

HLADNA PREDJELA

Tatarski od tune usoljeni ribani žutanjak, aioli s wasabiem	15,00
Carpaccio dimljene bijele ribe krema od badema, ulje od peršina	18,00
Ceviche bijele ribe 🐟 bijela riba, hobotnica, dagnje, korijander, peperoncino	17,00
Sirovi kvarnerski škampi 🐟 Istarska skuta, med, crni tartuf	24,00
Mlaka salata od hobotnice i pršuta krompir, kapari, masline, sušena rajčica, gel od pečene kapule	16,00
Dimljene srdele marmelada od kapule i groždica, domaća fokača	13,00
Carpaccio istarskog goveda boškarin šampinjoni, ukiseljena crvena kapula, rukola	17,00
Carpaccio od cikle 🌿 krema od badema i pečenog češnjaka, tostirani pinjoli, rukola, naranča	12,00
Zimska salata od bulgura i šafrana 🥕 buča, sjemenke buče, crvena kapula, limun, maslinovo ulje	11,00
Pršut masline, fokača	15,00
Kamenice 🐟	5,00/kom.

JUHE

Riblja juha 🐟	8,00
Krem juha od buče i slanutka 🥕	7,50
Mineštra od hobotnice	9,00

MESO

Biftek u umaku od crnog tartufa Rimski njok	30,00
Juneća tagliata Pečeni crveni radić trevigiano, skuta, lardo crvene svinje, dressing od senfa i lješnjaka	25,00
Pačja prsa umak od naranče, prošeka i ružmarina, pečeni batat	24,00

TOPLA PREDJELA I
DOMAĆA TJESTENINA

Rižoto kvarnerskih škampi Riserva San Massimo riža, buča naranča	24,00
Crni rižoto Riserva San Massimo riža, sipa od mreže	19,00
Ravioli "Veranda" domaći ravioli punjeni bijelom ribom, umak od kozica, dimljenih dagnji, rajčice i peperoncina	18,00
Tagliolini s kvarnerski škampima i crnim tartufom 🐟	24,00
Domaći njoki pesto Genovese 🥕 bosiljak, pinjoli, pecorino	13,00
Domaći rezanci s pršutom i vrganjima velute od gljiva, kadulja, čips od pršuta	15,00
Steak od karfiola na žaru 🌿 marinirani karfiol, umak od pečene paprike, domaćeg kruha, češnjaka i badema	12,00

RIBA

File plemenite ribe na gradelama 🐟	25,00
krusta od badema, krema od pastrnjaka, koromač, popečki korijena peršina	
Fritura "Veranda" file grdobine, kvarnerski škampi, ravioli punjeni bijelom ribom, aioli od pečenog češnjaka i limuna	23,00
Marinirani krak hobotnice na žaru marinada od tamne pive, soje i wasabia, pečeni korijen celera	21,00
Brodet za dvije osobe miješana bijela riba, rakovi, jadranske lignje, školjke, njoki alla romana	57,00
Riba I gradele, pečnica, gregada	84,00/kg
Riba II gradele, pečnica, gregada	72,00/kg
Riba III gradele, pečnica, gregada	59,00/kg
Lignje gradele, frigane	19,00/300 gr

RAKOVI I ŠKOLJKE

Kvarnerski škampi gradele, buzara, lešo	89,00/kg
Jastog, hlap gradele buzara	135,00/kg
Dondole, prnjavice gradele, buzara, sirove	59,00/kg
Dagnje, pidoči buzara, gradele	17,00/kg
Kapesanta na gradelama	5,00/kom
Gratinirana kapesanta prezla, ulje od lješnjaka, grana padano	6,00/kom

PRILOZI I SALATE

Blitva u listu s krompirom	6,00
Broskva na padelu	6,00
Gratinirani kelj bosiljak, pinjoli, grana Padano	7,00
Pomfrit	6,00
Kuhani krompir	6,00
Zelena salata	6,00
Miješana salata	6,00
Rukola	6,00
Kupus i mrkva	6,00

ZA NAŠE NAJMLAĐE

Pileći pohanac s pomfritom umak po izboru	14,00
Domaći rezanci sa šalšom i parmezanom	9,00
Couvert*	2,50

