

KONOBA

Tarsa



AVVISO
CARI OSPITI, PER LE INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI
ALIMENTARI CHIEDETE AL NOSTRO PERSONALE.

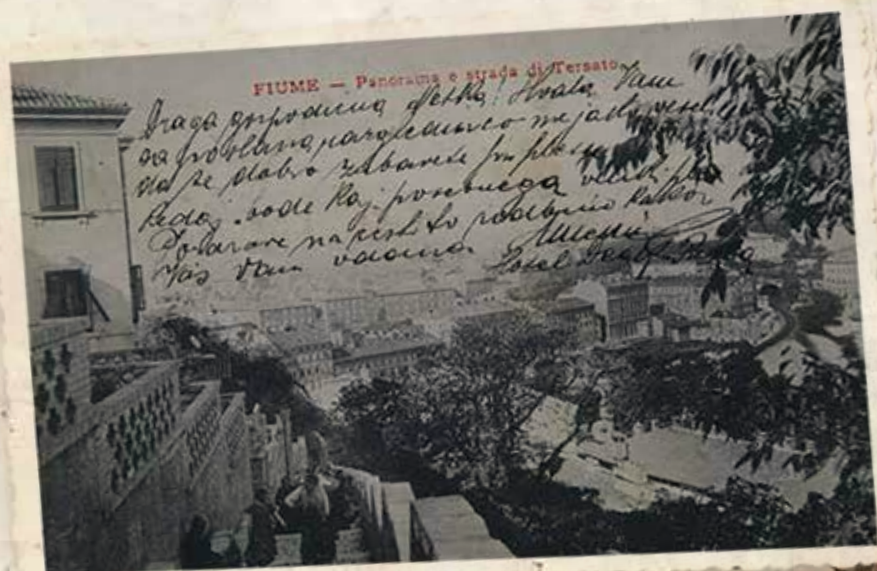
L'IMPOSTA È INCLUSA NEL PREZZO.
LIBRO DEI RECLAMI SI TROVA AL BAR.

TARSA J.D.O.O.
JOSIPA KAUFLENEKA 10
RIJEKA
OIB: 4874395583
TELEFON: 051 452 089

SE VOLETE PORTARE CON SE UN ESEMPIO DI MENU,
CONTATTA IL NOSTRO SERVIZIO.
PREZZO DEL MENU 50,00 KN

MENU
LISTINO BEVANDE
CARTA DEI VINI







IL PRIMO INSEDIAMENTO DI TARSATICA, CITTÀ – FORTEZZA SITUATA NEL SITO DELL’ODIERNA CITTÀ VECCHIA, CHE RAPPRESENTAVA UN’IMPORTANTE ROCCAFORTE ROMANA NEL IV SECOLO, CHE FU DISTRUTTA NEL 799 DA PARTE DEI FRANCHI NELLA LOTTA CONTRO I CROATI, QUANDO SUI PENDII DEL COLLE PERSE LA VITA ANCHE IL MARGRAVIO ÈRIK. POCO DOPO CHE I FRANCHI LASCIARONO LA ZONA, IL NOME DI TARSATICA PASSÒ AL COLLE VICINO, ALTO 138 METRI E CHIAMATO TERSAT, E INFINE TRSAT OSSIA TERSATTO. IL NOME DERIVA PROBABILMENTE DALLA PAROLA CELTICA TARSA, IL CUI SIGNIFICATO È “COLLE VICINO AL FIUME”. IL TERMINE TARSATICA APPARE PER LA PRIMA VOLTA NEL CODICE DI VINODOL NEL 1288, DOVE STAVA A INDICARE LA SEDE DELLA PARROCCHIA DI VINODOL, POSSEDUTA DAI CONTI DI VEGLIA, PIÙ TARDI DAI FRANGIPANE. NEL POSTO DELLA TARSATICA DI UNA VOLTA NEL SECOLO XIII SI SVIEUPPÒ LA CITTÀ DI REKA (L’ODIERNA RIJEKA, OSSIA FIUME) CON FORTEZZE, BOTTEGHE E VIE, CHE A PARTIRE DAL 1466 E CON PICCOLE INTERRUZIONI FINO AL 1918 APPARTENNE AGLI ASBURGO. L’ODIERNA TERSATTO COMPRENDE LA ZONA CHE SI ESTENDE DALLA CITTÀ VECCHIA DI TERSATTO (CASTELLO) FINO ALL’EX-CASERMA (L’ODIERNO CAMPUS UNIVERSITARIO) E A SETTENTRIONE FINO AL COLLE VICINO DENOMINATO STRMICA. LE ANTICHE DENOMINAZIONI DI TARSATICA E TARSA SI SONO CONSERVATE NEI NOMI DEI FAMOSI RISTORANTI SITUATI A TERSATTO.



