

# CHEF PREPORUCA

**CHEF CONSIGLIA / CHEF EMPFIEHLT / CHEF RECOMMENDS**

## **Istarski pršut obitelj Dujmović - šampion 2017 Tinjan**

*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*

## **Salata sa odreskom od jadranske tune**

*Insalata con filetto di tonno adriatico*

*Salat mit Adria Thunfischfilet*

*Salad with adriatic tuna fillet*

## **Domaći ravioli punjeni sirom sa svježim crnim tartufima**

*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**

## **Fritaja (domaća jaja) sa svježim crnim tartufima**

*Frittata (uova da Stridone) con tartufo nero fresco*

*Rúhreier (Eier aus Zrenj) mit frische Schwartze Trüffeln*

*Scrambled eggs (eggs from Zrenj) with fresh black truffles*

**\*con tartufo bianco / mit weiße Trüffeln / with white truffles**

## **Biftek od boškarina „Gatto Nero“ (crni tartufi i istarski pršut)**

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

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

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

**\*con tartufo bianco / mit weiße Trüffeln / with white truffles**

## **Obrazi boškarina u teranu**

*Guancia di boskarin in vino teran*

*Boskarin Wange in Teran Wein*

*Boskarin cheeks in teran wine*

## **Domaća istarska kobasica s crnim tartufima i prilogom**

*Salsiccia istriana al tartufo nero con contorno*

*Istrischen Hausgemachte Wurst mit schwarze Trüffeln und Beilage*

*Istrian homemade sausage with black truffles and side dish*

## **Poširani repovi škampa sa pireom od krumpira i jabuke**

*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*

## **Krakovi hobotnice „Gatto Nero“**

*Tentacolo di polipo „Gatto Nero“*

*Octopus Tentakeln „Gatto Nero“*

*Octopus tentacles „Gatto Nero“*

# **HLADNA PREDJELA**

## **ANTIPASTI FREDI / KALTE VORSPEISEN / COLD STARTERS**

### ***Istarski pršut obitelj Dujmović - šampion 2017 Tinjan***

*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*

### ***Dimljeni ramsteak od boškarina***

*Manzo salmonato da boskarin*

*Geräucherter Entrecôte vom boskarin*

*Smoked entrecote from boskarin*

### ***Istarski sir s crnim tartufima***

*Formaggio istriano al tartufo nero*

*Istrischen Käse mit schwarze Trüffeln*

*Istrian cheese with black truffles*

### ***Istarski ovčji sir***

*Pecorino istriano*

*Istrische Schafskäse*

*Istrian sheep cheese*

### ***Pršut od tune***

*Prosciutto di tonno*

*Thunfisch-Prosciutto*

*Tuna prosciutto*

### ***Carpaccio od hobotnice s crnim tartufima***

*Carpaccio di polpo con tartufo nero fresco*

*Octopus carpaccio mit frisch schwarze Trüffeln*

*Octopus carpaccio with fresh black Truffles*

### ***Carpaccio od hobotnice***

*Carpaccio di polpo*

*Octopus carpaccio*

*Octopus carpaccio*

### ***Škampi tartar 2 osobe / 2 pax***

*Tartara di scampi*

*Scampi tartar*

### ***Salata sa odreskom od jadranske tune***

*Insalata con filetto di tonno adriatico*

*Salat mit Adria Thunfischfilet*

*Salad with adriatic tuna fillet*

# TOPLA PREDJELA

## ANTIPASTI CALDI / WARME VORSPEISEN / WARM STARTERS

### **Fritaja (domaća jaja) sa svježim crnim tartufima**

Frittata (uova da Stridone) con tartufo nero fresco

Rühreier (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**

### **Domaći ravioli punjeni sirom sa svježim crnim tartufima**

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

