

CHEF PREPORUKA

CHEF CONSIGLIA / CHEF EMPFIEHLT / CHEF RECOMMENDS

Istarski pršut obitelj Dujmovi - šampion 2017 Tinjan 84,00 kn

Prosciutto crudo istriano da famiglia Dujmovic - campione 2017 Tinjan

Prosciutto Istriano von Familie Dujmovic - Maister 2017 Tinjan

Istrian Prosciutto by family Dujmovic - champion 2017 Tinjan

Pršut od tune, pjenica od avokada, mladog špinata i rukole 86,00 kn

Prosciutto di tonno, mousse di avocado, baby spinaci e rucola

Thunfisch-Prosciutto, Avocado Mousse, Baby Spinat und Rucola

Tuna prosciutto, avocado mousse, baby spinach and rocket

Poširani repovi škampa sa pireom od krumpira i jabuke 177,00 kn

Code di scampi in camicia con puree di patate e mele

Pochiertes Scampi Schwanze mit Kartoffeln und Apfel Püree

Poached scampi tails with potatoes and apple purée

Doma i ravioli punjeni sirom sa svježim crnim tartufima 149,00 kn

Ravioli fatti in casa ripieni di formaggio con tartufo nero fresco

Hausgemachte Ravioli gefüllte mit Käse in soße mit frische schwartze Trüffeln

Homemade ravioli stuffed with cheese in sauce with fresh black truffles

***con tartufo bianco / mit weiße Trüffeln / with white truffles 239,00 kn**

Biftek od boškarina „Gatto Nero“ (crni tartufi i istarski pršut) 276,00 kn

Fileto di boscarin „Gatto Nero“ (tartufo nero e prosciutto istriano)

Beefsteak vom boskarin „Gatto Nero“ (schwartze Trüffeln und Istrische prosciutto)

Boskarin beefsteak „Gatto Nero“ (black truffles and istrian prosciutto)

***con tartufo bianco / mit weiße Trüffeln / with white truffles 399,00 kn**

Obrazi boškarina u teranu 119,00 kn

Guancia di boskarin in vino teran

Boskarin Wange in Teran Wein

Boskarin cheeks in teran wine

***nije uvijek dostupno / non sempre disponibile / nicht immer verfügbar / not always available**

Krakovi hobotnice „Gatto Nero“ 169,00 kn

Tentacolo di polipo „Gatto Nero“

Octopus Tentakeln „Gatto Nero“

Octopus tentacles „Gatto Nero“

***nije uvijek dostupno / non sempre disponibile / nicht immer verfügbar / not always available**

Riblja plata „EXTRA FINE“ 2 osobe 449,00 kn

(file žutorepe tune, file šampijera, kvarnerski škampi i lignje, kapešante, dondoli, dagnje, blitva)

Piatto di pesce „EXTRA FINE“ 2 persone

(tonno pina gialla, filetto di sanpietro, scampi e calamari da Quarnero, capesante, tartufi di mare, cozze, bietola)

Fischplatte „EXTRA FINE“ 2 Personen

(Thunfisch Pina Gialla, San Peter fisch file, Scampi & Tintenfisch aus Kvarner, St.Jacob's muscheln, Meer Trüffel, Miesmuscheln, Mangold)

Fish plate „EXTRA FINE“ 2 person

(Yellow finn tuna, John Dory filet, scampi & squid from Kvarner bay, scallops, sea truffles, mussels, swiss chard)