ANTIPASTI FREDDI

Prosciutto crudo nostrano	100 G	70,00 KN
Kulen (insaccato tradizionale)	100 G	70,00 KN
Salsiccia al tartufo	100 G	85,00 KN
Salsicce di selvaggina	100 G	60,00 KN
Piatto freddo "Pace degli eroi" per 2 persone	200 G	127,00 KN
Tartare di manzo	250 G	270,00 KN
Carpaccio di filetto di manzo	100 G	110,00 KN
Formaggio di pecora dall'isola di Pago	100 G	90,00 KN
Formaggio al tartufo	100 G	82,00 KN
Formaggi misti (latte vaccino e di pecora)	100 G	70,00 KN
Formaggio di Grobnik	100 G	70,00 KN
Formaggio vaccino affumicato	100 G	70,00 KN
Formaggio di capra	100 G	85,00 KN
Piatto di formaggi scelti "Mlikarica" per 2 persone	200 G	127,00 KN

ANTIPASTI FREDDI A BASE DI PESCE

Insalata di polipo – a là Tarsa		72,00 KN
Carpaccio di acciughe marinate		70,00 KN
Filetti di acciughe sotto sale		70,00 KN
Baccalà in bianco		65,00 KN
Insalata di calamari		79,00 KN
Piatto di delizie marine scelte "Fiumara" per 2 persone		149,00 KN

ANTIPASTI CALDI

Formaggio fritto	65,00 KN
Funghi fritti	55,00 KN
Funghi alla griglia	45,00 KN
Polenta della nonna	48,00 KN
Polenta alla griglia con formaggio salato	45,00 KN
Lumache in salsa al vino	59,00 KN
Lumache in salsa krooter	59,00 KN

BRODI

Brodo di manzo/servito in paiolo/	25,00 KN
Vellutata di funghi /servita in paiolo/	30,00 KN
Brodo di pesce /servito in paiolo/	37,00 KN
Brodo di pomodoro	27,00 KN
Brodo del giorno o stagionale /porcini, asparagi/	35,00 KN

PIATTI CALDI DI PESCE

Capesante alla griglia	PZ. / 35,00 KN
Cozze alla busara	0,50 KG / 60,00 KN
Conchiglie alla griglia	PORZIONE / 84,00 KN
Misto di conchiglie alla busara	0,50 KG / 90,00 KN
Busara mista per 2 persone	1KG / 310,00 KN
Spaghetтата mix per 2 persone	310,00 KN
Vongole alla busara	0,30 KG / 81,00 KN



PASTE & RISOTTI

*I tipi di paste o risi si possono combinare

Gnocchi al ragù di selvaggina	79,00 KN
Tagliatelle verdi ai funghi e prosciutto crudo	79,00 KN
Fusi ai tartufi	113,00 KN
Šurlice al tartufo e prosciutto crudo	119,00 KN
Ravioli alle lumache e pancetta	95,00 KN
Risotto ai funghi misti di bosco	85,00 KN
Gnocchi ai 4 formaggi	80,00 KN
Risotto agli scampi	135,00 KN
Risotto al nero di seppia	98,00 KN
Spaghetti alle vongole all'antica	95,00 KN
Gnocchi agli scampi e tartufi	145,00 KN
Tagliatelle verdi al salmone	119,00 KN
Šurlice ai frutti di mare	99,00 KN
Tris per 2 persone (tagliatelle verdi, gamberi, risotto nero, spaghetti al salmone)	210,00 KN

IVAN LENKOVIC



LA LEGGENDA NARRA CHE IL 10 MAGGIO 1291, NEL SITO DELL'ODIERNO SANTUARIO DELLA MADONNA DI TERSATTO SORSE LA SANTA CASA DI NAZARETH. ESSA SAREBBE STATA PORTATA DAGLI ANGELI DA NAZARETH A TERSATTO, DOVE SOSTÒ FINO AL 10 DICEMBRE 1294, QUANDO GLI ANGELI LA PORTARONO A LORETO NEI PRESSI DI ANCONA E DOVE POSSIAMO TROVARLA ANCORA OGGI.

LA SANTA CASA



DOPO UN CERTO PERIODO IL PADRONE DI TERSATTO FÙ IL CONTE MARTINO FRANGIPANI. CONSIDERANDO CHE NUMEROSI PELLEGRINI VOLEVANO VENIRE NEL SANTUARIO DELLA MADONNA DI TERSATTO, EBBE L'IDEA DI FAR COSTRUIRE UNA SCALINATA DA FIUME A TERSATTO, MA NON RIUSCIVA A TROVARE I MURATORI CHE AVREBBERO FATTO QUESTO LAVORO. ERA ORMAI DISPERATO, QUANDO ALL'IMPROVVISO ALLA SUA PORTA BUSSÒ IL DIAVOLO. - FARÒ IO LA SCALINATA - GLI DISSE IL DIAVOLO - MA TU DEVI PROMETTERMI CHE LA SCALINATA PORTERÀ DIRETTAMENTE ALL'OSTERIA, PER LA QUALE PROVVEDERÒ IO. IL PRINCIPE, CHE NON SAPEVA ESATTAMENTE COSA RISPONDERGLI, INFINE GLI DISSE DI FARE COME VOLEVA, A PATTO CHE COSTRUISSE UNA SCALINATA, ESTREMAMENTE NECESSARIA AL POPOLO. ANDÒ LO STESSO A VISITARE I FRATI, PER CONSULTARSI CON LORO CIRCA IL LAVORO CHE DOVEVA ESSERE FATTO. I FRATI DISSERO AL PRINCIPE DI LASCIAR TRANQUILLAMENTE COSTRUIRE LA SCALINATA AL DIAVOLO, PERCHÉ INTANTO LORO AVREBBERO PREGATO DIO, E DIO AVREBBE ASCOLTATO LA LORO PREGHIERA CHE LA SCALINATA NON FINISCA NELL'OSTERIA MA DIRETTAMENTE NEL SANTUARIO. E COSÌ FU. QUANDO LA SCALINATA DI TERSATTO ERA QUASI TERMINATA, IL DIAVOLO CAPÌ CHE ESSA, INVECE DI PORTARE ALL'OSTERIA, PORTAVA DIRETTAMENTE NELLA CHIESA! INFURIATO, INIZIÒ A MALEDIRE, A BESTEMMIARE COME UN TURCO E A LANCIARE DAPPERTUTTO LE PIETRE CON CUI LA SCALINATA DOVEVA ESSERE FINITA. E QUANDO UN PICCOLO DIAVOLETTA GLI SVELÒ CHE I FRATI DICEVANO CHE TUTTI I CRISTIANI CHE AVREBBERO SALITO IN GINOCCHIO LE SCALE FINO A TERSATTO SAREBBERO STATI PERDONATI PER TANTI PECCATI QUANTI ERANO GLI SCALINI, IL DIAVOLO MALEDISSE IL PROPRIO LAVORO, DICENDO CHE NESSUNO AVREBBE MAI POTUTO CONTARE GLI SCALINI E CHE NON SI SAREBBE MAI POTUTO SAPERÈ L'ESATTO NUMERO DEGLI SCALINI. PER QUESTO MOTIVO NESSUNO È CERTO DI QUANTI SCALINI È FATTA LA SCALINATA DI TERSATTO. ALCUNI DICONO UNA CIFRA, ALTRI UN'ALTRA. E COME SE NON BASTASSE, AL GIORNO D'OGGI IN CIMA ALLA SCALINATA SI PUÒ VEDERE UN'OSTERIA, E LA PARTICELLA CATASTALE SU CUI È COSTRUITA PORTA IL NUMERO DEL DIAVOLO: 666. VERA VERITÀ.



