



HLADNA PREDJELA

| | |
|--|----------|
| Tatarski od tune tuna, kapari, soja umak, aioli s wasabijem | 18 |
| Carpaccio dimljenog brancina majoneza od slanin, incuna, pistacija, bošiljak | 21 |
| Ceviche "Veranda" bijela riba, hobotnica, crvena kapula, korijander, peperoncino | 20 |
| Sirovi kvarnerski škampi s crnim tartufom skuta, Granny Smith jabuka, med, crni tartuf | 27 |
| Salata od hobotnice ukiseljeni karfiol, koromač, dressing od senfa i meda | 18 |
| Dimljene srdele chutney od crvene kapule i cikle, crème fraîche | 16 |
| Burrata carpaccio od cikle, krema od badema, confit češnjak, citrusi | 13 |
| Carpaccio od boškarina ukiseljena crvena kapula, rukola, skuta | 18 |
| Kamenice | 5 / kom. |

JUHE

| | |
|---|----|
| Gusta riblja juha | 10 |
| Minestrone korjenasto povrće, grašak, tjestenina | 9 |

TOPLA PREDJELA

| | |
|--|----|
| Rižoto od škampi riža Riserva San Massimo | 25 |
| Crni rižoto riža Riserva San Massimo | 19 |
| Paccheri s jastogom bisque od rakova, naranča, peperoncino | 29 |
| Ravioli "Veranda" punjeni bijelom ribom, umak od kozica i dimljenih dagnji | 20 |
| Domaći tagliolini s kvarnerskim škampima i crnim tartufom | 27 |
| Steak od karfiola na gradelama marinirani karfiol, krema od karfiola, chimichurri umak | 13 |
| Parmigiana | 15 |

GLAVNA JELA — RIBA

| | |
|--|---------|
| File plemenite ribe na gradelama krusta od badema, krema od karfiola, marinirani pečeni koromač, popečki korijena peršina | 28 |
| Pečeni krak hobotnice mariniran u tamnoj pivi i soja umaku, krusta od sušene rajčice, celer, romesco umak | 24 |
| Grdobina u umaku od šafrana file grdobine, naranča, šafran, zapečena palenta | 26 |
| Brodet za dvije osobe kvarnerski škampi, prnjavice, bijela riba, lignje, palenta | 61 |
| Riba I. gradele, pećnica, gregada | 88 / kg |
| Riba II. gradele, pećnica, gregada | 78 / kg |
| Riba III. gradele, pećnica, gregada | 68 / kg |
| Lignje (300 g) gradele ili frigane | 19 |

RAKOVI I ŠKOLJKE

| | |
|--|----------|
| Kvarnerski škampi gradele, buzara, lešo | 95 / kg |
| Jastog / hlap gradele, buzara | 135 / kg |
| Dondole / prnjavice gradele, buzara, sirove | 71 / kg |
| Kapesanta na gradelama | 5 / kom. |
| Gratinirana kapesanta | 6 / kom. |

GLAVNA JELA — MESO

| | |
|--|----|
| Biftek Black Angus Dry Aged (250 g) umak od crnog tartufa, pire od korijena celera i ružmarina | 35 |
| Pačja prsa u umaku od naranče i proška sous vide pačja prsa, tortica od batata, badema i ružmarina | 26 |

PRILOZI I SALATE

| | |
|---|---|
| Gratinirani kelj bosiljak, pinjoli, Grana Padano | 8 |
| Blitva u listu | 7 |
| Blitva s krumpirom | 7 |
| Pomfrit | 5 |
| Palenta na gradelama | 6 |
| Zelena salata | 6 |
| Lisnata salata | 6 |
| Rukola | 7 |
| Pomidorini | 7 |
| Kupus salata | 6 |
| Miješana salata | 6 |

Salate su začinjene dressingom od bio
jabučnog octa i maslinovog ulja.