Kuver / Couver

15,00 kn

HLADNA PREDJELA

ANTIPASTI FREDI / KALTE VORSPEISEN / COLD STARTERS

Istarski pršut obitelj Dujmovi - šampion 2017 Tinjan 84,00 kn

Prosciutto crudo istriano da famiglia Dujmovic - campione 2017 Tinjan

Prosciutto Istriano von Familie Dujmovic - Maister 2017 Tinjan

Istrian Prosciutto by family Dujmovic - champion 2017 Tinjan

Istarski sir s crnim tartufima 79,00 kn

Formaggio istriano al tartufo nero

Istrischen Käse mit schwarze Trüffeln

Istrian cheese with black truffles

Istarski ov ji sir 59,00 kn

Pecorino istriano

Istrische Schafskäse

Istrian sheep cheese

Pršut od tune, pjenica od manga, mladog špinata i rukole 86,00 kn

Prosciutto di tonno, mousse di mango, baby spinaci e rucola

Thunfisch-Prosciutto, Mango Mousse, Baby Spinat und Rucola

Tuna prosciutto, a mousse, baby spinach and rocket

Carpaccio od hobotnice s crnim tartufima 109,00 kn

Carpaccio di polpo con tartufo nero fresco

Octopus carpaccio mit frisch schwarze Trüffeln

Octopus carpaccio with fresh black Truffles

Carpaccio od hobotnice 89,00 kn

Carpaccio di polpo

Octopus carpaccio

Octopus carpaccio

Hobotnica na salatu „Gatto Nero“ 79,00 kn

Insalata di polipo „Gatto Nero“

Octopus salat „Gatto Nero“

Octopus salad „Gatto Nero“

Carpaccio od tikvica sa skutom, rukolom i bu inim uljem 69,00 kn

Carpaccio di zucchine con ricotta, rucola e olio di semi di zucca

Zucchini Carpaccio mit Ricotta, Rucola und Kürbiskernöl

Zucchini carpaccio with ricotta, rocket and pumpkin seed oil

TOPLA PREDJELA

ANTIPASTI CALDI / WARM VORSPEISEN / WARM STARTERS

Fritaja (doma a jaja) sa svježim crnim tartufima 106,00 kn

Frittata (uova da Stridone) con tartufo nero fresco

R hreier (Eier aus Zrenj) mit frische Schwartz Trüffeln

Scrambled eggs (eggs from Zrenj) with fresh black truffles

***con tartufo bianco / mit weiße Trüffeln / with white truffles** 186,00 kn

Doma i ravioli punjeni sirom sa svježim crnim tartufima 149,00 kn

Ravioli fatti in casa ripieni di formaggio con tartufo nero fresco

Hausgemachte Ravioli gefüllte mit Käse in soße mit frische Schwartz Trüffeln

Homemade ravioli stuffed with cheese in sauce with fresh black truffles

***con tartufo bianco / mit weiße Trüffeln / with white truffles** 239,00 kn

Doma e tagliatele sa svježim crnim tartufima 129,00 kn

Tagliatelle fatte in casa con tartufo nero fresco

Hausgemachte Tagliatelle mit frische Schwartz Trüffeln

Homemade tagliatelle with fresh black truffles

***con tartufo bianco / mit weiße Trüffeln / with white truffles** 219,00 kn

Doma e tagliatele s repovima kvarnerskih škampi 129,00 kn

Tagliatelle fatte in casa con code di scampi da Quarnero

Hausgemachte Tagliatelle mit Kvarner Scampi Schwänzen

Homemade tagliatelle with Quarner bay scampi tail

Poširani repovi škampa sa pireom od krumpira i naran e 177,00 kn

Code di scampi in camicia con puree di patate e arance

Pochiertes Scampi Schwanze mit Kartoffeln und Orangen Püree

Poached scampi tails with potatoes and oranges purée

Rižoto (carnaroli riža) crni ili „Pescatore“ 86,00 kn

Risotto (riso carnaroli) nero o „Pescatore“

Risotto (Carnarolireis) schwartze oder „Pescatore“

Risotto (carnaroli rice) black or „Pescatore“

Kapesante (1 kom) 39,00 kn

Cappesante (1 pz)

Jakobsmuscheln (1 Stk)

Scallops (1pcs)

Kapesante sa svježim crnim tartufima (1 kom) 99,00 kn

Cappesante con tartufo nero fresco (1 pz)

Jakobsmuscheln mit frisch schwarze Trüffeln (1 Stk)

Scallops with fresh black truffles (1 pcs)

JUHE / ZUPPE / SUPPEN / SOUPS

Riblja juha „Gatto Nero“ **56,00 kn**

Riblja juha s bijelom ribom, škampima i svježim školjkama
Zuppa di pesce bianco, scampi e conchiglie fresche
Fischsuppe mit weisse Fisch, Scampi und frische Muscheln
Fish soup with white fish, scampi and fresh scallops

Krem juha od škampi, poriluka i šafrana **76,00 kn**

Vellutata di scampi, porri e zafferano
Cremesuppe von Scampi, Lauch und Safran
Cream soup of scampi, leeks and saffron

Juha od raj ice s bosiljkom **29,00 kn**

Zuppa di pomodoro con basilico
Tomatensuppe mit Basilikum
Tomato soup with basil

VEGE I BEZ GLUTENA

VEGE E SENZA GLUTENE

VEGE UND GLUTENFREI / VEGE & GLUTEN FREE

Rižoto (carnaroli riža) sa svježim šumskim gljivama **86,00 kn**

Risotto (riso carnaroli) con funghi di bosco freschi (porcini, finferli,...)
Risotto (Carnarolireis) mit frischen Waldpilzen (Steinpilzen, Pfifferlingen,...)
Risotto (carnaroli rice) with fresh forest mushrooms (porcini, chanterelles,...)