ENTRATA ALLE SCALE DI TERSATTO DAL CENTRO DELLA CITTÀ

SPECIALITÀ DELLA CASA

Agnello “Nicola IV” all’isolana

97,00 KN

Agnello cotto alle verdure – servito in paiolo

NICOLA IV FRANGIPANI (LAT. NICOLAUS DE FRANGEPAN) (? , 1360 CIRCA - ?, 26 GIUGNO 1432, SECONDO ALCUNE FONTI DOPO IL 1352 FINO AL 1432), NOBILE CROATO, CONTE DI VEGLIA DEL CASATO DEI FRANGIPANI, BANO CROATO-DALMATIA (1426-1432). FIGLIO DI GIOVANNI V DI VEGLIA E ANNA DI GORIZIA. È IL PRIMO ESPONENTE DEL CASATO CHE HA PRESO IL COGNOME DI FRANGIPANI E UNO DEI MEMBRI PIÙ POTENTI DELLA FAMIGLIA. ALL’EPOCA LO CHIAMAVANO “CONTE MIKULA”.

Sciabolina flambata “Giovanni V”

175,00 KN

(filetto di manzo, rumpsteak, filetto di suino con verdure cotte e patate)

IL CONTE GIOVANNI V, IN OCCASIONE DEL MATRIMONIO DELLA NIPOTE ELISABETTA CON IL CONTE FEDERICO DI CELJE, DIEDE COME DOTE LA FORTEZZA DI TERSATTO.

Costoletta di agnello “Laval Nugent”

195,00 KN

Costolette marinate di agnello con patate ed erbe aromatiche mediterranee

IL CONTE LAVAL NUGENT DI WESTMEATH (BALLYNACOR, 3 NOVEMBRE 1777 – BOSILJEVO, 22 AGOSTO 1862), MARESCIALLO, CAVALIERE DELL’ORDINE DEL VELLO D’ORO, COMANDANTE DELL’ORDINE DI MARIA TERESIA E PRINCIPE ROMANO. IL CONTE LAVAL NUGENT, OLTRE AL RESTAURO DEL CASTELLO MEDIEVALE DI TERSATTO NELL’ANNO 1837, IL PRIMO DI TALE TIPO IN CROAZIA, AVEVA L’INTENZIONE DI FONDARVI UN MUSEO, CHE AVREBBE UNITO LE SUE MAGGIORI PASSIONI (ARTE, PATRIMONIO FAMILIARE E ORGOGLIO DELLE RADICI PROFONDE, FASCINO DEI FRANGIPANI).

LAVAL NUGENT



Rumpsteak di manzo ripieno “Andrea II”

140,00 KN

Rumpsteak ripieno con mozzarella e prosciutto, kajmak e patate al forno con prosciutto e cipolle

ANDREA II (UNGHERESE: II ANDRÁS O ENDRE, SLOVACCO: ONDREJ) (OSTROGON, 1177 – EGER 21 SETTEMBRE 1235), RE CROATO-UNGHERESE (1205-1235) DELLA DINASTIA DEGLI ARPADI. IN SEGUITO ALLA LOTTA CON IL FRATELLO, IL RE EMERIK (1196-1204), OTTENNE IL TITOLO DI HERCEG (PRINCIPE) NEL 1197. IL SUO GOVERNO FÙ SEGNATO DAL CONFLITTO CON LA NOBILTÀ PER CUI DOVETTE RILASCIARE LA BOLLA D'ORO NEL 1222.

Costole di maiale “Petar Kružić”

95,00 KN

Costole di maiale alla griglia con patate e salsa barbecue

PETAR KRUŽIĆ (16 OTTOBRE 1491 – DINTORNI DI KLIS, 12 MARZO 1537), GENERALE CROATO E CAPITANO DI KLIS. LE 539 SCALE CHE PARTONO DAL CENTRO DELLA CITTÀ DI FIUME SONO LA STRADA PIÙ CORTA PER RAGGIUNGERE TERSATTO; FURONO FATTE COSTRUIRE DA PARTE DEL CAPITANO NEL 1531 COME RINGRAZIAMENTO.

