

NONO  
PETROVIJA, UMAG

## Meni / Menu / Menü

Salata od jadranskih lignji i sušenih rajčica na matovilcu  
Solata z jadranskimi lignji in suhim paradižnikom na motovilcu  
Insalata di calamari dell'Adriatico e pomodori secchi con valerianella  
Salat von adriatischem Tintenfisch und getrockneten Tomaten auf  
Feldsalat  
Adriatic squid salad with sun dried tomatoes served on a bed of corn  
salad

*Vino/Wein/Wine: Rosé Cuj 2015.  
Farnažine*



Domaći rezanci s jadranskom lignjom i brokulom  
Domaći rezanci z jadranskim lignjem in brokolijem  
Tagliatelle fatte in casa con calamari dell'Adriatico e broccoli  
Hausgemachte Nudeln mit adriatischem Tintenfisch und Broccoli  
Homemade noodles with Adriatic squid and broccoli

*Vino/Wein/Wine: Novacco Malvazija, 2015.  
Brtonigla*



Punjene jadranske lignje sa šumskim gljivama na pireu od tikve  
Poljnjeni jadranski lignji z gozdnimi gobami na bučkinem pireju  
Calamari dell'Adriatico farciti con funghi di bosco su purè di zucca  
Gefüllter adriatischer Tintenfisch mit Waldpilzen auf Zucchini-püree  
Stuffed Adriatic squid with forest mushrooms served on pumpkin purée

*Vino/Wein/Wine: Merlot Fiore 2015.  
Marija na Krasu*



Čokoladna kocka na marmeladi od mandarine  
Čokoladna kocka na mandarinini marmeladi  
Quadrotto al cioccolato servito su marmellata di mandarini  
Schokoladenwürfel auf Mandarinenmarmelade  
Chocolate square cake served on mandarin marmalade

*Ekstra djevičansko maslinovo ulje / Ekstra deviško oljčno olje / Olio  
extravergine d'oliva / natives Olivenöl extra / Extra virgin olive oil: Oliva-  
Perin Nikolina, Jeci*

**Meni / Menu / Menü: 200,00 HRK**