

Croatian & Italian
(English & German below)

*manji tanjuri /
piatti piccoli*

SELEKCIJA SIREVA / SELEZIONE DI FORMAGGIO

Kumparička kozji sir, Veli Jože kravljji sir, Špin ovčji i kravljji sir, chutney
od sušene rajčice, masline, orasi
/ formaggio di capra Kumparička, formaggio di mucca Veli Jože, formaggio di
pecora Špin, chutney di pomodori secchi, olive, noci
18 EUR

PRŠUT / PROSCIUTTO

pršut, pesto od muštarde i bosiljka, smokve, pečena paprika
/ prosciutto, pesto di senape e basilico, grissini al rosmarino, peperone
arrosto
15 EUR

DIMLJENI INĆUNI / ALICI AFFUMICATE

dimljeni inćuni, hummus od crvene leće, salsa crudo od cherry rajčica, sirup od
nara, bosiljak
/ alici affumicate, hummus di lenticchie rosse, salsa crudo di pomodorini,
sciroppo di melagrana, basilico
18 EUR

TUNA

tuna tataki, salsa od pečenih paprika i rajčice, marinirani patlidžan s mentom,
chilli crunch, maslinovo ulje
/ tataki di tonno, salsa di peperoni e pomodori arrosto, melanzane marinate
alla menta, chilli crunch, olio d'oliva
19 EUR

TARTAR / TARTARA

teleći kare, harissa, kapari, peršin, krema od češnjaka, celer, sourdough kruh
/ carré di vitello, harissa, capperi, prezzemolo, crema d'aglio, sedano, pane a
lievitazione naturale
18 EUR

CEVICHE

bijela riba, limeta, dragoljub, luk srebrenac, jagode, kupine, domaća majoneza
od colatura di alici
/ pesce bianco, lime, nasturzio, cipolla dolce, fragole, more, maionese fatta
in casa con colatura di alici
18 EUR

*manji tanjuri /
piatti piccoli*

ARANCINI

rižoto od sipe, parmezan, krema od mladog luka, vinaigrette od crnila, jasmin
/ risotto di seppia, parmigiano, crema di cipollotti, vinaigrette al nero di
seppia, gelsomino

18 EUR

GAMBAS AL AJILLO

gamberi, češnjak, kandirani kumkvat, limeta, peperoncino, timijan, peršin
/ gamberi, aglio, kumquat candito, lime, peperoncino, timo, prezzemolo

18 EUR

PARFAIT A LA JACQUES PEPIN

pileća jetrica, maslac od vrganja, kornišoni, ukiseljeno povrće
/ fegato di pollo, burro ai porcini, cornichons, verdure sottaceto

15 EUR

SALATA / INSALATA

artičoka u tempuri od maka, šparoge, jagode, krema od rikole, feta sir
/ carciofo in tempura di semi di papavero, asparagi, fragole, crema di rucola,
formaggio feta

15 EUR

Neka jela sadrže obavezno deklarirane alergene. Molimo goste s alergijama ili
intolerancijama da se prije narudžbe obrate osoblju radi dodatnih informacija.

Alcuni piatti contengono allergeni obbligatoriamente dichiarati. Gli ospiti con
allergie o intolleranze sono pregati di consultare il personale prima di ordinare
per ulteriori informazioni.

veći tanjuri / piatti grandi

HOBOTNICA / POLPO

grilani krakovi hobotnice, bijeli grah, krema grašak, ukiseljena tikvica, klice
od graška

/ tentacoli di polpo grigliati, fagioli bianchi, crema di piselli, zucchine in
agrodolce, germogli di pisello

26 EUR

JANJETINA / AGNELLO

janjeći kotlet, kroketi od krumpira i začinskog bilja, demi glace, sataraš,
mahune

/ costolette di agnello, crocchette di patate ed erbe aromatiche, demi-glace,
sataraš, asparagi

35 EUR (200g) / 70 EUR (400g)

RIBEYE

odležani ribeye odrezak (30 dana), umak od kupine, cikla, aceto balsamico,
rikola, Veli Jože sir, lješnjaci

/ bistecca di ribeye frollata (30 giorni), salsa di lamponi, barbabietola in
aceto balsamico, rucola, formaggio Veli Jože, nocciole

