

Libeccio

DINNER MENU

Das Restaurant Libeccio bietet jedem Gast ein einzigartiges Eno-Gourmet-Erlebnis. Benannt wurde es nach dem warmen und trockenen Wind welcher nach dem Jugo Wind, vom Meer her weht.

Ob Slow Food oder leckere Snacks, die mediterrane Küche wurde mit dem modernen Touch des Küchenchefs aufgefrischt. Die besondere Aufmerksamkeit liegt in der Auswahl der saisonalen und regionalen Zutaten und deren einfallsreiche, kulinarische Interpretation resultiert mit dem Höhepunkt jedes Gourmet Erlebnisses.

Geben Sie sich dem Erlebnis hin!



The restaurant Libeccio provides each guest with a unique eno-gourmet experience. It was named after a warm and dry wind from the sea, Libeccio, which blows after the southern wind "jugo" in the Adriatic.

Slow food or tasty quick bites and the Mediterranean cuisine of Istria are refreshed by the chef's modern touch. Special attention, paid to the selection of seasonal and local ingredients and their imaginative culinary interpretation, result in top gourmet enjoyment.

Give yourselves over to this experience!

KALTE VORSPEISEN / COLD STARTERS



RINDERCARPACCIO MIT GEHOBELTEM GRANA PADANO KÄSE UND RUCOLA / BEEF CARPACCIO WITH GRANA PADANO FLAKES AND ROCKET

Rindfleisch, Rucola, Grana Padano /
baby beef, rocket, Grana Padano

⑦

85,00 kn

GERÄUCHERTER THUNFISCH AUF KUH-FRISCHKÄSE UND RUCOLA / SMOKED TUNA ON COW MILK CURD AND ROCKET

geräucherter Thunfisch, Kuh-Frischkäse, Aceto-Kaviar /
smoked tuna, cow milk curd, rocket, balsamic caviar

④ ⑦

75,00 kn

MOZZARELLA A LA CHEF

Mozzarella, Salat, Kirschtomaten, Balsamicoessig /
mozzarella, salad, cherry tomato, balsamic vinegar

⑦

55,00 kn

LIBECCIO ERLEBNIS / LIBECCIO EXPERIENCE

Seebarsch Carpaccio, Scampi Schwänze, geräucherter Thunfisch, Salat, Aceto-Kaviar /
sea bass carpaccio, shrimp tails, smoked tuna, salad, balsamic caviar

② ④

120,00 kn

FISCHTARTAR / FISH TARTARE

Edelfisch, Gemüse, Aceto-Kaviar /
white fish, vegetables, balsamic caviar

④

70,00 kn

KÄSEPLATTE / CHEESE PLATTER

Schafskäse, Ziegenkäse, Käse mit schwarzen Trüffeln, Trockenfrüchte /
sheep milk cheese, goat milk cheese, black truffle cheese, dried fruits

⑦

75,00 kn

ISTRISCHE PLATTE / ISTRIAN PLATTER

pršut, Ziegenkäse, Schafskäse, Trockenfrüchte /
prosciutto, goat milk cheese, sheep milk cheese, dried fruits

⑦

90,00 kn

WARME VORSPEISEN / WARM STARTERS



SCHWARZES RISOTTO MIT SCAMPI, TINTENFISCH UND BLACK TIGER GARNELEN / BLACK SCAMPI, CUTTLEFISH AND BLACK TIGER SHRIMPS RISOTTO

Reis, Meeresfrüchte, Tintenfisch-Tinte, Grana Padano /
rice, seafood, cuttlefish ink, Grana Padano

② ④ ⑦ ⑨ ⑫

100,00 kn

TAGLIATELLE MIT GARNELEN / SHRIMP TAGLIATELLE

hausgemachte Pasta, Garnelen, Gemüse, Grana Padano /
homemade pasta, shrimps, vegetables, Grana Padano