### **Domaći ravioli punjeni sirom sa svježim bijelim tartufima**

Ravioli fatti in casa ripieni di formaggio con tartufo bianco fresco

Hausgemachte Ravioli gefüllte mit Käse in soße mit frische weiße Trüffeln

Homemade ravioli stuffed with cheese in sauce with fresh white truffles

### **Domaće tagliatele sa svježim crnim tartufima**

Tagliatelle fatte in casa con tartufo nero fresco

Hausgemachte Tagliatelle mit frische Schwartz Trüffeln

Homemade tagliatelle with fresh black truffles

### **Domaće tagliatele sa svježim bijelim tartufima**

Tagliatelle fatte in casa con tartufo bianco fresco

Hausgemachte Tagliatelle mit frische weiße Trüffeln

Homemade tagliatelle with fresh white truffles

### **Domaće tagliatele s repovima kvarnerskih škampi**

Tagliatelle fatte in casa con code di scampi da Quarnero

Hausgemachte Tagliatelle mit Kvarner Scampi Schwänzen

Homemade tagliatelle with Quarner bay scampi tail

### **Rižoto (carnaroli riža) crni\***

Risotto (riso carnaroli) al nero di seppia

Schwarzer Tintenfisch-Risotto (Carnarolireis)

Black cuttlefish risotto (carnaroli rice)

\*priprema 25 min. / tempo di cottura 25 min. / Kochzeit 25 min. / cooking time 25 min.

### **Kapesante (1 kom)**

Cappesante (1 pz)

Jakobsmuscheln (1 Stk)

Scallops (1 pcs)

### **Kapesante sa svježim crnim tartufima (1 kom)**

Cappesante con tartufo nero fresco (1 pz)

Jakobsmuscheln mit frisch schwarze Trüffeln (1 Stk)

Scallops with fresh black truffles (1 pcs)

### **Krem juha od škampi, poriluka i šafrana**

Vellutata di scampi, porri e zafferano

Cremesuppe von Scampi, Lauch und Safran

Cream soup of scampi, leek and saffron

# **ISTARSKI MESNI SPECIJALITETI**

## **SPECIALITA DI CARNE ISTRIANI / ISTRISCHE FLEISCH SPEZIALITÄTEN / ISTRIAN MEAT SPECIALTIES**

### ***Biftek od boškarina na grillu***

*Fileto di boscarin grigliato*

*Beefsteak vom boskarin von grill*

*Boskarin beefsteak grilled*

### ***Biftek od boškarina „Gatto Nero“ (crni tartufi i istarski pršut)***

*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 „Bijeli snovi“ (bijeli tartufi)***

*Fileto di boscarin „White dreams“ (tartufo bianco)*

*Beefsteak vom boskarin „Weiße Träume“ (Weiße Trüffel)*

*Boskarin beefsteak “White dreams” (White truffles)*

### ***Gulaš od boškarina s njokima od krumpira***

*Gulash di boskarin con gnocchi di patate*

*Boskarin Gulasch mit Kartoffelgnocchi*

*Boskarin stew with potato gnocchi*

### ***Obrazi boškarina u teranu s njokima od krumpira***

*Guancia di boskarin in vino teran con gnocchi di patate*

*Boskarin Wange in Teran Wein mit Kartoffelgnocchi*

*Boskarin cheeks in teran wine with potato gnocchi*

### ***Ombolo ili domaća kobasica u malvaziji s prilogom***

*Lonza di maiale o Salsiccia istriana con Malvasija e crauti*

*Schweinelende oder Istrischen Wurst in Wein und Sauerkraut*

*Pork loin or Istrian sausage in wine & sour cabbage*

### ***Pljeskavica od boškarina „Gatto Nero“***

*Pljeskavica (burger) da boskarin „Gatto Nero“*

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

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

### ***Istarske mesne delicije „Gatto Nero“ 2 osobe***

*(biftek od boskarina, pileća prsa, ombolo, kobasica, pljeska od boškarina, prilog)*

### ***Delizie di carne istriana "Gatto Nero" 2 persone***

*(filetto di boscarin, petto di pollo, lonza, salsiccia, burger da boskarin, contorno)*