40 EUR

PUNJENA PAPRIKA / PEPERONE RIPIENO

mljeveno meso, riža, pire krumpir, espagnole umak, vlasac, kokica od heljde
/ carne macinata, riso, purè di patate, salsa espagnole, erba cipollina,

popcorn di grano saraceno

19 EUR

CACIO E PEPE

domaći paccheri, pecorino umak, papar, kupine, bosiljak, pecorino

/ paccheri fatti in casa, salsa di pecorino, pepe, fichi freschi, basilico,
pecorino

20 EUR

MANEŠTRA VERDE

poširani brancin, zeleno povrće, kukuruz, slanutak, ječam, umak od špinata,
marinirane bukovače

/ branzino in camicia, verdure verdi, mais, ceci, orzo, salsa di spinaci,
funghi pleurotus marinati

26 EUR

BUZARA

dagnje, nduja, malvazija, masline, blitva, peršin, sourdough kruh sa češnjakom
/ cozze, nduja, malvasia, olive, bietola, prezzemolo, pane sourdough all'aglio

26 EUR

*veći tanjuri /
piatti grandi*

PARMIGIANA

patlidžan, rajčica, Kumparička kozji sir, parmezan, bosiljak
/ melanzane, pomodoro, formaggio di capra Kumparička, parmigiano, basilico
17 EUR

*dodatto /
extras*

SOURDOUGH KRUH / PANE A LIEVITAZIONE NATURALE

6 EUR

LJETNA SALATA / INSALATA ESTIVA

cherry rajčica, paprika, luk, krastavac
/ pomodorini, peperoni, cetriolo, cipolla.
5 EUR

ZELENA SALATA / INSALATA VERDE

mješavina zelenih salata
/ insalata verdi miste
5 EUR

deserti

SMOKLAVA

baklava, smokve, orahovac, sladoled od vanilije
/ baklava, noci, fichi, likvore di noci, gelato alla vaniglia
10 EUR

LIMETA / LIME

limeta punjena kokosom, crumble od kokosa, gel od limete i ruma, menta
/ lime ripieni di cocco, crumble di cocco, gel al rum e lime, menta
10 EUR

SKUTA / RICOTTA

krema od skute, keks od suncokreta i badema, umak od jagoda u amarettu, timijan
/ crema di skuta, biscotto ai semi di girasole e mandorle, fragole
all'amaretto, timo
10 EUR

Istarska vina / vini istriani

pjenušavo / spumante 0,75 0,1

Kadum Euphoria Brut	35	6	malvazija, 2024
Medea Malvazija Brut	30		malvazija, 2024
Capo Monumenti	35		muškat žuti, malvazija, pinot crni, 2024
Damjanić Virtu	35		malvazija, chardonnay, bijeli pinot, 2024
Menenghetti Classic	40	8	chardonnay, sivi pinot, 2018
Veralda Brut Xtriana	43	8	refošk, 2019
Misal Noir	67		borgonja, hrvatica, teran, pinot crni, 2021
Dešković Eros	35		teran, refošk, muškat žuti, 2024

bijelo / bianco 0,75 0,1

Arman Marijan Malvazija	38		malvazija, 2024
Belaj Summer malvazija	38	6	malvazija, 2024
Benvenuti Malvazija	41		malvazija, 2024
Clai Sv. Jakov Malvazija	75	11	malvazija, 2020
Coronica Malvazija	36	6	malvazija, 2024
Damjanić Clemente	70		malvazija, sauvignon blanc, bijeli pinot, 2021
Deklić Chardonnay	37	6	malvazija, 2024
Dobravac Sonata Riserva	51	8	malvazija, 2021
Franc Arman Blanc	38		sauv. blanc, 2024
Franković Malvazija	36		malvazija, 2024
Franković Sauvignon	38	6	sauvignon blanc, 2024
Franković Filiam	51		chardonnay, malvazija, sauvignon blanc, 2020
Franković Korona	60		malvazija, 2018
Ipša Malvazija	45		malvazija, 2019
Ipša Sivi Pinot	44	7	sivi pinot, 2020
Kadum Malvazija	36	5	malvazija, 2024
Koquelicot Bellaigra	43		chardonnay, 2020
Koquelicot Santa Chiara	41	7	chardonnay, malvazija, 2019
Matošević Alba	33		malvazija, 2024
Matošević Alba Antiqua	40	7	malvazija, 2021
Matošević Grimalda Aura	38		chardonnay, malvazija, sauvignon blanc, 2022
Matošević Grimalda bijelo	55		malvazija, sauvignon blanc, chardonnay, 2021
Matošević Grimalda zelena	65		sauvignon blanc, 2023
Medea Malvazija	41		malvazija, 2022
Piquentum Malvazija	45	7	malvazija, 2022
Tomaz Avangard	38		malvazija, 2024
Saint Hills Mala Nevina	51		malvazija, chardonnay, 2024

rose 0,75 0,1

Kadum rose	35	6	teran, 2024
Rossi rose	38		merlot, teran, 2024
Deklić Carlotta rose	35	6	teran, cabernet sauvignon, 2024

