














MENEGETTI MENU

Od živopisnog vinograda do hrpe svijetlih smaragdnih maslina, velikog vrta s povrćem i mirisnim travama, priroda me inspirira na stvaranje laganih i ukusnih jela koja bude Vaše nepce. Najteža je stvar u životu zadiviti nekoga jednostavnošću i inspiracijom.

COUVER	25,00 kn
<u>PREDJELA</u>	
SIROVI MORSKI PLODOVI NA PLADNJU  	190,00 kn
<i>Kamenice, škampi, crvene kozice, tuna, brancin</i>	
MENEGETTI CATALANA 	210,00 kn
<i>Jastog alla catalana, cherry rajčice, krumpir, crveni luk, avokado, sok od limuna, chilly</i>	
PAČJA SALATA 	170,00 kn
<i>Pačja prsa, salata od kukuruza, cikla, hrskavi kozji sir, umak od naranče</i>	
LA MIA PARMIGIANA  	160,00 kn
<i>Chefs' signature Parmigiana</i>	
SAVRŠENO JAJE  	190,00 kn
<i>Hrskavo jaje, "36" mjeseci star parmezan fondue, šparoga, crni tartuf iz Motovuna</i>	
TARTARSKI BIFTEK 	180,00 kn
<i>Tartarski biftek, tostirani kruh, konfitirani žumanjak, crni kavijar, francuski pomfrit</i>	
<u>PAŠTE, RIŽOTA I JUHE</u>	
SPAGHETTI MAXI 	210,00 kn
<i>Spaghetti, ježinac, sir stracciatella, bottarga</i>	
LINGUINE "GRAGNANO"  	240,00 kn
<i>Pašta linguine, jastog, rajčica, mladi luk</i>	
PLJUKANCI 	180,00 kn
<i>Tradicionalna istarska pašta "pljukanci", ovčji sir, crni papar, slanina</i>	



Signature preparation





















Vegetarian preparation



Food allergen

MENEGHETTI MENU

<p>RAVIOLI IN RAVIOLO   </p> <p><i>Domaći ravioli, dimljena istarska ricotta, rajčica San Marzano, bosiljak</i></p>	180,00 kn
<p>SYNERGY RISSOTO "ACQUERELLO"   </p> <p><i>Rižoto s crnim tartufom iz Motovuna, kava 100% Arabica</i></p>	240,00 kn
<p>JUHA ROSSO POMODORO  </p> <p><i>Hladna juha od rajčice, sir burrata, masline</i></p>	90,00 kn
<u>GLAVNO JELO</u>	
<p>JADRANSKI DIVLJI BRANCIN  </p> <p><i>Brancin, kapari, cherry rajčice, crne masline, mirisna polenta</i></p>	210,00 kn
<p>POTRBUŠINA OD TUNE  </p> <p><i>Potrbušina od tune, miso, umak od jalapeña</i></p>	220,00 kn
<p>MARE MIO </p> <p><i>Pikantni plodovi mora i hobotnica, tostirani kruh s okusom češnjaka</i></p>	230,00 kn
<p>GOVEĐI OBRAZI  </p> <p><i>Goveđi obrazi, krema od mrkve, blitva, reducirani Meneghetti Merlot</i></p>	240,00 kn
<p>TELEĆI KARE </p> <p><i>Teleći medaljon, kandirani limun, crveni luk s roštilja, povrće</i></p>	210,00 kn
<p>HRSKAVA JANJETINA  </p> <p><i>Janjeći but, dimljena paprika, krumpir, lješnjaci</i></p>	240,00 kn



Signature preparation



Vegetarian preparation



Food allergen

□ MENEGHETTI

MENEGHETTI MENU

DNEVNI ULOV RIBE

Pečena u pećnici / Pečena u morskoj soli / Pečena na drvenom ugljenu 590,00 kn/kg

S NAŠEG ROŠTILJA

T-bone steak 620,00 kn/kg

Rib eye 590,00 kn/kg

Janjetina 490,00 kn/kg

Vratina svinje "Iberico de Bellota" 430,00 kn/kg

Pjetlić iz slobodnog uzgoja 320,00 kn

Biftek 220,00 kn

Crna slavonska svinja 210,00 kn

PRILOZI

Miješana salata Meneghetti  60,00 kn

Povrće sa žara  60,00 kn

Pire krumpir  50,00 kn

Polenta  45,00 kn

Dragi gosti, danas više nego ikad prije moramo otkriti kvalitetu proizvoda koje koristimo; krenuli smo od "nula km" gdje smo pažljivo odabrali najbolje ekološke i lokalne proizvode koji se zalažu za kvalitetu i okus, autentičnost i ekološku održivost. Međutim, ako ne pronademo proizvode na naše zadovoljstvo, istražujemo druge teritorije i njihove najbolje proizvode.

Uživajte u najvišoj kvaliteti i okusima za nezaboravno iskustvo.

** Cijene su izražene u kunama. PDV i usluga uključeni su u cijenu. Preporučujemo da se gosti s alergijama na hranu i posebnim dijetetskim zahtjevima posavjetuju s voditeljem restorana prije narudžbe.*



Signature preparation



Vegetarian preparation



Food allergen

Created by Executive chef Fabio Vitale 2019