ZA NAŠE NAJMLAĐE

| | |
|--|----|
| Pileća prsa pohana u panko mrvicama pomfrit, kečap ili majoneza | 16 |
|--|----|

COUVERT

| | |
|---|---|
| Couvert amuse-bouche, domaći kruh, maslinovo ulje | 3 |
|---|---|

OSTARIA VERANDA



ANTIPASTI FREDDI

| | |
|--|---------|
| Tartare di tonno tonno, capperi, salsa di soia, aioli al wasabi | 18 |
| Carpaccio di branzino affumicato maionese alle acciughe salate, pistacchio, basilico | 21 |
| Ceviche "Veranda" pesce bianco, polpo, cipolla rossa, coriandolo, peperoncino | 20 |
| Scampi del Quarnero crudi con tartufo nero ricotta fresca, mela Granny Smith, miele, tartufo nero | 27 |
| Insalata di polpo cavolfiore marinato, finocchio, dressing al miele e senape | 18 |
| Sardelle affumicate chutney di cipolla rossa e barbabietola, crème fraîche | 16 |
| Burrata carpaccio di barbabietola, crema di mandorle, aglio confit, agrumi | 13 |
| Carpaccio di Boškarin istriano cipolla rossa marinata, rucola, ricotta fresca | 18 |
| Ostriche | 5 / pz. |

ZUPPE

| | |
|---|----|
| Zuppa di pesce intensa | 10 |
| Minestrone verdure di radice, piselli, pasta | 9 |

ANTIPASTI CALDI

| | |
|---|----|
| Risotto agli scampi riso Riserva San Massimo | 25 |
| Risotto nero riso Riserva San Massimo | 19 |
| Paccheri all'astice bisque di crostacei, arancia, peperoncino | 29 |
| Ravioli "Veranda" ripieni di pesce bianco, salsa ai gamberi e cozze affumicate | 20 |
| Tagliolini fatti in casa con scampi del Quarnero e tartufo nero | 27 |
| Steak di cavolfiore alla griglia cavolfiore marinato, crema di cavolfiore, salsa chimichurri | 13 |
| Parmigiana | 15 |

PIATTI PRINCIPALI — PESCE

| | |
|---|---------|
| Filetto di pesce superiore alla griglia crosta di mandorle, crema di cavolfiore, finocchio arrosto marinato, frittelle di radice di prezzemolo | 28 |
| Polpo arrosto marinato nella birra scura e salsa di soia, crosta di pomodoro essiccato, sedano, salsa romesco | 24 |
| Coda di rospo allo zafferano filetto di coda di rospo, arancia, zafferano, polenta gratinata | 26 |
| Brodetto tradizionale adriatico per due persone scampi del Quarnero, vongole, pesce bianco, calamari, polenta | 61 |
| Pesce I. alla griglia, in forno, gregada | 88 / kg |
| Pesce II. alla griglia, in forno, gregada | 78 / kg |
| Pesce III. alla griglia, in forno, gregada | 68 / kg |
| Calamari (300 g) alla griglia, fritti | 19 |

CROSTACEI & MOLLUSCHI

| | |
|---|----------|
| Scampi del Quarnero alla griglia, alla buzara, lessati | 95 / kg |
| Astice / aragosta alla griglia, alla buzara | 135 / kg |
| Vongole alla griglia, alla buzara, crude | 71 / kg |
| Capesante alla griglia | 5 / pz. |
| Capesante gratinate | 6 / pz. |

PIATTI PRINCIPALI — CARNE

| | |
|--|----|
| Filetto Black Angus Dry Aged (250 g) salsa al tartufo nero, crema di pastinaca e rosmarino | 35 |
| Petto d'anatra in riduzione di arancia e prošek petto d'anatra cotto sous-vide, tortino di patata dolce, mandorle e rosmarino | 26 |

CONTORNI & INSALATE

| | |
|---|---|
| Cavolo verde gratinato basilico, pignoli, Grana Padano | 8 |
| Bietola | 7 |
| Bietola con patate | 7 |
| Patatine fritte | 5 |
| Polenta alla griglia | 6 |
| Insalata verde | 6 |
| Misticanza | 6 |
| Rucola | 7 |
| Pomodorini | 7 |
| Insalata di cavolo | 6 |
| Insalata mista | 6 |

Le insalate sono condite con dressing all'aceto biologico di mele e olio d'oliva.