Tacchino ripieno “Gašpar Raab”

95,00 KN

Tacchino ripieno con prosciutto e mozzarella in salsa al gorgonzola e gnocchi fatti in casa

NEL 1582 L'ARCIDUCA CARLO DIEDI IN PEGNO TERSATTO AL CAPITANO DI SEGNA DALLE RADICI ISTRIANE, GAŠPAR RAAB. EGLI GIOCÒ UN RUOLO IMPORTANTE PER LA FORTEZZA DI TERSATTO PERCHÉ SPOSTÒ L'ENTRATA PRINCIPALE DALLA PARTE ORIENTALE ALLA PARTE OCCIDENTALE, E PERCHÉ PER LA COSTRUZIONE DEL NUOVO PORTICO UTILIZZÒ IL MATERIALE DALLA FORTEZZA ROMANA SEMIDISTRUTTA.



GENERALE CROATO E CAPITANO DI KLIS, PETAR KRUŽIĆ, ORIGINARIAMENTE PROVENIENTE DA TERSATTO.

Medaglioni "Ivan Lenković"

99,00 KN

Medaglioni di lonza di maiale in salsa ai funghi con fuži-pasta

TERSATTO FU DENOMINATA GIÀ NEL 1563 UNA CITTÀ IMPERIALE, ALL'EPOCA POSSEDUTA DAL GENERALE IVAN LENKOVIĆ.

Tournedos "Gašpar Knežić"

209,00 KN

Medaglioni di filetto di manzo in salsa ai tartufi con le šurlice

GAŠPAR KNEŽIĆ ERA IL DIRETTORE DEI GRANAI CITTADINI, GIUDICE, LATIFONDISTA E CAPITANO DI TERSATTO. NELLA CANTINA DELLA SUA CASA C'ERANO I MAGAZZINI PER IL GRANO, TESTIMONIANZA DELLA SUA RICCHEZZA.

Burger "Martin Frankopan"

97,00 KN

Hamburger di manzo in panino lepinja con kajmak, salsa barbecue, rucola fritta, chips di pancetta e dollar chips

NEL 1431 MARTINO FRANGIPANI INIZIÒ A COSTRUIRE LA CHIESA E IL MONASTERO CHE FU RICOSTRUITO E TERMINATO NEL 1453, DOPO DI CHE CEDUTO AI FRANCESCANI DEL VICARIATO BOSNIACO

"Frangipani" pollo

89,00 KN

Coscia e stinco di pollo ripieni di mozzarella e prosciutto, ricoperti di pancetta con dollar chips

I CONTI DI VEGLIA, I FRANGIPANI, FURONO UN'ANTICA FAMIGLIA NOBILE CROATA, ORIGINARIAMENTE CONTI DELL'ISOLA DI VEGLIA. I CONTI DI VEGLIA PRESERO IL NOME FRANGIPANI SOLTANTO DOPO TANTI ANNI DI PRESENZA IN QUESTE ZONE.

ALCUNI STORICI RITENGONO CHE PRENDERE NOMI CON RADICI NELL'EPOCA ROMANA ERA UNA MODA DELL'EPOCA. COSÌ ANCHE QUESTA FAMIGLIA PRESE IL NOME DAI PATRIZI ROMANI "FRANGIPANIBUS", DOPO DI CHE CAMBIÒ IL PROPRIO STEMMMA RAFFIGURANDO DUE LEONI (SIMBOLO DI VENEZIA) CHE FRANGONO IL PANE.

Vitello "Josip Kulfanek" 112,00 KN

Cotoletta di vitello alla naturale nel proprio sugo e con gnocchi alla romana

L'INESAURIBILE CREATORE DELLE AREE VERDI DI FIUME. HA ALLESTITO ANCHE IL PARCO DI TERSATTO.

STEMMA DELLA FAMIGLIA FRANGIPANI



Tagliata fra Paolo

175,00 KN

Tagliatelle marinate del filetto di manzo su letto di rucola con Grana Padano

IL PRIMO NOTO GUARDIANO, DIRETTORE DEL MONASTERO E CUSTODE DEL SANTUARIO DI TERSATTO FU FRA PAOLO, IL CUI NOME FU REGISTRATO IL 9 AGOSTO 1456 NEL REGISTRO DEL NOTAIO FIUMANO ANTONIO DE RENNE.

Beefsteak Federico III

272,00 KN

Filetto di manzo ripieno da 500 g, con mozzarella e prosciutto, uovo, patate al cartoccio con panna

FEDERICO NACQUE A INNSBRUCK COME FIGLIO DEL CONTE AUSTRIACO ERNESTO IL FERREO (1406-1424), DAL RAMO ASBURGICO DEI LEOPOLDO, E CIMBURGIS DI MASOVIA. IN SEGUITO ALLA MORTE DEL PADRE NEL 1424 VISSE IN TIROLO, PRESSO IL PROPRIO ZIO FEDERICO IV (1402-1439), PER POI PRENDERE IN MANO NEL 1435 INSIEME AL FRATELLO ALBERTO IV (1424-1463) LA STIRIA E LA CARANTANIA. I CONFLITTI TRA DI LORO DURARONO FINO ALLA MORTE DI ALBERTO NEL 1463.