ANTIPASTI FREDDI

Tartara di tonno	15,00
aioli, albume marinato	
Pesce bianco affumicato	18,00
crema di mandorla, olio di prezzemolo	
Sardelle affumicate	13,00
marmellata di cipolle di Tropea e uvette, focaccia	
Ceviche di pesce bianco 	17,00
pesce bianco, octopus, coriandolo, cozze, peperoncino	
Scampi crudi 	24,00
Ricotta istriana, tartuffo nero, miele	
Insalata di polipo	16,00
cipolla arrosta, capperi, olive, patate, pomodori secchi	
Carpaccio di bue istriano	17,00
cipolle di tropea sottaceto, rucola, champignoni	
Carpaccio di rapa rossa 	12,00
crema di mandorle e aglio arrosto, pignoli tostati, rucola, arancia	
Insalata di bulgur e zafferano 	11,00
zucca, semi di zucca, cipolla di tropea, limone, olio di oliva	
Prosciutto	15,00
olive, focaccia	
Ostrighe 	5,00/pz

ZUPPE

Zuppa di pesce 	8,00
Crema di zucca e ceci 	7,50
Zuppa di polpo	9,00

CARNI ALLA GRIGLIA TRADIZIONALE

Filetto di bovino con salsa di tartuffo neri	30,00
gnocchi alla romana	
Tagliata	25,00
radicchio trevigiano arrosto, ricotta, lardo, salsa di mostarda e nocciole	
Petto di anatra	24,00
sugo di arancia, rosmarino e vino dolce, patate arroste	

ANTIPASTI CALDI E LE NOSTRE PASTE CASERECCHE

Risotto agli scampi	24,00
riso della Riserva San Massimo, zucca, arancia	
Risotto al nero di sepia	19,00
riso della Riserva San Massimo, seppie	
Ravioli "Veranda"	18,00
ripieni di pesce bianco con salsa di gamberetti, cozze affumicate, peperoncino e pomodoro	
Tagliolini agli scampi e tartuffo nero 	24,00
Tagliolini fatte a casa al prosciutto e funghi porcini	15,00
crema di funghi, salvia, chips di prosciutto	
Gnocchi al pesto genovese 	13,00
basilico, pignoli tostati, pecorino	
Steak di cavolfiore 	12,00
cavolfiore marinato, salsa di peperoni arrosti, aglio e mandorle	

PESCE

Filetto di pesce superiore alla griglia 	25,00
crosta di mandorle, finocchio, polpetti e crema di pastinaca	
Octopus marinato	21,00
crosta di pomodoro, marinato in birra scura, wasabi e soia, pastinaca arrosta	
Frittura "Veranda"	23,00
rana pescatrice, scampi, ravioli ripieni di pesce bianco, aioli di aglio arrosto e Limone	
Brodetto per due persone	57,00
Pesce bianco, crostacei, molluschi, calamari, gnocchi alla romana	
Pesce superiore	84,00/kg
(scorfano, San Pietro, dentice..)	
alla griglia, in forno, gregada	
Pesce categoria II	72,00/kg
(spigola, sarago, pagello, orata..)	
alla griglia, in forno, gregada	
Pesce categoria III	59/kg
(rana pescatrice, triglie..)	
alla griglia, in forno, gregada (piatto tradizionale dalmato con pesce e verdura)	
Calamari nostrani	19,00/300 gr
alla griglia o fritti	

CROSTACEI E MOLLUSCHI

Scampi del Quarnero	89,00/kg
bolliti, alla griglia o alla buzara (salsa di vino bianco, aglio e prezzemolo)	
Astice, Aragosta	135,00/kg
alla griglia, buzara	
Dondoli	59,00/kg
crudo, alla griglia o buzara	
Cozze	17,00/kg
alla griglia, buzara	
Capesante alla griglia	5,00/pz
Capesante gratinate	6,00/pz
pignoli, grana padano	

CONTORNI E INSALATE

Bietola con patate	6,00
Verza	6,00
Verza gratinata	7,00
basilico, pinjoli, grana padano	
Patate bollite	6,00
Patatine	6,00
Insalata mista	6,00
Insalate verdi	6,00
Rucola	6,00
Insalata di cavolo e carotte	6,00

MENU PER BAMBINI

Pollo inpanato con patatine e sugo a scelta	14,00
Tagliolini fatte a casa con salsa di pomodoro e parmigiano	9,00
Coperto	2,50*