① ② ⑦

75,00 kn

RISOTTO MIT SCAMPI UND SAFRAN / SCAMPI AND SAFFRON RISOTTO

Reis, Scampi, Safran, Grana Padano /
rice, scampi, saffron, Grana Padano

② ⑦ ⑨

95,00 kn

GEGRILLTE SCAMPI / GRILLED SCAMPI

Scampi, Olivenöl /
scampi, olive oil

②

150,00 kn

GNOCCHI MIT TOMATEN PESTO UND RICOTTA / GNOCCHI WITH TOMATO AND RICOTTA PESTO

hausgemachte Gnocchi, Ricotta, Gemüse, Grana Padano /
homemade gnocchi, ricotta, vegetables, Grana Padano

① ③ ⑦ ⑨

55,00 kn

TAGLIATELLE MIT SCHWARZEN TRÜFFELN / BLACK TRUFFLE TAGLIATELLE

hausgemachte Pasta, frische schwarze Trüffel, Grana Padano /
homemade pasta, fresh black truffle, Grana Padano

① ③ ⑦ ⑨

115,00 kn

GRATINIERTE JAKOBSMUSCHELN, 1 ST. / SCALLOP GRATIN, 1 PIECE

Jakobsmuschel, Grana Padano /
scallop, Grana Padano

② ⑦

38,00 kn

SUPPEN / SOUPS



CREMESUPPE MIT SCHWARZEN TRÜFFELN /
CREAMY BLACK TRUFFLE SOUP

⑦ ⑨

80,00 kn

RINDFLEISCHSUPPE MIT HAUSGEMachten NUDELN /
BEEF SOUP WITH HOMEMADE NOODLES

① ⑨

40,00 kn

FISCH BOUILLABAISSE /
FISH BOUILLABAISSE

① ② ④ ⑦ ⑨ ⑫

60,00 kn

HAUPTGERICHTE FISCH / MAIN FISH DISHES



SEEBARSCH AL CARTOCCIO MIT MEDITERRANEM GEMÜSE / SEA BASS AL CARTOCCIO WITH MEDITERRANEAN VEGETABLES

Seebarschfilet, Gemüse /
sea bass fillet, vegetables

④ ⑦ ⑨

130,00 kn

CALAMARI VOM GRILL MIT MANGOLD UND KARTOFFELN / GRILLED CALAMARI WITH SWISS CHARD AND POTATO

Calamari, Mangold, Kartoffeln /
calamari, Swiss chard, potato

⑦ ⑨ ⑫

80,00 kn

THUNFISCHSTEAK MIT MEDITERRANEM GEMÜSE / TUNA STEAK WITH MEDITERRANEAN VEGETABLES

Thunfisch-Filet, Gemüse /
tuna steak, vegetables

④ ⑦ ⑨

135,00 kn

GEDÄMPFTES DORADEN-FILET MIT GEMÜSE / STEAMED FILLET OF GILT-HEAD SEA BREAM WITH VEGETABLES

Doraden-Filet, Gemüse /
fillet of gilt-head sea bream, vegetables

④ ⑦ ⑨

110,00 kn

SEEBARSCHFILET AUF RATATOUILLE / SEA BASS FILLET WITH RATATOUILLE

gegrilltes Seebarschfilet, Gemüse, Aceto-Kaviar /
grilled sea bass fillet, vegetables, balsamic caviar

④ ⑦ ⑨

120,00 kn

FLUNDER FILET AUF MEDITERRANE ART / BRILL FILLET MEDITERRANEAN STYLE

Flunder Filet, schwarze haugemachte Pasta Tagliatelle /
brill fillet, homemade black tagliatelle