Istarska vina / vini istriani

crveno / rosso	0,75	0,1	
Capo Taurus	60		<i>cab. sauv., cab. franc, 2015</i>
Cattunar Cabernet Sauvignon	35	5	<i>cabernet sauvignon</i>
Cattunar Teran	35		<i>teran, 2020</i>
Cattunar Merlot	37	6	<i>merlot, 2021</i>
Clai Ottocento Crni	60		<i>merlot, refošk, 2021</i>
Coronica Gran Teran	77		<i>teran, 2018</i>
Damjanić Borgonja	35	6	<i>borgonja, 2022</i>
Dobravac Gašpar	37		<i>teran, 2021</i>
Kabola Teran	35		<i>teran, 2021</i>
Kabola Teran Amfora	75		<i>teran, 2020</i>
Matošević Ombra	35	6	<i>teran, 2020</i>
Tomaz Malvazija Nera	60	10	<i>malvazija nera, 2022</i>
desertna vina/vino dolce	0,75	0,1	
Prelac muškati	35	5	<i>momjanski muškati, 2024</i>

nije vino / non vino

pivo/birra	0,33	
bura optimist	6	<i>blond ale</i>
fabrika bire IPA 52	6	<i>indian pale ale</i>
istarska soda / soda istriana	0,33	
mist	5	<i>trešnja/ciliegia</i>
mist	5	<i>mandarina marakuja / mandarino e frutto della passione</i>
kratko / distillati	0,03	
teranino	5	
biska / salvia	5	
limoncello	5	
komovica / grappa	5	
šljiva / prugna	5	
spritz	0,25	
aperol	9	
hugo	9	
campari	9	
voda / aqua	0,75	
san pellegrino	6	

Sve cijene su u Eurima. PDV je uključen u cijenu. Zabranjena prodaja i točenja alkoholnih pića maloljetnicima. Prigovor možete podnijeti u pisanom obliku u ovim poslovnim prostorijama ili putem pošte na adresu Matteo Benussi 9, 52210 Rovinj / info@figurativ.hr

*small plates /
kleine teller*

CHEESE SELECTION / AUSGEWÄHLTE KÄSE

Kumparička goat cheese, Veli Jože cow cheese, Špin sheep cheese, dried tomato
chutney, olives, walnuts

/ Kumparička ziegenkäse, Veli Jože kuhkäse, Špin schafskäse, chutney aus
getrockneten tomaten, oliven, walnüsse

18 EUR

PROSCIUTTO

prosciutto, mustard and basil pesto, rosemary grissini, roasted pepper

/ prosciutto, senf-basilikum-pesto, grissini mit rosmarin, geröstete paprika

15 EUR

SMOKED ANCHOVIES / GERÄUCHERTE SARDELLEN

smoked anchovies, red lentil hummus, cherry tomato salsa crudo, pomegranate
syrup, basil

/ geräucherte sardellen, roter linsen-hummus, salsa crudo aus cherrytomaten,
granatapfelsirup, basilikum

18 EUR

TUNA / THUNFISCH

tuna tataki, roasted pepper and tomato salsa, marinated eggplant with mint,
chilli crunch, olive oil

/ thunfisch-tataki, salsa aus gerösteten paprika und tomaten, marinierte
aubergine mit minze, chilli-crunch, olivenöl

19 EUR

TARTAR

veal rack, harissa, capers, parsley, garlic cream, celery, sourdough bread

/ kalbsrücken, harissa, kapern, petersilie, knoblauchcreme, sellerie,
sauerteigbrot

18 EUR

CEVICHE

white fish, lime, nasturtium, sweet onion, strawberries, blackberries, homemade
mayonnaise with colatura di alici

/ weißfisch, limette, kapuzinerkresse, milde zwiebel, erdbeeren, brombeeren,
hausgemachte mayonnaise mit colatura di alici

18 EUR

*small plates /
kleine teller*

ARANCINI

cuttlefish risotto, parmesan, spring onion cream, squid ink vinaigrette,
jasmine
/ tintenfischrisotto, parmesan, frühlingzwiebelcreme, tintenfischvinaigrette,
jasmin
18 EUR

