
<b>Parmigiana</b>	10,00
<b>Potato croquettes with prosciutto</b>	9,00
<b>Boiled potatoes</b>	5,00
<b>French fries</b>	5,00
<b>Mixed salad</b>	7,00
<b>Leafy green</b>	7,00
<b>Rocket</b>	7,00
<b>Cabbage</b>	6,00

## Kids menu

<b>Panko fried chicken breast</b> with french fries with ketchup or mayonnaise	16,00
<b>Couvert</b> amouse bouche, home made bread, selection of olive oil	3,00