Coda di rospo "Agata"

189,00 KN

Coda di rospo al vino bianco con capperi e gnocchi alla romana

LA LEGGENDA PIÙ FAMOSA È QUELLA SECONDO LA QUALE GLI ANGELI SPOSTARONO LA SANTA CASA DA NAZARET. CIÒ ACCADDE DOPO LA CADUTA DELL'ULTIMO PUNTO DI FORZA DEI CROCIATI DELLA CITTÀ COSTIERA DI ST. JEAN D'ACRE (AKKON, SIRIA). LA CITTÀ CADDE IL 10 MAGGIO 1291, E NELLA STESSA NOTTE DELLA CADUTA, SECONDO LA LEGGENDA, LA CASA DI NAZARET SORSE POCO LONTANO DALLA CHIESA PARROCCHIALE DI SAN GIORGIO, IN UN LUOGO DENOMINATO RAVNICA, POSSEDUTO DA UNA VEDOVA, AGATA. ERA COSTRUITA IN MATTONI DI COLORE GRIGIO VERDE, LUNGA 44 PALMI, LARGA 20 E ALTA 28. ALLA MATTINA SEGUENTE IL POPOLO SI MERAVIGLIÒ, MA IL PARROCO DI TERSATTO, ALESSANDRO, MALATO, DISSE SUBITO DI AVER AVUTO UN'APPARIZIONE DELLA MADONNA NEL SONNO CHE GLI RIFERÌ CHE SI TRATTAVA DELLA CASA IN CUI NACQUE GESÙ.

Calamari "Massimiliano" per 2 persone

210,00 KN

Calamari in padella alle verdure e patate

MASSIMILIANO I (WIENER NEUSTADT 22 MARZO 1459 - WELS 12 GENNAIO 1519), RE TEDESCO E IMPERATORE ROMANO-TEDESCO DELLA DINASTIA DEGLI ASBURGO, FIGLIO DI FEDERICO III. GRAZIE AI PROPRI MATRIMONI E A UNA POLITICA STRATEGICA DI DINASTIA PROMOSSE GLI ASBURGO NEL CASATO EUROPEO PIÙ POTENTE. SECONDO L'OPINIONE DEGLI STORICI, FU L'ULTIMO CAVALIERE CHE SOGNAVA DI UN'UNICA MONARCHIA EUROPEA MEDIEVALE. L'IMPERATORE MASSIMILIANO, NEL MANCATO RISPETTO DELL'ACCORDO DI PRESBURGO, OCCUPÒ FORZATAMENTE TERSATTO.

Filetto di pesce "Mattia Corvino"

205,00 KN

Filetto di branzino in salsa ai scampi con bietole alla dalmata

MATTIA CORVINO, NOTO ANCHE COME MATIJAŠ (KOLOYSVAR 23 FEBBRAIO 1443 - VIENNA 6 APRILE 1490), RE CROATO-UNGARO (1458-1490), RE CECO (1469-1490), OCCUPÒ UNA PARTE DEI PAESI ASBURGICI, CHE GOVERNAVA DAL 1485 AL 1490 DA VIENNA.

SI MANGIA MEGLIO CON GLI AMICI

FRATEL FRANJO GLAVINIĆ



Sciabola flambata “Zrinski” 590,00 KN
con contorno per 4 persone

Filetto di manzo, rumpsteak, medaglioni di vitello con patate al forno e verdure cotte

CEDETTE A GREGORIO IV E AL SUO PUPILLO GIORGIO III DI BRIBIR, FONDATORE DEL CASATO DEI ZRINSKI (COME GIORGIO I ZRINSKI) LA CITTÀ FORTIFICATA DI ZRIN, SITUATA SUL COLLE DI ZRIN NELLA SLAVONIA DI ALLORA, CHE DIVENTÒ SUCCESSIVAMENTE IL CENTRO DELLA FAMIGLIA. DA TALE MOMENTO QUESTO RAMO DEGLI ŠUBIĆ FU CHIAMATO CONTI ZRINSKI.

Ombolo 220,00 KN

“fra Franjo Glavinić” per 2 persone

Lonza di maiale ripiena con mozzarella e prosciutto stufato con verdure e patate

FRANJO GLAVINIĆ (CANFANARO 23 GIUGNO 1585 – TERSATTO 6 DICEMBRE 1652), PRETE ISTRIANO, FRANCESCO, SCRITTORE E STORIOGRAFO, STORICO DEL SANTUARIO DELLA MADONNA DI TERSATTO. FU UN FRATE FRANCESCO DELLA PROVINCIA DELLA BOSNIA CROATA. (ORDINE DI S. FRANCESCO MALA BRATYA OBSSLUSECHIH, DAROAUE BOUNE HERUACKE).

Carne mista “Clasic” con contorno per due persone 190,00 KN

Ćevapčići, spiedini di tacchino, hamburger gourmet, lonza di suino, salsiccia, dollar chips, funghi alla griglia

Carne mista “Avangard” con contorno per due persone 219,00 KN

Bacchetta di pollo farcita, ciambelle di carne, collo di maiale, costine di maiale, ali di pollo marinate, patate fritte, funghi alla griglia

Carne mista „Gurman“ con contorno per quattro persone 490,00 KN

Tagliata di manzo, filetto di manzo ripieno, tacchino ripieno, medaglioni di maiale, verdure, polenta al vino con prosciutto, patate al forno

Sinfonia di pesce 620,00 KN

Filetto di branzino, coda di rospo alla griglia, calamari alla griglia, gamberi alla griglia, cozze alla griglia, bietola all dalmato, patate fritte



BISTECICHE by TARSA

Bistecca	300 G	190,00 KN
Rumpsteak	300 G	110,00 KN
Bistecca alla fiorentina	1 KG	315,00 KN
T-bone	1 KG	327,00 KN
Rib-Eye	300 G	181,00 KN

