

NONO
PETROVIJA, UMAG

Meni / Menù / Menu / Menü

Dondole i vongole u tavi na maslinovu ulju
Dondole in vongole v ponvi na oljčnem olju
Tartufi di mare e vongole saltate in padella sull'olio d'oliva
Warty venus and striped venus clams sautéed in olive oil
Raue Venusmuscheln und Venusmuscheln in der Pfanne auf
Olivenöl

Pjenušac / Spumante / Sekt / Sparkling wine Fiore, Sarbarica



Zeleni rezanci sa kanaštrelama, jakobovim kapicama
i koromačem
Zeleni rezanci s kanaštreلامي, jakobovimi pokrovačami in
koromačem
Tagliatelle verdi con canestrelli, capesante e finocchio
Green noodles with queen scallops, scallops and fennel
Grüne Tagliatelle mit Kammuscheln, Jakobsmuscheln und
Fenchel

Sauvignon Franković 2016., Buje



Naša crvena buzara
(dagnje, dondoli, kanaštrele, mušule)
Naša rdeča buzara (dagnje, dondole, kanaštrele, klapavice)
Busara rossa alla nostrana
(cozze, tartufi di mare, canestrelli, mussoli)
Our red Buzara
(Mussels, warty venus, queen scallops, Noah's ark shell)
Unsere rote Buzara
(Miesmuscheln, Raue Venusmuschel, Kammuschel, Arche
Noah-Muschel)

Malvazija / Malvasia Novacco 2016., Fernetiči



Domaća štrudla od jabuka
Domač jabolčni zavitek
Strudel alle mele fatto in casa
Homemade apple strudel
Hausgemachter Apfelstrudel

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

Meni / Menù / Menu / Menü: 230,00 HRK