

NONO
PETROVIJA, UMAG

Meni / Menù / Menu / Menü I

Divlje šparoge u umaku vinaigrette „Nono“
Divji šparglji v omaki vinaigrette „Nono“
Asparagi selvatici in salsa vinaigrette „Nono“
Wild asparagus in „Nono“ vinaigrette
Wilder Spargel in Vinaigrettesauce „Nono“

Rose 2016. , Vina Cuj, Fernažine, Umag



Domaći pljukanci sa špaletom i divljim šparogama
Domaći vlivanci s „špaletom“ in divjimi šparglji
Pasta pljukanci fatta in casa con spalletta e asparagi selvatici
Homemade pljukanci pasta with špaleta dried pork neck and wild
asparagus
Hausgemachte Pljukanci Pasta mit Schweineschulter špaleta und wildem
Spargel

Malvazija 2016., Vina Monterosso, Savudrija



Rolani odrezak punjen šparogama i pancetom u umaku od povrća s
palentom
Zviti zrezek, polnjen s šparglji in panceto, v zelenjavni omaki s polento
Arrotolato di carne farcito con asparagi e pancetta in salsa di verdure con
polenta
Steak roulade stuffed with asparagus and pancetta in vegetable sauce with
polenta
Gerolltes Steak gefüllt mit Spargel und Pancetta in Gemüsesauce mit
Polenta

Sauvignon 2016., Vina M. Arman, Vižinada



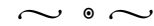
Krostata od šparoga i mascarponea
Krostata s šparglji in mascarponejem
Crostata di asparagi e mascarpone
Asparagus and mascarpone crostata
Crostata Mürbeteigkuchen aus Spargel und Mascarpone

Meni / Menù / Menu / Menü I: 250,00 HRK

Meni / Menù / Menu / Menü II

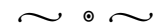
Košarica od sira s divljim šparogama, rakovicom i koktel rajčicama
Košarica iz sira z divjimi šparglji, rakovico in češnjevimi paradizniki
Cestino al formaggio con asparagi selvatici, granchio e pomodorini
Cheese basket with wild asparagus, crab and cocktail tomatoes
Korb aus Käse mit wildem Spargel, Krabbe und Kirschtomaten

Malvazija 2016., Vina Novacco, Brtonigla



Crni rezanci sa sipama i divljim šparogama
Črni rezanci s sipom in divjimi šparglji
Tagliatelle al nero di seppia con asparagi selvatici
Black tagliatelle with cuttlefish and wild asparagus
Schwarze Nudeln mit Sepia und wildem Spargel

Sauvignon 2016. , Vina Franković, Buje



Filet brancina s kremom od šparoga
Filet brancina s kremom iz špargljev
Filetto di branzino con crema di asparagi
Sea bass fillet with asparagus cream
Wolfsbarschfilet mit Spargelcreme

Pinot Sivi 2016., Vina Capo, Brtonigla



Semifreddo od divljih šparoga i jagoda
Semifreddo iz divjih špargljev in jagod
Semifreddo di asparagi selvatici e fragole
Wild asparagus and strawberry semifreddo
Semifreddo aus wildem Spargel und Erdbeeren

Meni / Menù / Menu / Menü II: 250,00 HRK

*Ekstra djevičanska maslinova ulja / Ekstra deviška oljčna olja / Oli d'oliva
extravergine / Extra virgin olive oils / Extra natives Olivenöl:
„Siparis“ belica/ buža/ leccino/pendolino– Branko Čeko, Finida
„Kalcina“ leccino – Mikele i Silvano Kalcina, Kostanjica
„Mate“ trasparenza marina – Aleksandra Vekić, Zambratija*