① ③ ④ ⑦ ⑨

110,00 kn

TÄGLICH FRISCH GEFANGENER FISCH (I KLASSE), 1 KG / DAILY CATCH (FIRST CLASS FISH), 1 KG

Edelfisch, Gemüse /
white fish, vegetables

④ ⑦ ⑨

480,00 kn

HAUPTGERICHTE FLEISCH / MAIN MEAT DISHES



BEEFSTEAK VOM GRILL MIT GEMÜSE / GRILLED BEEF STEAK WITH VEGETABLES

Rindfleisch, Gemüse, Demi-glace Sauce /
baby beef, vegetables, demi-glace

① ⑦ ⑨

200 g • 175,00 kn

300 g • 220,00 kn

BEEFSTEAK IN GRÜNER PFEFFERSAUCE / BEEF STEAK WITH GREEN PEPPERCORN SAUCE

Rindfleisch, grüne Pfeffersauce, Gemüse /
baby beef, green peppercorn sauce, vegetables

① ⑦ ⑨

200 g • 185,00 kn

300 g • 240,00 kn

BEEFSTEAK IN PILZSAUCE / BEEF STEAK WITH MUSHROOM SAUCE

Rindfleisch, Pilzsauce, Gemüse /
baby beef, mushroom sauce, vegetables

① ⑦ ⑨

200 g • 195,00 kn

300 g • 260,00 kn

BEEFSTEAK IN SCHWARZER TRÜFFELSAUCE / BEEF STEAK WITH TRUFFLE SAUCE

Rindfleisch, Sauce von schwarzen frischen Trüffeln, Gemüse, Demi-glace Sauce /
baby beef, fresh truffle sauce, vegetables, demi-glace

① ⑦ ⑨

200 g • 215,00 kn

300 g • 275,00 kn

LAMMKOTELETT MIT GLASIERTEM GEMÜSE / LAMB CUTLET WITH GLAZED VEGETABLES

Lammkarree, Gemüse, Demi-glace Sauce /
lamb chop, vegetables, demi-glace

① ⑦ ⑨

150,00 kn

RINDERFILET-TAGLIATA / TAGLIATA OF BEEF TENDERLOIN

Rindfleisch, Rucola, Grana Padano, Balsamico-Essig /
baby beef, rocket, Grana Padano, balsamic vinegar

⑦

200 g • 165,00 kn

300 g • 225,00 kn

HÄHNCHENBRUST IN KÄSESAUCE / CHICKEN BREAST IN CHEESE SAUCE

Hähnchenbrust, Käsesauce, Kartoffelcreme /
chicken breast, cheese sauce, potato cream

① ⑦ ⑨

75,00 kn

SALATE / SALADS



SALAT DER SAISON / SEASONAL SALAD

gemischter Salat /
mixed salad
35,00 kn

HÄHNCHENSALAT / CHICKEN SALAD

Hähnchen, gemischter Salat der Saison, geröstete Brotwürfel, Joghurtdressing /
chicken, mixed seasonal salad, bread croutons, yogurt dressing

① ⑦
55,00 kn

SALAT MIT TATAKI THUNFISCH / TATAKI TUNA SALAD

Thunfisch-Filet, gemischter Salat der Saison, Gemüse, geröstete Brotwürfel /
tuna steak, mixed seasonal salad, vegetables, bread croutons

① ④ ⑦
65,00 kn

ALLERGENE / ALLERGENS

- ① Getreide mit Gluten / Cereals containing gluten
- ② Muscheln und Muscheltiere / Crustaceans and products thereof
- ③ Eier und Eierprodukte / Eggs and products thereof
- ④ Fisch und Fischprodukte / Fish and products thereof
- ⑤ Erdnüsse und Erdnussprodukte / Peanuts and products thereof
- ⑥ Soja und Sojaprodukte / Soybeans and products thereof
- ⑦ Milch und Milchprodukte / Milk and dairy products
- ⑧ Nüsse / Nuts
- ⑨ Sellerie und Sellerieprodukte / Celery and products thereof
- ⑩ Sesamsamen und Sesamsamenprodukte / Sesame seeds and products thereof
- ⑪ Schwefeldioxyd / Sulphur dioxide
- ⑫ Weichtiere und Weichtierprodukte / Molluscs and products thereof
- ⑬ Lupine und Lupinenprodukte / Lupin and products thereof
- ⑭ Senf und Senfprodukte / Mustard and products thereof