Doma a skuta na grillu s medom i pinjolima **76,00 kn**

Ricotta grigliata con miele e pinoli
Gegrillte Ricotta Honig und Pinienkernen
Grilled ricotta with honey and pine nuts

Carpaccio od tikvica sa skutom, rukolom i bu inim uljem **69,00 kn**

Carpaccio di zucchine con ricotta, rucola e olio di semi di zucca
Zucchini Carpaccio mit Ricotta, Rucola und Kürbiskernöl
Zucchini carpaccio with ricotta, rocket and pumpkin seed oil

ZA NAŠE MALE GOSTE

PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI / FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE
FOR OUR LITTLE GUESTS

Be ka s pomfritom, Scalopina milanese con patatine frite **57,00 kn**

Wiener Schnitzel mit pommes, Fried chicken breast with chips

Pljeskavica s pomfritom, Pljeskavica con patatine fritte **57,00 kn**

Pljeskavica (Hackfleisch) mit pommes, Pljeskavica (minced meat) with chips

Linguine Bolognese **57,00 kn**

ISTARSKI MESNI SPECIJALITETI

SPECIALITÀ DI CARNE ISTRIANI / ISTRISCHE FLEISCH

SPEZIALITÄTEN / ISTRIAN MEAT SPECIALTIES

Biftek od boškarina „CITTANOVA“ *autorsko jelo* **349,00 kn**

Fileto di boscarin „CITTANOVA“ *piatto d'autore*

Beefsteak vom boskarin „CITTANOVA“ *Spezialgericht*

Boskarin beefsteak „CITTANOVA“ *signature dish*

Biftek od boškarina „Gatto Nero“ *(crni tartufi i istarski pršut)* **276,00 kn**

Fileto di boscarin „Gatto Nero“ (tartufo nero e prosciutto istriano)

Beefsteak vom boskarin „Gatto Nero“ (schwarze Trüffeln und Istrische prosciutto)

Boskarin beefsteak „Gatto Nero“ (black truffles and istrian prosciutto)