Condimenti per bistecche

Salsa al pepe verde	27,00 KN
Salsa al gorgonzola	23,00 KN
Salsa ai funghi champignon	23,00 KN
Salsa ai tartufi	38,00 KN
Salsa stagionale (porcini, asparagi)	39,00 KN
Cipolla frita	20,00 KN

GRIGLIA by TARSA

Ćevapčići	62,00 KN
Hamburger gourmet	300 G 75,00 KN
Hamburger ripieno di formaggio	300 G 70,00 KN
Alette di pollo marinate	68,00 KN
Scaloppina di tacchino (al naturale)	75,00 KN
Lonza di maiale	75,00 KN
Scaloppina di vitello (al naturale)	95,00 KN
Tacchino ripieno	80,00 KN
Lonza di maiale farcita	79,00 KN
Ciambella di carne	68,00 KN
Coda di rospo	140,00 KN
Filetto di branzino	128,00 KN
Agnello	300 G 120,00 KN

PIATTI CHE TROVATE IN TUTTI I RISTORANTI

Cordon bleu, tacchino	84,00 KN
Cordon bleu, suino	84,00 KN
Cordon bleu, vitello	102,00 KN
Cotoletta impanata alla viennese, tacchino	75,00 KN
Cotoletta impanata alla viennese, suino	75,00 KN
Cotoletta impanata alla viennese, vitello	100,00 KN
Calamari fritti	82,00 KN
Calamari alla griglia	82,00 KN
Scampi alla parigina	162,00 KN

PIATTI DI PESCE

Pesce di prima scelta di allevamento, da porzione	1 KG	230,00 KN
Pesce di prima scelta alla griglia, branzino/orata/	1 KG	420,00 KN
Scorfano rosso, pesce San Pietro, dentice	1 KG	490,00 KN
Pesce di prima scelta al forno	1 KG	480,00 KN
Calamari ripieni con scampi e prosciutto		190,00 KN
Calamari del Mar Adriatico alla griglia	1 KG	380,00 KN
Calamari del Mar Adriatico fritti	1 KG	380,00 KN
Scampi alla griglia	1 KG	480,00 KN
Scampi alla busara	1 KG	480,00 KN

PIATTI VEGETARIANI E VEGANI

Bruschette alle verdure	65,00 KN
Bruschette alla caprese	65,00 KN
Piatto flora	65,00 KN
Pasta vegetariana	87,00 KN



PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI

Piatto “Drago di Tersatto”

43,00 KN

Mini cotoletta impanata alla viennese e patatine fritte

Piatto “Malik” – mini čevapčići e patatine fritte

43,00 KN

PICCOLO COME UN BIMBO DI CINQUE ANNI, SPESSO MOLTO CARINO. PORTA VOLENTIERI DEI PANTALONI AZZURRI E SULLA TESTA UN BERRETTO ROSSO. È FELICE DI DARE UNA MANO A CHI SI TROVA IN DIFFICOLTÀ, MA È ANCHE NOTO PER FARE IL BIRICHINO E PORTARE NELLA STRADA SBAGLIATA CHI ENTRA NEL BOSCO. VIVE IN BUCHI NEL SUOLO E IN GRANDI ALBERI, DOVE NASCONDE IL SUO GRANDE TESORO. SE QUALCUNO LANCIA SASSOLINI NELLA SUA CASA, MALIK SI VENDICA PORTANDOLO NELLA STRADA SBAGLIATA. MALIK È UN PERSONAGGIO MITOLOGICO DELL'ISTRIA E DEL QUARNERO.

Piatto “Leši” – mini cotoletta di tacchino con bietole e patate

43,00 KN

LEŠI O LESNIK, SPIRITO DEI BOSCHI, PADRONE DEI BOSCHI E DELLE BESTIE, È UN PASTORE IL CUI GREGGE È COSTITUITO DA CERVI E LEPRI, PROTETTI DA LUPI E LINCI. HA LE GUANCE AZZURRE, GLI OCCHI VERDI, E LA BARBA LUNGA E VERDE. NON HA UN'OMBRA E HA IL SANGUE BLU.

Piatto Moretto – calamari fritti e patatine fritte

43,00 KN

IL MORETTO È UNA SPECIE DI GIOIELLO CROATO AUTOCTONO, UNO DEI SIMBOLI PIÙ NOTI DI FIUME, DEL QUARNERO E DEL LITORALE CROATO. OLTRE AL SUO USO ESTETICO E COME ORNAMENTO, RAPPRESENTAVA UN SEGNO DI IDENTITÀ E DI APPARTENENZA A FIUME, AL QUARNERO E ALLE ZONE DEL LITORALE CROATO IN GENERALE.

Piatto Jarilo – spiedini di tacchino e patatine fritte

43,00 KN

JARILO – DIO DELLA VEGETAZIONE PRIMAVERILE E DELLA FERTILITÀ, FIGLIO DI PERUN, SEQUESTRATO DA PARTE DEL DIO VELES. CON IL SUO ARRIVO NEL NOSTRO MONDO ARRIVA LA PRIMAVERA – UNA NUOVA FORZA, LA RINASCITA DELLA VEGETAZIONE E LA GIOIA DELLA VITA.