COLD STARTERS

Tuna tartar aioli with wasabi, marinated egg yolk	15,00
Smoked white fish almond crème, parsley oil	18,00
Smoked sardines home made onion and raisin chutney, home made focaccia bread	13,00
Raw skampi from the Quarner gulf 	24,00
istrian ricotta, black truffle, Honig	
White fish ceviche 	17,00
white fish, octopus, coriander, mussels, peperoncino	
Octopus salad	16,00
potato, dried tomatoes, olives, capers, roasted onion	
Boskarin (grey cattle typical for the Istria region) carpaccio	17,00
champignons, pickled red onion, rucola	
Beetroot carpaccio 	12,00
almond crème with roasted garlic, toasted pine nuts, rucola, orange	
Winter salad with bulgur wheat and saffron 	11,00
pumpkin and pumpkin seeds, red onion, lemon, olive oil	
Prosciutto	15,00
Olives, home made toasted focaccia bread	
Oysters 	5,00/pcs

SOUPS

Fish soup 	8,00
Creamy pumpkin soup with chick peas 	7,50
Minestrone with octopus	9,00

MEAT

Beef steak in black truffle sauce ricotta dumpling	30,00
Beef tagliata	25,00
roasted radicchio trevigiano, ricotta, lardo, hazelnut and mustard sauce	
Duck breast	24,00
orange and sweet wine sauce with rosemary, rucola, roasted sweet potato	

WARM STARTERS AND
OUR HOME-MADE PASTA

Risotto with scampi	24,00
rice from Riserva San Massimo, pumpkin, orange	
Black risotto	19,00
rice from Riserva San Massimo, calamari	
Ravioli "Veranda"	18,00
home made ravioli filled with white fish, shrimp sauce with tomato, smoked mussels and peperoncino	
Tagliolini with prosciutto and porcini	15,00
mushroom veluté, sage, prosciutto chips	
Tagliolini with skampi and 	24,00
black truffle	
Home made gnocchi with pesto genovese 	13,00
basil, pine nuts, pecorino	
Cauliflower steak 	12,00
Marinated cauliflower, roasted pepper sauce with bread, garlic and almonds	

FISH

Grilled fillet of freshly caught fish 	25,00
almond crust, fennel, parsnip crème and fritters	
Octopus marinated in tomato crust	21,00
marinated in dark beer, wasabi and soy sauce, roasted parsnip	
Frittura "Veranda"	23,00
fried monkfish, fried scampi and white fish filled ravioli, aioli with roasted garlic and lemon	
Stew for two	57,00
mixed white fish, shellfish, crab, calamari, ricotta dumpling	
Fish I. (scorpionfish, dentex, St.Pierre..)	84,00/kg
grilled, in the oven, gregada (dalmatian vegetable and fish stew)	
Fish II. (sea brass, sea bream, white bream, red bream..)	72,00/kg
grilled, in the oven, gregada	
Fish III. (gurnard, monkfish..)	59,00/kg
grilled, in the oven, gregada	
Calamari from the Adriatic sea	19,00/300 gr
grilled or fried	

CRAB AND MUSSELS

Scampi from the Kvarner Gulf	89,00/kg
grilled, buzara (white wine sauce with garlic and parsley) or boiled	
Lobster, spiny lobster	135,00/kg
grilled, buzara	
Venus Clams	59,00/kg
raw, grilled, buzara	
Mediterranean black mussels	17,00/kg
grilled, buzara	
Grilled scallop	5,00/pcs
Gratinated scallop	6,00/pcs
breadcrumbs, garlic oil, grana padano	

SALADS AND SIDE DISHES

Mixed salad	6,00
Leafy green salad	6,00
Rocket	6,00
Cold cabbage salad with carrots	6,00
Leafy swiss chard with potatoes	6,00
Kale	6,00
Gratinated kale	7,00
pine nuts, basil, grana Padano	
Boiled potatoes	6,00
French fries	6,00

KIDS MENU

Fried chicken with french fries and sauce of choice	14,00
Home made noodles with tomato sauce and parmesan	9,00
Couvert	2,50*

KALTE VORSPEISEN

Thunfisch Tartar mariniertes Eigelb, Aioli mit Wasabi	15,00
Geräucherter weisser Fisch Mandelcreme, Petersilienöl	18,00
Rohes Skampi Carpaccio 	24,00
Rikotta, Schwarzer Trüffel, Honig	
Geräucherte Sardellen	13,00
hausgemachte Zwiebel – und Rosinenmarmelade, hausgemachte Focaccia	
Ceviche vom weissen Fisch 	17,00
weisser Fisch, Oktopus, Koriander, Muscheln, Peperoncino	
Oktopussalat	16,00
Kartoffeln, Röstzwiebel, getrocknete Tomate, Oliven, Kapern	
Rote Bete Carpaccio 	12,00
Mandelcreme mit gebratenem Knoblauch, geröstete Pinienkerne, Rukola, Orange	
Carpaccio vom heimischen Boskarin-Rind	17,00
Champignons, eingelegte rote Zwiebel, Rukola	
Wintersalat mit Bulgur and Safran 	11,00
Kürbis und Kürbiskerne, rote Zwiebel, Zitrone, Olivenöl	
Prosciutto	15,00
Oliven, hausgemachte Focaccia	
Austern 	5,00/St.

