

PRIMI

Parmigiana di melanzane con datterino rosso e giallo,
basilico e parmigiano ^(A C L P)

16,00 

Spaghettone di pasta *Tirrena* al burro e alici,
limone salato e katsuobushi ^(A D L)

20,00

Tagliolino all'uovo alla busara
di scampi e gamberi ^(* A B C P)

24,00

Pasta *Tirrena* al cacio e pepe con cozze,
vongole e fiori di finocchietto del Carso ^(A L O)

21,00

Fusi istriani al Terrano con ragù di cortile
e datterino giallo ^(A,L,P)

18,00 



SECONDI

Fritto misto
con alici impanate, triglia, moli, gambero,
calamari e verdure fresche ^(** A B D O)

24,00

Pescato del giorno
forno, griglia o mediterranea ^(D P) 9,50 ^{ALL'HG}
al sale ^(D C) 11,00 ^{ALL'HG}

Filetto di manzo scottato con morbido di patate
e cipolla brasata alla birra ^(H L P)

30,00 

Ombrina con vignarola e beurre blanc ^(D P L)

22,00

Cavolfiore in tempura carote marinate al miso e
yogurt salato al limone ^(A C L G F)

18,00 



(A) glutine - (B) crostacei - (C) uova - (D) pesce - (E) arachidi - (F) sesamo - (G) soia - (H) senape - (I) lupini
(L) latte - (M) anidride solforosa - (N) frutta a guscio - (O) molluschi - (P) sedano - (*) prodotto congelato - (**) prodotto fresco congelato in casa

ANTIPASTI

Insalata di mare con polpo, seppia, calamari,
patate e sedano ^(* O P)

20,00

Gran Crudo di mare ^(** B D O P)
secondo disponibilità

33,00

Polpo scottato con zucchine alla scapece
e provola al pepe ^(* O L)

23,00

Panzanella con crudo di mazzancolle,
stracciatella e mela verde ^(** A B L)

22,00

Tagliata di sedano rapa con caponata di verdure
e crumble al sesamo ^(A P F G N)

16,00



Battuta di manzo con julienne di patate,
zabaione al tartufo e burro montato al pepe ^(C D L)

20,00



Ostrica ^(O)
6,00 AL PZ

Gambero rosso ^(* B)
8,00 AL PZ

Scampo ^(* B)
6,00 AL PZ



DOLCI

La Vela Rossa
mousse di cioccolato al latte e caramello al sale Maldon,
biscuit al cioccolato e frutti rossi ^(C L)

8,00

Delizia agli agrumi
crema all'arancia, lemon curd, salsa al basilico, lemon grass,
crumble alle noci e amaretti ^(A C L N)

10,00

Panna Cotta alla vaniglia
con ragù di pesche, biscotto allo yuzu,
coulis di pesche alle violette ^(L A C)

9,00

Exotica
pralina al cocco, mousse al mango, pasta di mandorle,
salsa al passion fruit, ananas marinato al rum ^(L C)

12,00

Cheeses
selezione di formaggi con miele e mostarde ^(L N)
secondo disponibilità
da 12,00 a 16,00



FIRST COURSE

Eggplant Parmigiana with red and yellow cherry tomatoes,
basil and parmesan cheese ^(A C L P)

16,00 

Tirrena Spaghettoni with butter and anchovies
with preserved lemon and katsuobushi ^(A D L)

20,00

Fresh egg Tagliolini "alla Busara"
with langoustines and prawns ^(* A B C P)

24,00

Tirrena pasta Cacio e Pepe with mussels, clams and wild
fennel blossoms from the Karst ^(A L O)

21,00

Istrian fusilli with Terrano wine with farmhouse meat
ragù and yellow cherry tomatoes ^(A, L, P)

18,00 



MAIN COURSE

Mixed Fried Seafood
with breaded anchovies, red mullet, sand smelt, prawn,
squid and fresh vegetables ^(** A B D O)

24,00

Catch of the Day
baked, grilled or Mediterranean style ^(D P) 9,50 ^{ALL'HG}
salt-crusted ^(D C) 11,00 ^{ALL'HG}

Seared beef fillet served with creamy mashed potatoes
and beer-braised onions ^(H L P)

30,00 

Meagre fish with vignarola vegetables and beurre
blanc sauce ^(D P L)

22,00

Cauliflower tempura with miso-marinated carrots
and salted lemon yogurt ^(A C L G F)

18,00 



(A) gluten - (B) crustaceans - (C) eggs - (D) fish - (E) peanuts - (F) sesame - (G) soy - (H) mustard - (I) lupins
(L) milk - (M) sulphur dioxide - (N) nuts - (O) molluscs - (P) celery - (*) frozen product - (**) fresh product frozen at home

STARTERS

Seafood salad with octopus, cuttlefish, squid,
potatoes and celery ^(* O P)

20,00

Grand Seafood Platter ^(** B D O P)

subject to availability

33,00

Seared octopus with marinated zucchini and
pepper-flavoured provola cheese ^(* O L)