TRSAT`S DRAGON

LA PEKA /SOLO SU RICHIESTA/

Agnello	1 KG	285,00 KN
Stinco di agnello	1 KG	285,00 KN
Capretto	1 KG	285,00 KN
Vitello /pancia o spalla/	1 KG	270,00 KN
Stinco di vitello	1 KG	220,00 KN
Cinghiale	1 KG	300,00 KN
Anatra	1 KG	300,00 KN
Tacchino	1 KG	220,00 KN
Cappone	1 KG	220,00 KN

SPIEDO /SOLO SU RICHIESTA/

Agnello	1 KG	290,00 KN
Maialino	1 KG	190,00 KN
Capretto	1 KG	290,00 KN
Bue (per un minimo di 100 persone) prezzo da accordare		

INSALATE (PIATTI UNICI)

Insalata "Fortezza romana"	82,00KN
Tacchino, lattuga, pomodorini, sesamo, dressing allo yogurt	
Insalate „Knapi“	112,00KN
Filetto di manzo, lattuga, verdure, dressing alla senape e cipolla	
Insalata „Captain“	107,00KN
Salmone, lattuga, dresing alle arance e vodka	

INSALATE

Insalata mista	24,00 KN
Lattuga	29,00 KN
Rucola	30,00 KN
Alla greca	42,00 KN
“Šopska”	42,00 KN



CONTORNI

Patatine fritte	23,00 KN
Patate arroste croccanti	23,00 KN
Patate in cartoccio con panna	35,00 KN
Gnocchi, šurlice o fusi caserecci	23,00 KN
Verdure cotte	33,00 KN
Verdure alla griglia	35,00 KN
Polenta alla griglia	19,00 KN
Crauti cotti (stagionale)	22,00 KN
Patate lesse	23,00 KN
Bietole	27,00 KN
Bietole alla dalmata	27,00 KN
“Police” di patate: patate tagliate a metà, coperte di pancetta e cotte al forno	37,00 KN
Patate al forno (con prosciutto e cipolla)	31,00 KN
Riso al burro	23,00 KN
Pane, porzione	7,00 KN
Salse fredde	10,00 KN
Parmigiano	15,00 KN

DOLCI

Gelato, pallina	15,00 KN
Gelato con salsa calda ai frutti di bosco	31,00 KN
Crostata stagionale	29,00 KN
Tiramisù	24,00 KN
Panna cotta ai frutti di bosco	32,00 KN
Soufflè	37,00 KN
Dessert TARSA per quattro persone	121,00 KN

CREPES

Alla marmellata	25,00 KN
Alle noci	28,00 KN
Alla Nutella	28,00 KN
Ai frutti di bosco e gelato	47,00 KN
Tarsa	31,00 KN

BEVANDE CALDE

Caffè espresso		13,00 KN
Macchiato		17,00 KN
Macchiato grande		18,00 KN
Caffè decaffeinato		14,00 KN
Macchiato decaffeinato		19,00 KN
Caffelatte		20,00 KN
Caffelatte decaffeinato		22,00 KN
Caffè con panna montata		25,00 KN
Cacao		25,00 KN
Latte	0,1 L	5,00 KN
Tè Ronnefeldt Tea Caddy		20,00 KN
Punch		25,00 KN
Nescaffè		25,00 KN

BEVANDE ANALCOLICHE

Succhi gassati	0,25 L	23,00 KN
Succhi naturali	0,20 L	23,00 KN
Acqua minerale Jamnica	0,25 L	14,00 KN
Acqua minerale aromatizzata Jamnica	0,25 L	16,00 KN
Acqua minerale Jamnica	0,75 L	29,00 KN
Acqua aromatizzata naturale Jana	0,25 L	16,00 KN
Acqua naturale Jana	0,33 L	14,00 KN
Acqua naturale Jana	0,75 L	29,00 KN
Bevanda energetica	0,25 L	39,00 KN
Tè freddo	0,25 L	20,00 KN
Cedevita		18,00 KN
Spremuta (arancia, pompelmo)	0,20 L	35,00 KN
Limonata	0,20 L	33,00 KN



BIRRA

Zlatni Pan	0,3 L	20,00 KN
Zlatni Pan	0,5 L	25,00 KN
Grimbergen blonde	0,3 L	28,00 KN
Grimbergen blonde	0,5 L	37,00 KN
Carlsberg	0,33 L	20,00 KN
Tuborg	0,33 L	20,00 KN
Pan lager	0,33 L	20,00 KN
Budweiser	0,33 L	24,00 KN
Budweiser dark	0,5 L	25,00 KN
Pan tamni	0,5 L	25,00 KN
Pan radler	0,5 L	25,00 KN
Pan bezalkoholni	0,5 L	25,00 KN
Guinness	0,44 L	37,00 KN
Somersby	0,33 L	25,00 KN
Grimbergen	0,33 L	28,00 KN

SUPERALCOLICI – INTERNAZIONALI

VODKA

Svarog	0,03 L	19,00 KN
Grey goose	0,03 L	39,00 KN

GIN

Beefeater	0,03 L	27,00 KN
Hendricks	0,03 L	32,00 KN

RUM

Diplomatico Planas	0,03 L	30,00 KN
Diplomatico Mantuano	0,03 L	38,00 KN
Diplomatico Reserva	0,03 L	52,00 KN
Zacapa 23 y.o.	0,03 L	61,00 KN
Zacapa xo	0,03 L	130,00 KN

WHISKEY

Ballantines	0,03 L	30,00 KN
Johnnie Walker Black	0,03 L	40,00 KN
Monkey Shoulder	0,03 L	30,00 KN
Chivas Regal	0,03 L	42,00 KN
Glenfiddich 12	0,03 L	35,00 KN