SUPPEN

Reichhaltige Fischsuppe 	8,00
Cremige Kürbissuppe mit Kichererbsen 	7,50
Eintopf mit Oktopus	9,00

FLEISCHGERICHTE

Beefsteak in schwarzer Trüffelsauce Römische Gnocchi	30,00
Tagliata vom Rind	25,00
Gerösteter Radicchio Trevigiano, Rikotta, Speck, Senf und Haselnuss Dressing	
Entenbrust	24,00
Orangensauce mit Dessertwein, Orange und Rosmarin, gebratene Süsskartoffel	

WARME VORSPEISEN UND UNSERE HAUSGEMACHTE PASTA

Risotto mit Scampi Reis Riserva San Massimo, Kürbis, Orange	24,00
Schwarzes Tintenfischrisotto Reis Riserva San Massimo, Tintenfisch	19,00
Ravioli "Veranda" gefüllt mit weissem Fisch, Garnelensauce mit geräucherten Muscheln, Peperoncino und Tomaten	18,00
Tagliolini mit Scampi und  schwarzem Trüffel	24,00
Tagliolini mit Prosciutto und Steinpilzen Pilzcreme, Salbei, Prosciutto Chips	15,00
Hausgemachte Gnocchi mit Pesto Genovese 	13,00
Basilikum, Pinienkerne, Pecorino	
Gegrilltes Blumenkohl Steak 	12,00
Marinierter Blumenkohl, Sauce aus gerösteter Paprika, Brot, Knoblauch und Mandeln	

FISCHGERICHTE

Gegrilltes Fischfilet vom Fangfisch 	25,00
Mandelkruste, Fenchel, Pastinakenpuffer und Püree	
Frittura „Veranda“	23,00
Frittiertes Teufelsfisch, frittierte Scampi, Ravioli gefüllt mit weissem Fisch, Aioli aus geröstetem Knoblauch und Zitrone	
Marinierter Octopus	21,00
Tomatenkruste, Marinade aus dunklem Bier, Sojasauce, Wasabi, geröstete Pastinaken	
Fisch Eintopf für zwei Personen weisser Fisch, Muscheln, Krebse, Calamari, römische Gnocchi	57,00
Fisch I. (skarpina – Skorpionfisch, zubatac – Zahnbrasse, kovac – St. Petersfisch..)	84,00/kg
gegrillt, im Ofen, Gregada (dalmatinischer Fischeintopf)	
Fisch II. (brancin – Seebrasse, sarag – Weisbrasse, orada- Dorade, arbun – Rotbrasse..)	72,00/kg
gegrillt, im Ofen, Gregada	
Fisch III. (lastavica – Seekuckuck, grdobina – Seeteufel..)	59,00/kg
gegrillt, im Ofen, Gregada	
Tintenfisch aus dem Adriatischen Meer	19,00/300 gr
gegrillt oder frittiert	

KREBSE UND MUSCHELN

Garnelen aus der Kvarner Bucht gekocht, gegrillt, Buzara (Weissweinsauce mit Knoblauch und Petersilie)	89,00/kg
Hummer, Languste gegrillt, Buzara	135,00/kg
Venusmuscheln roh, gegrillt, Buzara	59,00/kg
Miesmuscheln gegrillt, Buzara	17,00/kg
Gegrillte St. Jakobsmuschel	5,00/St.
Gratinierte St. Jakobsmuschel Semmelbrösel, Knoblauchöl, Grana Padano	6,00/ St.

SALATE UND BEILAGEN

Mangold mit Kartoffeln	6,00
Wirsing aus der Pfanne	6,00
Gratinierter Wirsing Basilikum, Pinienkerne, Grana Padano	7,00
Gekochte Kartoffeln	6,00
Pommes	6,00
Gemischter Salat	6,00
Blattsalat	6,00
Rukola	6,00
Kohlsalat mit Rüben	6,00

KINDERMENÜ

Frittiertes Hähnchen mit Pommes und Sauce nach Wahl	14,00
Hausgemachte Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan	9,00
Gedeck	2,50*