

RESTAURANT
ISADORA



Kvarner Amalia

REMISENS PREMIUM HOTELS



Antipasti freddi

Terrina di pesce fresco coda di rospo di mare adriatico e salmone in una salsa di pomodoro e basilico	100.-
Confit di pesce spada in olio d'oliva con foglie di alloro e verdura	50.-
Merluzzo "in bianco" Olio d'oliva extra vergine, aglio, prezzemolo	65.-
Antipasto "Kvarner" prosciutto istriano, formaggio dell'isola di pag, verdure marinate alla griglia	85.-
Piccola burrata con pesto fatto alla casa, pinoli e perle di aceto balsamico	58.-
Terrina di coniglio fatta in casa con nocciola e pistacchio	50.-
Bistecca alla tartara per due persone preparazione a vostro tavoli	260.-

Zuppa

Vellutata di pastinaca con ostriche in tempura	70.-
Vellutata di zucca Butternut e vaniglia del Madagascar, spouma di pancetta affumicata	35.-
Zuppa di barbabietole	25.-
Brodo di pollo con verdure, carne e pasta fatta in casa	25.-

Antipasti caldi

Ragù di polpo affumicato con verdure e fagioli bianchi	70.-
Foie gras dallo Chef e marmellata di fichi con brioche caldo casalingo	105.-
Cosce di rana in tempura con purea di zucca Butternut	98.-
Crocchette di mozzarella rucola, pomodorini	45.-

Pasta e risotto artigianale

Tortellini fatti in casa ripieni di pesce, bottarga e burro di salvia	70.-
Ravioli fatti a casa ripieni con agnello (allevamento ecologico, „Queen Sheep“) A, C, G, L	90.-
Risotto con calamari e asparagi verdi	80.-
Ragù di selvaggina con gnocchi fatti in casa	90.-
Ravioli verdi di spinaci con formaggio di capra, pomodori secchi e noci	70.-
Risotto di zucca butternut, formaggio di Isola Pag e amaretto	65.-
Risotto con confit di pollo e verdure	60.-

Piatti principali

Coda di rospo impanata con mandorle, cereali e una emulsione di gamberi	210.-
Filetto di Ombrina boccadoro crema di barbabietole, pomodorini e salsa vergine	190.-
Crocante di merluzzo con cipolle con il coulis di zucchine verdi	170.-
Polpo alla griglia la crema di ceci, olio di semi di zucca con tapenade di pomodori secchi	120.-
Tataki di tonno in sesame	95.-
Hamburger di pesce bianco "La Riviera"	100.-
Agnello organico (allevamento ecologico, „Queen Sheep“) servito tradizionalmente	160.-
Chautobriand alla griglia (per due persone)	350.-
Cotoletta alla Milanese salsa di pomodorini e basilico con pasta fatta in casa	130.-
Petto di anatra con nocciole e pistacchi	160.-
Medaglioni di maiale ripieni di ricotta e crema di tartufo 80.-	
Pollo piccante con verdure, prugne secche, albicocche e datteri	75.-
Burger di barbabietola in panino nero barbabietole, cetriolo, dressing di yogurt e rafano	48.-