GAMBAS AL AJILLO

prawns, garlic, candied kumquat, lime, peperoncino, thyme, parsley
/ garnelen, knoblauch, kandierte kumquat, limette, chilischoten, thymian,
petersilie
18 EUR

PARFAIT A LA JACQUES PEPIN

chicken liver, porcini butter, cornichons, pickled vegetables
/ hühnerleber, steinpilzbutter, gewürzgurken, eingelegtes gemüse
15 EUR

SALAD / SALAT

poppy seed tempura artichoke, asparagus, strawberries, rocket cream, feta
cheese
/ carciofo in tempura di semi di papavero, asparagi, fragole, crema di rucola,
formaggio feta
15 EUR

Some dishes contain legally declared allergens. Guests with allergies or intolerances are kindly asked to consult our staff before ordering for more information.

Einige Gerichte enthalten gesetzlich deklarierte Allergene. Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten, sich vor der Bestellung an das Personal zu wenden, um weitere Informationen zu erhalten.

big plates / große teller

OCTOPUS / OKTOPUS

grilled octopus, white beans, pea purée, pickled zucchini, pea sprouts
/ gegrillter oktopus, weiße bohnen, erbsenpüree, eingelegte zucchini,
erbsensprossen

26 EUR

LAMB / LAMM

lamb chops, potato and herb croquettes, demi glace, sataraš, green beans
/ lammkoteletts, kartoffel-kräuter-kroketten, demi glace, sataraš (paprika-zwiebel-
tomatensoße), grüne Bohnen

35 EUR (200g) / 70 EUR (400g)

RIBEYE

dry-aged ribeye steak (30 days), raspberry sauce, beetroot in balsamic vinegar,
arugula, Veli Jože cheese, hazelnuts

dry-aged ribeye-steak (30 tage), himbeersauce, rote bete in balsamicoessig,
rucola, veli jože käse, haselnüsse

40 EUR

STUFFED PEPPER / GEFÜLLTE PAPRIKA

stuffed with ground meat and rice, mashed potatoes, espagnole sauce, chives,
buckwheat popcorn

/ gefüllt mit hackfleisch und reis, kartoffelpüree, spanische soße,
schnittlauch, buchweizenpopcorn

19 EUR

CACIO E PEPE

homemade paccheri, pecorino sauce, pepper, fresh figs, basil, pecorino
/ hausgemachte paccheri pasta, pecorino-soße, pfeffer, frische feigen,
basilikum, pecorino käse

20 EUR

MANEŠTRA VERDE

poached sea bass, green vegetables, corn, chickpeas, barley, spinach sauce,
marinated oyster mushrooms

/ pochierter wolfsbarsch, grünes gemüse, mais, kichererbsen, gerste,
spinatsauce, marinierte austernpilze

26 EUR

BUZARA

mussels, 'nduja, malvasia wine, parsley, sourdough garlic bread
miesmuscheln, 'nduja (scharfe wurst), malvazija, petersilie, sauer Teig-
knoblauchbrot

26 EUR

*big plates /
große teller*

PARMIGIANA

nachtisch

eggplant, tomato, Kumparička goat cheese, parmesan, basil
/ aubergine, tomate, Kumparička ziegenkäse, parmesan, basilikum
17 EUR

extras

SOURDOUGH KRUH / SAUERTIG-BROT

6 EUR

SUMMER SALAD / SOMMER SALAT

cherry tomatoes, peppers, onion, cucumber
/ kirschtomaten, paprika, gurke, zwiebel
5 EUR

GREEN SALAD / GRÜNER SALAT

green salad mix
/ gemischte grüne salate
5 EUR

*desserts
/ nachtisch*

SMOKLAVA

baklava, walnuts, figs, walnut liqueur, vanilla ice cream
/ baklava, walnüsse, feigen, walnusslikör, vanilleeis
10 EUR

LIME / LIMETTE

lime filled with coco, coconut crumbles, rum-lime gel, mint
/ mit kokosnuss gefüllte limette, kokosnussstreusel, rum-limetten-gel, minze
10 EUR

SKUTA

skuta creme, sunflowerseed-almond biscuit, strawberries in amaretto, thyme
/ skuta-creme, sonnenblumenkern-mandel-keks, erdbeeren in amaretto, thymian
10 EUR