MENU BAMBINI

| | |
|--|----|
| Petto di pollo impanato nel panko patatine fritte, ketchup o maionese | 16 |
|--|----|

COUVERT

| | |
|---|---|
| Couvert amuse-bouche, pane fatto in casa, olio d'oliva | 3 |
|---|---|

ITA

OSTARIA VERANDA



COLD STARTERS

| | |
|--|---------|
| Tuna tartare tuna, capers, soy sauce, wasabi aioli | 18 |
| Smoked sea bass carpaccio salted anchovy mayonnaise, pistachio, basil | 21 |
| Ceviche "Veranda" white fish, octopus, red onion, coriander, peperoncino | 20 |
| Raw scampi from the Kvarner Gulf with black truffle fresh ricotta, Granny Smith apple, honey, black truffle | 27 |
| Octopus salad pickled cauliflower, fennel, honey and mustard dressing | 18 |
| Smoked sardines red onion and beetroot chutney, crème fraîche | 16 |
| Burrata beetroot carpaccio, almond cream, garlic confit, citrus | 13 |
| Boškarin (grey cattle typical for the Istria region) carpaccio pickled red onion, rocket, Istrian ricotta | 18 |
| Oysters | 5 / pc. |

SOUPS

| | |
|--|----|
| Thick fish soup | 10 |
| Minestrone root vegetables, peas, pasta | 9 |

WARM STARTERS

| | |
|--|----|
| Risotto with scampi Riserva San Massimo rice | 25 |
| Black risotto Riserva San Massimo rice | 19 |
| Paccheri with lobster shellfish bisque, orange, peperoncino | 29 |
| Ravioli "Veranda" ravioli filled with white fish, shrimp sauce, smoked mussels | 20 |
| Homemade tagliolini with Kvarner scampi and black truffle | 27 |
| Grilled cauliflower steak marinated cauliflower, cauliflower cream, chimichurri sauce | 13 |
| Parmigiana | 15 |

MAIN COURSES — FISH

| | |
|---|---------|
| Grilled fillet of freshly caught fish almond crust, cauliflower cream, roasted fennel, parsley root fritters | 28 |
| Roasted octopus dark beer and soy marinade, dried tomato crust, celery, romesco sauce | 24 |
| Monkfish in saffron sauce monkfish fillet, orange, saffron, baked polenta | 26 |
| Traditional Adriatic brodetto for two Kvarner scampi, Venus clams, white fish, calamari, polenta | 61 |
| Fish I. grilled, baked or gregada style | 88 / kg |
| Fish II. grilled, baked or gregada style | 78 / kg |
| Fish III. grilled, baked or gregada style | 68 / kg |
| Calamari (300 g) grilled or fried | 19 |

CRAB AND SHELLFISH

| | |
|--|----------|
| Scampi from the Kvarner Gulf grilled, buzara (white wine sauce with garlic and parsley) or boiled | 95 / kg |
| Lobster / spiny lobster grilled, buzara | 135 / kg |
| Venus clams / carpet shell clams grilled, buzara, raw | 71 / kg |
| Grilled scallop | 5 / pc. |
| Gratinated scallop | 6 / pc. |

MAIN COURSES — MEAT

| | |
|--|----|
| Beef steak Black Angus Dry Aged (250 g) black truffle sauce, celeriac purée with rosemary | 35 |
| Duck breast in orange and sweet wine sauce sous vide duck breast with sweet potato, almond and rosemary tartlet | 26 |

SIDES & SALADS

| | |
|---|---|
| Gratinated kale basil, pine nuts, Grana Padano | 8 |
| Swiss chard | 7 |
| Swiss chard with potatoes | 7 |
| French fries | 5 |
| Grilled polenta | 6 |
| Green salad | 6 |
| Mixed leaves | 6 |
| Rocket | 7 |
| Cherry tomatoes | 7 |
| Cabbage salad | 6 |
| Mixed salad | 6 |

Salads are seasoned with organic apple vinegar dressing and olive oil.

KIDS MENU

| | |
|---|----|
| Panko-crusted chicken breast French fries, ketchup or mayonnaise | 16 |
|---|----|

COUVERT

| | |
|--|---|
| Couvert amuse-bouche, homemade bread, olive oil | 3 |
|--|---|

ENG



KALTE VORSPEISEN

| | |
|--|----------|
| Thunfischtatar Thunfisch, Kapern, Sojasauce, Wasabi-Aioli | 18 |
| Geräuchertes Wolfsbarsch Carpaccio Mayonnaise von gesalzenen Sardellen, Pistazien, Basilikum | 21 |
| Ceviche „Veranda“ Weißfisch, Oktopus, rote Zwiebel, Koriander, Peperoncino | 20 |
| Rohe Kvarner Scampi mit schwarzem Trüffel | 27 |
| Oktopussalat eingelegter Blumenkohl, Fenchel, Honig-Senf-Dressing | 18 |
| Geräucherte Sardellen Chutney von roten Zwiebeln und Roter Bete, Crème fraîche | 16 |
| Burrata marinierte Rote Beete, Mandelcreme, confierter Knoblauch, Zitrusfrüchte | 13 |
| Carpaccio vom heimischen Boškarin-Rind eingelegte rote Zwiebel, Rucola, Ricotta | 18 |
| Austern | 5 / Stk. |