Glenfiddich 15	0,03 L	45,00 KN
Glenfiddich 18	0,03 L	68,00 KN
Glennfiddich 21	0,03 L	167,00 KN

WHISKEY

Jack Daniels	0,03 L	35,00 KN
Jim Beam	0,03 L	35,00 KN
Makers mark	0,03 L	39,00 KN

COGNAC

Courvoiser	0,03 L	39,00 KN
Hennessy	0,03 L	39,00 KN
Martell	0,03 L	39,00 KN
Rémy Martin XO	0,03 L	150,00 KN

BITTER

Cynar	0,03 L	21,00 KN
Campari	0,03 L	21,00 KN
Jagermister	0,03 L	27,00 KN
Aperol	0,03 L	25,00 KN
Amaro Montenegro	0,03 L	25,00 KN

LIQUER

Pommé roher	0,03 L	27,00 KN
Jack Daniel's Honey	0,03 L	27,00 KN

GRAPPE

Viljamovka Roner reserva	0,03 L	27,00 KN
--------------------------	--------	----------



SUPERALCOLICI – LOCALI

Biska – grappa al vischio	0,03 L	19,00 KN
Borovička – grappa al mirtillo	0,03 L	19,00 KN
Višnja – grappa all'amarena	0,03 L	19,00 KN
Travarica – grappa alle erbe	0,03 L	15,00 KN
Komovica – grappa al resto del mosto	0,03 L	15,00 KN
Viljamovka – grappa alle pere	0,03 L	19,00 KN
Šljivovica – grappa alla prugna	0,03 L	19,00 KN
Orahovac – grappa alle noci	0,03 L	19,00 KN
Pelinkovac - digestivo a base di erbe	0,03 L	19,00 KN
Vodka	0,03 L	15,00 KN
Amaro	0,03 L	15,00 KN
Pelinkovac antique	0,03 L	25,00 KN
Liquore di vino rosso	0,03 L	21,00 KN
Teraneo	0,03 L	21,00 KN

SPRITZS

Aperol spritzs	0,2 L	41,00 KN
Hugo spritzs	0,2 L	41,00 KN
Tarsa spritzs	0,2 L	41,00 KN

VINO DELLA CASA

Rinfuso	1 L	120,00 KN
---------	-----	-----------

SPUMANTI

Millennium Tomac	0,75 L	250,00 KN
------------------	--------	-----------

Rose Tomac	0,75 L	280,00 KN
------------	--------	-----------

Malčić	0,75 L	250,00 KN
--------	--------	-----------

Prosecco	0,75 L	170,00 KN
----------	--------	-----------

CHAMPAGNE

Moet&Chandon Brut Imperial	0,75 L	800,00 KN
----------------------------	--------	-----------

Dom Perignon	0,75 L	2.000,00 KN
--------------	--------	-------------

Piper-Heidsieck	0,75 L	800,00 KN
-----------------	--------	-----------

VINI BIANCHI

LITORALE CROATO

Žlahtina Šipun	0,75 L	160,00 KN
----------------	--------	-----------

Žlahtina Zlatna	0,75 L	160,00 KN
-----------------	--------	-----------

ISTRIA

Malvazija Coronica	0,75 L	190,00 KN
--------------------	--------	-----------

Malvazija Terzolo	0,75 L	190,00 KN
-------------------	--------	-----------

Malvazija Benvenuti	0,75 L	190,00 KN
---------------------	--------	-----------

Degrassi Terre bianche	0,75 L	180,00 KN
------------------------	--------	-----------

SLAVONIA

Graševina Krauthaker	0,75 L	150,00 KN
----------------------	--------	-----------

Chardonay Krauthaker	0,75 L	190,00 KN
----------------------	--------	-----------

Sivi pinot Krauthaker	0,75 L	160,00 KN
-----------------------	--------	-----------

Sauvignon Galić	0,75 L	180,00 KN
-----------------	--------	-----------

Graševina Galić	0,75 L	150,00 KN
-----------------	--------	-----------



VINI ROSSI

LITORALE CROATO

Šipun Sansigot	0,75 L	180,00 KN
Boškinac CSM	0,75 L	480,00 KN
Kapitul	0,75 L	650,00 KN

ISTRIA

Teran F. Arman	0,75 L	240,00 KN
Festigia Cabernet Sauvignon	0,75 L	240,00 KN
Festigia Castelo	0,75 L	240,00 KN

DALMAZIA

Zlatan Plavac Plenković	0,75 L	230,00 KN
Zlatan plavac Grand cru	0,75 L	490,00 KN
Babić Testament	0,75 L	230,00 KN
Degarra Bontera	0,75 L	330,00 KN
Medvid Duboković	0,75 L	999,00 KN

SLAVONIA

Mercs Krauthaker	0,75 L	240,00 KN
------------------	--------	-----------

ROŠÈ

Trojiščina	0,75 L	150,00 KN
------------	--------	-----------

VINI DA DESSERT

Muškat	0,5 L	190,00 KN
Graševina kasna berba	0,75 L	210,00 KN

VINI SPECIALI

Vermuth Martini bianco	0,1 L	35,00 KN
Vermuth Martini rosso	0,1 L	35,00 KN

**LASCIATECI UN MESSAGGIO
SCRIVETE QUALCOSA.**



TARSA J.D.O.O.
JOSIPA KULFANEKA 10
51000 RIJEKA
OIB:4874395583

SE VOLETE PORTARE CON SE UN ESEMPIO DI MENU,
CONTATTA IL NOSTRO SERVIZIO.
PREZZO DEL MENU 50,00 KN