

Great Wine Regions of the World

STARTERS

Pappa al pomodoro | 150g | 6€
Tomato soup

Mousse di fegatini di pollo su brioche calda | 120g | 10€
Chicken liver with warm brioche

Insalata di polpo con fagioli cannellini | 120g | 14€
Octopus salad with cannellini beans

Insalata di farro | 120g | 8€
Spelt salad with fresh vegetables

Risotto all'agnello con salsa allo yogurt | 120g | 14€
Lamb risotto with yogurt mint sauce

Carpaccio di manzo con capperi, acciughe | 130g | 14€
Beef carpaccio capers, anchovies

Parmigiana di melanzane | 130g | 12€
Parmigiana with eggplant

CLASSICS

Beef tacos mayo and pico de gallo | 150g | 10€

Garlic butter shrimps coriander | 130g | 15€

Burrata hazelnut, arugula | 130g | 14€

Black Angus Burger cheddar, onion jam | 250 | 18€

MAIN COURSES

Gamberoni scottati con insalata di finocchio | 200g | 18€
Seared prawns with fennel salad

Pappardelle al fagiano | 220g | 18€
Pappardelle with pheasant

Baccalà alla Livornese | 240 | 24€
Livornese-style Salt Cod

Black Angus Bistecca alla Fiorentina | 1kg | 99€
Black Angus T-bone Steak "Fiorentina style"

Branzino con velouté al cocco e lemongrass | 250g | 32€
Sea bass with velouté and coconut lemon grass

Petto di pollo con cavolfior | 270g | 18€
Chicken breast with cauliflower red pepper sauce

Melanzana arrosto con salsa al pomodoro | 270g | 16€
Roasted eggplant with tomato sauce

SIDES

Mashed potatoes | 150g | 5€

Sautéed vegetables | 150g | 5€

Mixed greens | 150g | 5€

Homemade bread with aromatic butter | 150g | 2€

T
U
S
C
A
N
Y

Menu by Chef Stefan Brnović

Great Wine Regions of the World

WINE BY THE GLASS

Sparkling

Prosecco Superiore, Nino Franco NV 8€
Marchese Antinori Tenuta Montenisa 13€
Blanc de Blanc NV

White

Villa Antinori Bianco 2024 7€
Vermentino, Tenuta Guado Al Tasso 2024 9€
Bramito della Sala, Castello della Sala 2023 9€
Vistamare, Ca'Marcanda 2023 18€

Rose

Calafuria, Tormaresca 2024 7€
Rock Angel, Caves d'Esclans 2023 8€

Red

Villa Antinori Rosso 2022 8€
Chianti Classico "Peppoli" Antinori 2023 9€
Il Bruciato, Guado al Tasso 2021 10€
Con't Ugo, Guado al Tasso 2021 12€
Brunello di Montalcino, Antinori 2016 16€

CORAVIN BY THE GLASS

Sparkling

Collection 245, Louis Roederer NV 22€
Rosé, Alexandre Bonnet NV 22€

White

Gavi di Gavi "Monterotondo" Villa Sparina 2020 16€
Chardonnay "Opoka" Marjan Simčič 2021 18€
Ribolla, Gravner 2010 (*Oranž*) 18€
Rossj - Bass, Gaja 2022 26€

Rose

Château d'Esclans "Garrus" 2022 31€

Red

Magari, Ca'Marcanda Gaja 2022 19€
Pinot Noir "Opoka" Marjan Simčič 2019 22€
Barbaresco "Bric Turot" Prunotto 2001 25€
Tignanello, Antinori 2021 32€
Brunello di Montalcino "Rennina" 33€
Pieve S. Restituta 2013

T
U
S
C
A
N
Y

All wines are poured 125ml

Veliki vinski regioni svijeta

PREDJELA

Pappa al pomodoro | 150g | 6€
Supa od paradajza

Mousse di fegatini di pollo su brioche calda | 120g | 10€
Pileća džigerica sa toplim brioš hlebom

Insalata di polpo con fagioli cannellini | 120g | 14€
Salata od hobotnice sa cannellini pasuljem

Insalata di farro | 120g | 8€
Salata od spelte sa svježim povrćem

Risotto all'agnello con salsa allo yogurt | 120g | 14€
Rižoto sa jagnjetinom i sosom od jogurta i mente

Carpaccio di manzo con capperi, acciughe | 130g | 14€
Juneći karpačo sa kaprom i incunima

Parmigiana di melanzane | 130g | 12€
Patlidžan parmigiana

KLASICI

Juneći takosi majonez, pico de gallo | 150g | 10€

Gambori na puteru korijander | 130g | 15€

Burata lješnik, rukola | 130g | 14€

Black Angus Burger čedar, džem od luka | 250 | 18€

GLAVNA JELA

Gamberoni scottati con insalata di finocchio | 200g | 18€
Grilovani gambori sa salatam od komorača

Pappardelle al fagianoo | 220g | 18€
Pappardelle sa fazanom

Baccalà alla Livornese | 240g | 24€
Bakalar na livornski način

Black Angus Bistecca alla Fiorentina | 1kg | 99€
Black Angus T-bone odrezak na firentinski način

Branzino con velouté al cocco e lemongrass | 250g | 32€
Brancin sa velouté sosom od kokosa i limunove trave

Petto di pollo con cavolfior | 270g | 18€
Pileći file sa karfiolom i sosom od crvene paprike

Melanzana arrosto con salsa al pomodoro | 270g | 16€
Pečeni patlidžan sa sosom od paradajza

PRILOZI

Krompir pire | 150g | 5€

Sotirano povrće | 150g | 5€

Miješana zelena salata | 150g | 5€

Domaći hleb sa aromatičnim puterom | 150g | 2€

T
O
S
K
A
N
A

Meni šefa kuhinje Stefana Brnovića

Veliki vinski regioni svijeta

VINA NA ČAŠU

Pjenušava

Prosecco Superiore, Nino Franco NV 8€

Marchese Antinori Tenuta Montenisa 13€

Blanc de Blanc NV

Bijela

Villa Antinori Bianco 2024 7€

Vermentino, Tenuta Guado Al Tasso 2024 9€

Bramito della Sala, Castello della Sala 2023 9€

Vistamare, Ca'Marcanda 2023 18€

Roze

Calafuria, Tormaresca 2024 7€

Rock Angel, Caves d'Esclans 2023, France 8€

Crvena

Villa Antinori Rosso 2022 8€

Chianti Classico "Peppoli" Antinori 2023 9€

Il Bruciato, Guado al Tasso 2021 10€

Con't Ugo, Guado al Tasso 2021 12€

Brunello di Montalcino, Antinori 2016 16€

CORAVIN VINA NA ČAŠU

Pjenušava

Collection 245, Louis Roederer NV 22€

Rosé, Alexandre Bonnet NV 22€

Bijela

Gavi di Gavi "Monterotondo" Villa Sparina 2020 16€

Chardonnay "Opoka" Marjan Simčič 2021 18€

Ribolla, Gravner 2010 (*Oranž*) 18€

Rossj - Bass, Gaja 2022 26€

Roze

Château d'Esclans "Garrus" 2022 31€

Crvena

Magari, Ca'Marcanda Gaja 2022 19€

Pinot Noir "Opoka" Marjan Simčič 2019 22€

Barbaresco "Bric Turot" Prunotto 2001 25€

Tignanello, Antinori 2021 32€

Brunello di Montalcino "Rennina" 33€

Pieve S. Restituta 2013

T
O
S
K
A
N
A

Sva vina se služe 125 ml