SUPPEN

| | |
|---|----|
| Samtige Cremige Fischsuppe | 10 |
| Minestrone Wurzelgemüse, Erbsen, Pasta | 9 |

WARME VORSPEISEN

| | |
|--|----|
| Risotto mit Scampi Riserva San Massimo Reis | 25 |
| Schwarzes Risotto Riserva San Massimo Reis | 19 |
| Paccheri mit Hummer Krustentier-Bisque, Orange, Peperoncino | 29 |
| Ravioli „Veranda“ gefüllt mit Weißfisch, Sauce von Garnelen und geräucherten Miesmuscheln | 20 |
| Hausgemachte Tagliolini mit Kvarner Scampi und schwarzem Trüffel | 27 |
| Gegrilltes Blumenkohlsteak marinierter Blumenkohl, Blumenkohlcreme, Chimichurri-Sauce | 13 |
| Parmigiana | 15 |

HAUPTSPEISEN FISCH

| | |
|---|---------|
| Gegrilltes Fischfilet vom Fangfisch Mandelkruste, Blumenkohlcreme, marinierter Fenchel, Petersilienwurzel-Puffer | 28 |
| Gebratener Oktopus mariniert in dunklem Bier und Sojasauce, Kruste aus getrockneten Tomaten, Sellerie, Romesco-Sauce | 24 |
| Seeteufel in Safransauce Seeteufelfilet, Orange, Safran, gebratene Polenta | 26 |
| Fischeintopf für zwei Personen Kvarner Scampi, Venusmuscheln, Weißfisch, Calamari, Polenta | 61 |
| Fisch I. gegrillt, im Ofen, „Gregada“-Art | 88 / kg |
| Fisch II. gegrillt, im Ofen, „Gregada“-Art | 78 / kg |
| Fisch III. gegrillt, im Ofen, „Gregada“-Art | 68 / kg |
| Calamari (300 g) gegrillt oder frittiert | 19 |

KREBSE UND SCHALENTIERE

| | |
|---|----------|
| Kvarner Scampi gegrillt, Buzara-Art, gekocht | 95 / kg |
| Hummer / Languste gegrillt, Buzara-Art | 135 / kg |
| Venusmuscheln / Teppichmuscheln gegrillt Buzara-Art, roh | 71 / kg |
| Gegrillte Jakobsmuschel | 5 / Stk. |
| Gratinierte Jakobsmuschel | 6 / Stk. |

FLEISCH

| | |
|--|----|
| Beefsteak Black Angus Dry Aged (250 g) schwarze Trüffelsauce, Selleriepüree mit Rosmarin | 35 |
| Entenbrust in Orangensauce mit Dessertwein | 26 |
| Sous-vide gegarte Entenbrust, Süßkartoffel-Törtchen mit Mandeln und Rosmarin | |

BEILAGEN

| | |
|--|---|
| Gratinierter Wirsing Basilikum, Pinienkerne, Grana Padano | 8 |
| Mangold | 7 |
| Mangold mit Kartoffeln | 7 |
| Pommes frites | 5 |
| Gegrillte Polenta | 6 |
| Grüner Salat | 6 |
| Blattsalate | 6 |
| Rucola | 7 |
| Kirschtomaten | 7 |
| Krautsalat | 6 |
| Gemischter Salat | 6 |

Die Salate werden mit Bio-Apfelessig-Dressing und Olivenöl angemacht.

KINDERMENÜ

| | |
|--|----|
| Frittierte Hähnchenbrust in Pankokruste, mit Pommes, Ketchup oder Mayonnaise | 16 |
|--|----|

GEDECK

| | |
|--|---|
| Gedeck Gruss aus der Küche, hausgemachtes Brot, Olivenöl | 3 |
|--|---|