Istrian wines

/ istricher wein

sparkling / schaumwein 0,75 0,1

Kadum Euphoria Brut	35	6	malvazija, 2024
Medea Malvazija Brut	30		malvazija, 2024
Capo Monumenti	35		muškat žuti, malvazija, pinot crni, 2024
Damjanić Virtu	35		malvazija, chardonnay, bijeli pinot, 2024
Menenghetti Classic	40	8	chardonnay, sivi pinot, 2018
Veralda Brut Xtriana	43	8	refošk, 2019
Misal Noir	67		borgonja, hrvatica, teran, pinot crni, 2021
Dešković Eros	35		teran, refošk, muškat žuti, 2024

white / weiß 0,75 0,1

Arman Marijan Malvazija	38		malvazija, 2024
Belaj Summer malvazija	38	6	malvazija, 2024
Benvenuti Malvazija	41		malvazija, 2024
Clai Sv. Jakov Malvazija	75	11	malvazija, 2020
Coronica Malvazija	36	6	malvazija, 2024
Damjanić Clemente	70		malvazija, sauvignon blanc, bijeli pinot, 2021
Deklić Chardonnay	37	6	malvazija, 2024
Dobravac Sonata Riserva	51	8	malvazija, 2021
Franc Arman Blanc	38		sauv. blanc, 2024
Franković Malvazija	36		malvazija, 2024
Franković Sauvignon	38	6	sauvignon blanc, 2024
Franković Filiam	51	8	chardonnay, malvazija, sauvignon blanc, 2020
Franković Korona	60		malvazija, 2018
Ipša Malvazija	45		malvazija, 2019
Ipša Sivi Pinot	44		sivi pinot, 2020
Kadum Malvazija	36	5	malvazija, 2024
Koquelicot Bellaigra	43		chardonnay, 2020
Koquelicot Santa Chiara	41		chardonnay, malvazija, 2019
Matošević Alba	33		malvazija, 2024
Matošević Alba Antiqua	40	7	malvazija, 2021
Matošević Grimalda Aura	38		chardonnay, malvazija, sauvignon blanc, 2022
Matošević Grimalda bijelo	55		malvazija, sauvignon blanc, chardonnay, 2021
Matošević Grimalda zelena	65		sauvignon blanc, 2023
Medea Malvazija	41		malvazija, 2022
Piquentum Malvazija	45	7	malvazija, 2022
Tomaz Avangard	38		malvazija, 2024
Saint Hills Mala Nevina	51		malvazija, chardonnay, 2024

rose 0,75 0,1

Kadum rose	35	6	teran, 2024
Rossi rose	38		merlot, teran, 2024
Deklić Carlotta rose	35	6	teran, cabernet sauvignon, 2024

Istrian wines / istricher wein

red / rotwein	0,75	0,1	
Capo Taurus	60		<i>cab. sauv., cab. franc, 2015</i>
Cattunar Cabernet Sauvignon	35	5	<i>cabernet sauvignon</i>
Cattunar Teran	35		<i>teran, 2020</i>
Cattunar Merlot	37	6	<i>merlot, 2021</i>
Clai Ottocento Crni	60		<i>merlot, refošk, 2021</i>
Coronica Gran Teran	77	5	<i>teran, 2018</i>
Damjanić Borgonja	35	6	<i>borgonja, 2022</i>
Dobravac Gašpar	37		<i>teran, 2021</i>
Kabola Teran	35		<i>teran, 2021</i>
Kabola Teran Amfora	75		<i>teran, 2020</i>
Matošević Ombra	35	6	<i>teran, 2020</i>
Tomaz Malvazija Nera	60	10	<i>malvazija nera, 2022</i>
dessert wine / dessertwein	0,75	0,1	
Prelac muškat	35	5	<i>momjanski muškat, 2024</i>

not wine / kein wein

beer / bier	0,33		
bura optimist	6		<i>blond ale</i>
fabrika bire IPA 52	6		<i>indian pale ale</i>
istrian soda / limonade	0,33		
mist	5		<i>cherry / kirsche</i>
mist	5		<i>tangerine - passion fruit / mandarine maracuja</i>
spirits / spirituosen	0,03		
teranino	5		
biska	5		
limoncello	5		
komovica	5		
plum / pflaume	5		
spritz	0,25		
aperol	9		
hugo	9		
campari	9		
water / wasser	0,75		
san pellegrino	6		

Sve cijene su u Eurima. PDV je uključen u cijenu. Zabranjena prodaja i točenja alkoholnih pića maloljetnicima. Prigovor možete podnijeti u pisanom obliku u ovim poslovnim prostorijama ili putem pošte na adresu Matteo Benussi 9, 52210 Rovinj / info@figurativ.hr