



1 MEAT MENU

Home-made pasta with venison ragout

~~~

**Rib-Eye Steak**

45-day dry-aged local Rib-Eye, boneless, served with grilled pear, stilton cheese, walnuts and aceto balsamico

~~~

Chocolate mousse cake

2 FISH MENU

Home-made pasta with scampi and pesto

~~~

**Adriatic fish baked in oven with potato**

Prepared with rich champagne sauce

~~~

Chocolate mousse cake

3 VEGAN MENU

Salad "Pope"

Selection of fresh salads from the Karst garden with carrots, fennel in the company of sesame and pumpkin seeds

~~~

**Pasta 3 pomodori**

~~~

Chocolate mousse cake

There is 1 glass of red or white wine or soft drink and table water included in the menu.



1 - MENU VIANDE

Pâtes fraîches maison avec ragoût de gibier

~~~

**Entrecôte de boeuf**

Entrecôte d'origine locale vieillie à sec pendant 45 jours, désossée, servie avec de la poire grillée, du fromage Stilton, des noix et du vinaigre balsamique

~~~

Gâteau mousse au chocolat

2 - MENU POISSON

Pâtes fraîches maison avec langoustines et pesto

~~~

**Poisson de la mer Adriatique cuit au four et accompagné  
des pommes de terre**

Servi avec une riche sauce au champagne

~~~

Gâteau mousse au chocolat

3 - MENU VÉGÉTALIEN

Salade « Pope »

Sélection de salades fraîches du jardin karstique avec carottes, fenouil, graines de sésame et de potiron

~~~

**Pâtes aux 3 tomates**

~~~

Gâteau mousse au chocolat

Le menu comprend un verre de vin rouge ou blanc ou une boisson non alcoolisée et une carafe d'eau.