### ***Istrische Fleisch Köstlichkeiten "Gatto Nero" 2 personen***

*(Boscarin filet, Hühnerbrust, Schweinelende, Wurst, Pljeskavica von boskarin, beilage)*

### ***Istrian meat delicacies "Gatto Nero" 2 persons***

*(boskarin fillet, chicken breast, pork loin, sausage, boskarin pljeskavica, side dish)*

# **RIBE I PLODOVI MORA**

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

### **File šampjera (kovača) „Gatto Nero“**

*Filetto di sanpietro „Gatto Nero“*

*Petersfischflet „Gatto Nero“*

*John Dory fillet „Gatto Nero“*

### **Kvarnerski škampi sa žara ili na buzaru**

*Scampi da Quarnero alla griglia o buzara*

*Kvarner Scampi vom grill oder im „busara“ Soße*

*Kvarner scampi from grill or im "buzara" sauce*

### **Poširani repovi škampa sa pireom od krumpira i jabuke**

*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*

### **Jadranska tuna sa žara**

*Tonno adriatico alla griglia*

*Adriatische Thunfisch von grill*

*Grilled Adriatic tuna*

### **Krakovi kvarnerske hobotnice u pećnici**

*Tentacolo di polipo (da Quarnero) „Gatto Nero“*

*Octopus Tentakeln (von Kvarner Bucht) „Gatto Nero“*

*Octopus tentacles (from Kvarner bay) „Gatto Nero“*

### **Kvarnerske lignje u pećnici**

*Calamari da Quarnero nel forno*

*Tintenfisch von Kvarner Bucht im Ofen*

*Kvarner bay squid in the oven*

### **Riblja plata „EXTRA FINE“ 2 osobe**

*(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)*

### **Buzara „Gatto Nero“**

### **Dondoli / Tartufi di mare / Meerestrüffel / Sea truffles**

#### **Dagnje**

*Cozze*

*Miesmuscheln*

*Mussels*

# VEGE I BEZ GLUTENA

VEGE E SENZA GLUTENE

VEGE UND GLUTENFREI / VEGE & GLUTEN FREE

## **Rižoto (carnaroli riža) s svježim sezonskim povrćem\***

*Risotto (riso carnaroli) con verdure fresche di stagione*

*Risotto (Carnarolireis) mit frischem Saisongemüse*

*Risotto (carnaroli rice) with fresh seasonal vegetables*

*\*priprema 25 min. / tempo di cottura 25 min. / Kochzeit 25 min. / cooking time 25 min.*

## **Domaća skuta na grillu s medom i pinjolima**

*Ricotta grigliata con miele e pinoli*

*Gegrillte Ricotta Honig und Pinienkernen*

*Grilled ricotta with honey and pine nuts*

# ZA NAŠE MALE GOSTE

PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI / FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

FOR OUR LITTLE GUESTS

## **Bečka s pomfritom**

*Scalopina milanese con patatine frite*

*Wiener Schnitzel mit pommes*

*Fried chicken breast with chips*

## **Pljeskavica s pomfritom**

*Burger con patatine frite*

*Burger mit pommes*

*Burger with chips*

## **Lingvine s rajčicom**

*Linguine al pomodoro*

*Linguine mit Tomatensauce*

*Linguine with tomato sauce*

# DESERTI DOMACI / DOLCI FATI IN CASA

HAUSGEMACHTEN DESSERTS / HOMEMADE DESSERTS

## **Dnevno svježe slastice**

*Dolce di giornata / Tageskuchen / Daily dessert*

## **Mousse od limuna**

*Mousse di limone / Zitronenmousse / Lemon mousse*

## **Čokoladna torta s maslinovim uljem**

*Torta al cioccolato con olio d'oliva / Schokoladenkuchen mit Olivenöl / Chocolate cake with olive oil*

## **Torta Gatto Nero**

*(bez glutena/senza glutene/glute frei/gluten free)*