



## KLARISA RESTAURANT

BENVENUTI AL RISTORANTE KLARISA, UBICATO  
PROPRIO NEL CUORE DI DUBROVNIK (RAGUSA),  
DOVE LA STORIA E LA TRADIZIONE S'INTRECCIANO  
CON I SUBLIMI PIACERI DEL PALATO.

### UNA STORIA AGITATA

**Q**uest'edificio, figlio di una storia tormentata, nacque tra i secoli XIII e XIV ed ebbe, nel tempo, diverse destinazioni. Al tempo della Repubblica ospitò il convento di S. Chiara, istituto religioso nel quale trovavano rifugio le nobildonne che, consacrata la vita a Dio, diedero vita all'ordine ecclesiastico delle Clarisse, ispirato alla regola di s. Francesco e s. Chiara. Oggi sembra quasi incredibile, ma quest'edificio per un certo periodo ospitò anche uno degli orfanotrofi più vecchi d'Europa. Quando le truppe napoleoniche entrarono in città, nel 1806, l'edificio dell'attuale Klarisa fu utilizzato come arsenale e quartier generale. Insomma, quest'edificio del centro storico ha scritto un importante capitolo della storia della nostra città. Ecco perché desideriamo presentarvelo, oggi, attraverso una storia che parla di tradizioni, di cibi, di vino e di tutto ciò che rende la nostra Dubrovnik una città unica al mondo.



### LA NOSTRA CUCINA

**N**ella nostra cucina l'accento è posto sulla freschezza degli ingredienti, che acquistiamo giornalmente dai nostri fidatissimi fornitori locali. Quanto detto vale anche per la carne, prodotta dalla macellazione di capi nati e allevati nei dintorni. Specialità di carne a parte, siamo certi che gli esperti cuochi del nostro ristorante riuscirà a sorprendervi soprattutto proponendovi le ricette originali della cucina mediterranea d'un tempo. Prepariamo i freschissimi frutti di mare, che sanno del nostro Adriatico, e le specialità vegetariane con tanto amore e attenendoci agli standard gastronomici più rigorosi. Quel che desideriamo è che il nostro ambiente unico e i nostri piatti, preparati con tanta cura, diventino parte dei vostri ricordi più cari.

## ANTIPASTI E PRIMI PIATTI

|   |               |   |               |
|---|---------------|---|---------------|
| <b>Antipasti freddi misti "Jadran" . . . . .</b>  | <b>110 kn</b> | <b>Minestra di pesce "Klarisa" . . . . .</b>                      | <b>50 kn</b>  |
| <i>prosciutto crudo di Dalmazia, formaggio sott'olio, insalata di polpo</i>   |               | <b>V- Vellutata di porcini secchi e champignon. . . . .</b>       | <b>48 kn</b>  |
| <b>Prosciutto crudo di Dalmazia con pecorino dell'isola di Pago . . . . .</b>   | <b>98 kn</b>  | <b>V-Pasta alle verdure . . . . .</b>                             | <b>82 kn</b>  |
| <i>olive, pomodori, rucola</i>  |               | <i>linguine in salsa di pomodori con pesto</i>                    |               |
| <b>Passioni di mare. . . . .</b>  | <b>115 kn</b> | <b>Fuži istriani con straccetti di filetto di manzo . . . . .</b> | <b>115 kn</b> |
| <i>carpaccio di tonno affumicato, branzino marinato, gamberetti marinati nel succo di limone, alici servite su ventaglio d'insalata</i> |               | <i>in salsa di tartufi neri</i>                                   |               |
| <b>Insalata di polpo dell'Adriatico . . . . .</b>   | <b>110 kn</b> | <b>Capesante fritte . . . . .</b>                                 | <b>165 kn</b> |
| <b>Brodo di pollo nostrano . . . . .</b>  | <b>55 kn</b>  | <i>risotto tartufi e pomodori secchi</i>                          |               |
|   |               | <b>Tagliatelle verdi gamberetti e zucchine novelle . . . . .</b>  | <b>118 kn</b> |

## SECONDI PIATTI

|   |               |   |               |
|---|---------------|---|---------------|
| <b>Popara di rana pescatrice . . . . .</b>  | <b>360 kn</b> | <b>Filetto di manzo "Klarisa" . . . . .</b>                                       | <b>185 kn</b> |
| <i>Pesce in umido cotto secondo un'antica ricetta della nostra tradizione - per 2 persone</i> |               | <i>gratinato con gamberetti e formaggio, servito con funghi, porri e pancetta</i> |               |
| <b>Filetto di branzino dell'Adriatico alla griglia . . . . .</b>                              | <b>215 kn</b> | <b>Costata di manzo alla griglia . . . . .</b>                                    | <b>195 kn</b> |
| <i>bietole e patate bollite</i>   |               | <i>patate novelle, verdure grigliate e salsa al pepe verde</i>                    |               |
| <b>Rombo al cartoccio . . . . .</b>   | <b>198 kn</b> | <b>Coscia e sovracoscia di pollo arrosto . . . . .</b>                            | <b>115 kn</b> |
| <i>al forno con verdure fresche di stagione</i>   |               | <i>mlinci (tipo di pasta) fatti in casa, pancetta, sugo dell'arrosto</i>          |               |
| <b>Pesce bianco del mar Adriatico (1 kg) . . . . .</b>  | <b>550 kn</b> | <b>Dubrovački navarin . . . . .</b>   | <b>145 kn</b> |
| <b>Scampi freschi . . . . .</b>   | <b>194 kn</b> | <i>straccetti di filetto di vitello, verdure stufate, orzo</i>                    |               |
| <i>alla griglia o alla buzara (o busara - in umido)</i>                                       |               |   |               |
| <b>Aragosta (1 kg) . . . . .</b>  | <b>780 kn</b> |   |               |
| <i>alla griglia o al sugo, con la pasta</i>   |               |   |               |

## DESSERT

|  |              |  |              |
|--|--------------|--|--------------|
| <b>Bastoncini di cioccolato con salsa alle fragole . . . . .</b> | <b>58 kn</b> | <b>Torta di mandorle e arancia amara (gluten free) . . . . .</b> | <b>54 kn</b> |
| <b>Rozata di Dubrovnik (crème caramel) . . . . .</b>             | <b>40 kn</b> | <b>Frutta di stagione . . . . .</b>                              | <b>42 kn</b> |
| <b>Torta artigianale al formaggio . . . . .</b>                  | <b>45 kn</b> | <b>Formaggi assortiti . . . . .</b>                              | <b>85 kn</b> |

Per saperne di più sugli allergeni alimentari, siete pregati di rivolgervi al personale di sala. Gentili clienti, alcuni degli ingredienti usati nella nostra cucina (come i molluschi bivalvi, i crostacei, il pesce e le pietanze che contengono glutine e uova) possono provocare reazioni allergiche. Se soffrite d'intolleranza alimentare, siete cortesemente pregati di informare

immediatamente il cameriere addetto al vostro tavolo. Gli ingredienti usati nella nostra cucina sono d'origine croata o provengono dai paesi dell'Unione Europea. È vietata la consumazione, la somministrazione e la vendita di bevande alcoliche ai minori di 18 anni. IVA croata (PDV) inclusa.