23,00

Panzanella with raw kingprawns,
stracciatella cheese and green apple ^(** A B L)

22,00

Celeriac steak with vegetable caponata
and sesame crumble ^(A P F G N)

16,00



Beef tartare with julienne potatoes, truffle sabayon
and pepper whipped butter ^(C D L)

20,00



Oyster ^(O)

6,00 AL PZ

Red Prawn ^(* B)

8,00 AL PZ

Shrimp ^(* B)

6,00 AL PZ



DESSERT

La Vela Rossa
milk chocolate and maldon sea salt caramel mousse,
chocolate biscuit and red berries ^(C L)

8,00

Citrus Delight
orange cream, lemon curd, basil and lemongrass sauce,
walnut and amaretti crumble ^(A C L N)

10,00

Vanilla Panna Cotta
with peach compote, yuzu biscuit
and violet peach coulis ^(L A C)

9,00

Exotica
coconut praline, mango mousse, almond paste,
passion fruit sauce and rum-marinated pineapple ^(L C)

12,00

Cheeses
selection of cheeses served with honey and fruit mustards ^(L N)
subject to availability

from 12,00 to 16,00



PASTAGERICHTE

Auberginen-Parmigiana mit roten und gelben Datteltomaten,
Basilikum und Parmesan ^(A C L P)

16,00 

Spaghettoni aus *Tirrena-Pasta* mit Butter und Sardellen
mit Salzzitrone und Katsuobushi ^(A D L)

20,00

Eier-Tagliolini alla Busara
mit Kaisergranat und Garnelen ^(* A B C P)

24,00

Tirrena-Pasta Cacio e Pepe mit Miesmuscheln, Venusmuscheln
und wilden Fenchelblüten aus dem Karst ^(A L O)

21,00

Istrische Fusilli mit Terrano-Wein mit Geflügelragout
vom Bauernhof und gelben Datteltomaten ^(A,L,P)

18,00 



HAUPTGERICHTE

Gemischte Frittur
mit panierten Sardellen, Rotbarbe, Sandstint,
Garnele, Tintenfisch und frischem Gemüse ^(** A B D O)

24,00

Tagesfang
Ofen, Pfanne oder "mediterran" ^(D P) 9,50 ^{ALLHG}
in der Salzkruste gegart ^(D C) 11,00 ^{ALLHG}

Kurz gebratenes Rinderfilet mit cremigem Kartoffelpüree
und in Bier geschmorten Zwiebeln ^(H L P)

30,00 

Umberfisch mit Vignarola-Gemüse
und Beurre Blanc ^(D P L)

22,00

Blumenkohl in Tempura mit in Miso marinierten
Karotten und gesalzenem Zitronenjoghurt ^(A C L G F)

18,00 



(A) Gluten - (B) Krebstiere - (C) Eier - (D) Fisch - (E) Erdnüsse - (F) Sesam - (G) Soja - (H) Senf - (I) Lupinen
(L) Milch - (M) Schwefeldioxid - (N) Nüsse - (O) Weichtiere - (P) Sellerie - (*) Tiefgefrorenes Produkt - (**) Frisches Produkt, im Hause eingefroren

VORSPEISEN

Meeresfrüchtesalat mit Oktopus, Sepia, Tintenfisch,
Kartoffeln und Sellerie ^(* O P)

20,00

Große Rohkostplatte aus dem Meer ^(** B D O P)
je nach Verfügbarkeit

33,00

Gebratener Oktopus mit Zucchini alla Scapece und
Provola mit Pfeffer ^(* O L)

23,00

Panzanella mit rohen Riesengarnelen, Stracciatella
und grünem Apfel ^(** A B L)

22,00

Selleriesteak mit Gemüse-Caponata
und Sesam-Crumble ^(A P F G N)

16,00



Rindertatar mit Kartoffel-Julienne, Trüffel-Zabaione und
aufgeschlagener Pfefferbutter ^(C D L)

20,00



Auster ^(O)
6,00 AL PZ

Rote Garnele ^(* B)
8,00 AL PZ

Kaisergranat ^(* B)
6,00 AL PZ



NACHSPEISEN

La Vela Rossa

Milchschokoladenmousse mit Maldon-Salzkaramell,
Schokoladenbiskuit und roten Beeren ^(C L)

8,00

Zitrus-Delight

Orangencreme, Lemon Curd, Basilikum-Lemongrass-Sauce,
Walnuss- und Amaretti-Crumble ^(A C L N)

10,00

Vanille-Panna-Cotta
mit Pfirsichragout, Yuzu-Biskuit und
Veilchen-Pfirsich-Coulis ^(L A C)

9,00

Exotica

Kokospraline, Mangomousse, Mandelpaste, Passionsfruchtsauce
und in Rum marinierte Ananas ^(L C)

12,00

Käseauswahl
Auswahl an Käsesorten mit Honig und Fruchtsenf ^(L N)
je nach Verfügbarkeit

12,00 - 16,00