Biftek od boškarina na grillu **234,00 kn**

Fileto di boscarin grigliato

Beefsteak vom boskarin von grill

Boskarin beefsteak grilled

Biftek od boškarina „Stroganoff“ **209,00 kn**

Fileto di boscarin „Stroganoff“

Beefsteak vom boskarin „Stroganoff“

Boskarin beefsteak „Stroganoff“

Boskarin Rib-eye steak **199,00 kn**

Gulaš od boškarina s njokima od krumpira **109,00 kn**

Gulash di boskarin con purè di patate e rafano

Boskarin Gulasch mit Kartoffelgnocchi / Boskarin stew with potato gnocchi

Obrazi boškarina u teranu s pireom i hrenom **119,00 kn**

Guancia di boskarin in vino teran con purè di patate e rafano

Boskarin Wange in Teran Wein mit Kartoffelpüree und Kren

Boskarin cheeks in teran wine with mashed potatoes and horseradish

**nije uvijek dostupno / non sempre disponibile / nicht immer verfügbar / not always available*

Pisanica od crne slavonske svinje „Gatto Nero“ **109,00 kn**

Filetto di MAIALE NERO di Slavonia „Gatto Nero“

Slawonische SCHWARZ SCHWEIN filet „Gatto Nero“

Slavonian BLACK PIG'S tenderloin „Gatto Nero“

Pljeskavica gurmanska od boškarina „Gatto Nero“ **91,00 kn**

Pljeskavica Buongustaio (burger) da boskarin „Gatto Nero“

Pljeskavica Feinschmecker (hackfleisch schnitzel) von boskarin „Gatto Nero“

Pljeskavica Foodie (burger) of boskarin meat „Gatto Nero“

RIBE I PLODOVI MORA

PESCE E FRUTTI DI MARE / FISCH UND MEERESFRÜCHTE
FISH AND SEAFOOD

Brancin ili orada pe eni u kruhu ili soli 0,1 kg	45,00 kn
<i>Branzino o orata nel pane cotto al forno o sotto sale Seebarsch oder Dorade (Seebrasse) in Brot im Ofen gebacken oder i Salz Sea bass or sea bream baked in bread or in salt</i>	
File šampjera (kova a) „Gatto Nero“	169,00 kn
<i>Filetto di sanpietro „Gatto Nero“ / Petersfischflet „Gatto Nero“ John Dory fillet „Gatto Nero“</i>	
Bijela riba – dnevni ulov 0,1 kg	42,00 kn
<i>Pesce bianco - offerta giornaliera Weißer Fisch - täglicher Fang White fish - daily catch</i>	
Kvarnerski škampi sa žara ili na buzaru	177,00 kn
<i>Scampi da Quarnero alla griglia o buzara Kvarner Scampi vom grill oder im „busara“ Soße Kvarner scampi from grill or im "buzara" sausse</i>	
Jastog / Hlap „Gatto Nero“ 0,10 kg	58,90 kn
<i>Astice / Aragosta 1 etto / Languste / Hummer 0,10 kg / Lobster 0,10 kg</i>	
Jadranska tuna sa žara	159,00 kn
<i>Tonno adriatico alla griglia / Adriatische Thunfisch von grill Grilled Adriatic tuna</i>	
Krakovi kvarnerske hobotnice u pe nici	169,00 kn
<i>Tentacolo di polipo (da Quarnero) „Gatto Nero“ Octopus Tentakeln (von Kvarner Bucht) „Gatto Nero“ Octopus tentacles (from Kvarner bay) „Gatto Nero“ <u>*nije uvijek dostupno / non sempre disponibile / nicht immer verfügbar / not always available</u></i>	
Kvarnerske lignje u pe nici	129,00 kn
<i>Calamari da Quarnero nel forno / Tintenfisch von Kvarner Bucht im Ofen Kvarner bay squid in the oven</i>	
Riblja plata „EXTRA FINE“ 2 osobe	449,00 kn
<i>(file žutorepe tune, file šampijera, kvarnerski škampi i lignje, kapešante, dondoli, dagnje, blitva) Piatto di pesce „EXTRA FINE“ 2 persone (tonno pina gialla, filetto di sanpietro, scampi e calamari da Quarnero, capesante, dondoli, cozze, bietola) Fischplatte „EXTRA FINE“ 2 Personen (Thunfisch Pina Gialla, San Peter fisch file, Scampi & Tintenfisch aus Kvarner, St.Jacob's muscheln, Dondoli, Miesmuscheln, Mangold) Fish plate „EXTRA FINE“ 2 person (Yellow finn tuna, John Dory filet, scampi & squid from Kvarner bay, scallops, dondoli, mussels, swiss chard)</i>	
Buzara „Gatto Nero“	99,00 kn
Dondoli / Tartuffi di mare / Meerestrüffel / sea truffles	99,00 kn
Dagnje / Cozze / Miesmuscheln / Mussels	66,00 kn

PRILOZI

CONTORNI / BEILAGEN / SIDE DISHES

Dnevna ponuda **29,00 kn**
Offerta del Giorno
Tagesangebot
Daily offer

Sezonske salate **24,00 kn**
insalate di stagione / Saisonsalat / Season salad

Doma i kruh **15,00 kn**
pane fatto in casa / Hausgemachtes Brot / homemade bread

DESERTI DOMACI / DOLCI FATTI IN CASA

HAUSGEMACHTEN DESSERTS / HOMEMADE DESSERTS

Chef preporu a **36,00 kn**
Chef consiglia / Chefkoch empfiehlt / Chef recommends

VINA BIJELA / WHITE WINES

Malvazija Degrassi	1,0	90,00 kn
Malvazija Degrassi '17	0,75	171,00 kn
Malvazija Kozlovi '17	0,75	199,00 kn
Malvazija Degrassi Selection '16	0,75	249,00 kn
Malvazija Veralda '17	0,75	265,00 kn
Malvazija Ambra (orange) Veralda '15	0,75	275,00 kn
Malvazija Sv.Jakov Clai '15	0,75	399,00 kn
Secco Kabola '16	0,75	169,00 kn
Terre Bianche Cuv. Degrassi '15	0,75	210,00 kn
Chardonnay Rosenborg Krauthak.'16	0,75	190,00 kn

CRVENA VINA / RED WINES

Teran Degrassi	1,0	90,00 kn
Teran Kozlovi '16	0,75	197,00 kn
Teran Degrassi '11	0,75	240,00 kn
Teran Riserva Degrassi '11	0,75	290,00 kn
Teran Istrian Veralda '16	0,75	510,00 kn
➤ <u>world champion by Decanter (best monosort red wine)</u>		
Teran Anno Domini Benvenuti '15	0,75	480,00 kn
➤ <u>platinum medal by Decanter</u>		
Refosk Degrassi '07	0,75	180,00 kn
Cab. S. Festigia Agrolaguna '15	0,75	191,00 kn
Meneghetti RED '11	0,75	789,00 kn
Ottocento Clai '14	0,75	369,00 kn
St.Lucia Kozlovi '11	0,75	449,00 kn
Crljenak Zlatan '10	0,75	339,00 kn
Rose Degrassi '16	0,75	130,00 kn
Viletta Kozlovi '15	0,75	181,00 kn

DESERTNA VINA / DESSERT WINES

Muškat bijeli San Pelegrini Deg.	0,50	150,00 kn
Desertno RAAK	0,20	59,00 kn

PJENUŠCI / SPARKLING WINE

GBJ Brut classico	0,75	280,00 kn
Rose Veralda	0,75	260,00 kn

PIVO / BEER

<i>Ožujsko</i>	<i>0,5</i>	<i>21,00 kn</i>
<i>Ožujsko Cool (bezalkoholno/ non alcoholic)</i>	<i>0,5</i>	<i>21,00 kn</i>
<i>Tomislav tamno / Tomislav dark</i>	<i>0,5</i>	<i>24,00 kn</i>
<i>Radler (limun, grejp)</i>	<i>0,5</i>	<i>21,00 kn</i>
<i>Ožujsko</i>	<i>0,33</i>	<i>17,00 kn</i>
<i>Stella Artois, Beck's, Staropramen</i>	<i>0,33</i>	<i>19,00 kn</i>
<i>Heineken</i>	<i>0,33</i>	<i>20,00 kn</i>
<i>Veergal beer Adriatic / Vergal beer Mosaic</i>	<i>0,33</i>	<i>28,00 kn</i>

SOKOVI / JUICES

<i>Prirodni sokovi, Spremuta</i>	<i>0,2</i>	<i>22,00 kn</i>
<i>Coca Cola, Zero, Fanta, Sprite, Bitter lemon</i>	<i>0,25</i>	<i>21,00 kn</i>
<i>Ledeni aj</i>	<i>0,2</i>	<i>18,00 kn</i>
<i>Cedevita</i>	<i>0,2</i>	<i>15,00 kn</i>
<i>Negazirana/Gazirana voda</i>	<i>0,75</i>	<i>28,00 kn</i>
<i>Negazirana/Gazirana voda</i>	<i>0,33</i>	<i>12,00 kn</i>

ALKOHOLNA PICA

ALCOHOLIC BEVERAGES

<i>Pelinkovac, Loza, Travarica, Šljivovica</i>	<i>0,03</i>	<i>14,00 kn</i>
<i>Medica, Biska, Teranino</i>	<i>0,03</i>	<i>16,00 kn</i>
<i>Vilijamovka</i>	<i>0,03</i>	<i>21,00 kn</i>
<i>Vodka, Jagermaister</i>	<i>0,03</i>	<i>18,00 kn</i>
<i>Ballantines, Bacardi, Bailey's</i>	<i>0,03</i>	<i>20,00 kn</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>0,03</i>	<i>24,00 kn</i>
<i>Hennessy VS</i>	<i>0,03</i>	<i>28,00 kn</i>
<i>Miš Maš, Bambus, Špeci</i>	<i>0,30</i>	<i>27,00 kn</i>
<i>Miš Maš, Bambus, Špeci</i>	<i>0,50</i>	<i>40,00 kn</i>
<i>Aperol Gatto Nero</i>	<i>0,20</i>	<i>34,00 kn</i>

KAVA & CO / COFFEE & CO

<i>Espresso</i>	<i>12,00 kn</i>
<i>Espresso dupli / Espresso double</i>	<i>15,00 kn</i>
<i>Macchiato, Cappuccino</i>	<i>14,00 kn</i>