

## ITALIJANSKI DELIKATESI SFIZIOSITÀ ITALIANE

- PUNJENE MASLINE "A LA ASKOLANA"** pohovane zelene masline punjene goveđim i svinjskim mesom, rendanim siromi začinima, tartar sos ..... 410,00  
OLIVE ALL'ASCOLANA: OLIVE VERDI IMPANATE E FRITTE RIPIENE CON CARNE DI BOVINO E SUINO E FORMAGGIO GRATTUGGIATO, SALSATA TARTARA
- POHOVANE MOCARELINE** pohovane mini mocarele, tartar sos ..... 460,00  
MOZZARELLINE IMPANATE E FRITTE, SALSATA TARTARA
- ITALIJANSKI DELIKATESI** punjene masline "a la Askolana", pohovane mocareline, arančini (pohovane kuglice od piriča), kroketi od krompira, pohovani kolutiči paprike, tartar sos ..... 460,00  
SFIZIOSITÀ ITALIANE: OLIVE ALL'ASCOLANA, MOZZARELLINE IMPANATE, ARANCINI, CROCCHETTE DI PATATE, ANELLI DI PEPERONE IMPANATI, SALSATA TARTARA
- BRUSKETICE "A LA ŠEF"** prepečene kriške hleba sa nadevima po izboru našeg šefa kuhinje ..... 380,00  
CROSTINI DELLO CHEF: FETTE DI PANE ABBRUSTOLITE E CONDITE A PIACERE DAL NOSTRO CHEF

## BRUSKETI BRUSCHETTE

- P BRUSKETI SA ČERI PARADAJZOM** Prepečeni hleb, beli luk, maslinovo ulje, čeri paradajz, origano, so i biber, zelena salata, radič ..... 390,00  
BRUSCHETTA POMODORINI: PANE ABBRUSTOLITO, AGLIO, OLIO EVO, POMODORINI, ORIGANO, SALE, PEPE, INSALATA E RADICCHI
- BRUSKETI SA PRŠUTOM** Prepečeni hleb, maslinovo ulje, beli luk, pršut, zelena salata, radič ..... 430,00  
BRUSCHETTA PROSCIUTTO: PANE ABBRUSTOLITO, AGLIO, OLIO EVO, PROSCIUTTO CRUDO, INSALATA E RADICCHI
- P BRUSKETI SA VRGANJIMA** Prepečeni hleb, maslinovo ulje, beli luk, vrganji, belo vino, peršun, biber, zelena salata, radič ..... 520,00  
BRUSCHETTA AI PORCINI: PANE ABBRUSTOLITO, AGLIO, OLIO EVO, PORCINI, VINO BIANCO, PREZZEMOLO, PEPE, INSALATA E RADICCHI
- P BRUSKETI SA DIMLJENIM LOSOSOM** Prepečeni hleb, posni margarin, dimljeni losos, rukola, zelena salata, radič ..... 490,00  
BRUSCHETTA SALMONE AFFUMICATO: PANE ABBRUSTOLITO, MARGARINA, SALMONE AFFUMICATO, RUCOLA, INSALATA E RADICCHI
- BRUSKETI SA GORGONZOLA SIROM I ŠPEKOM** Prepečeni hleb, gorgonzola sir, špek Alto Adiđe, zelena salata, radič ..... 460,00  
BRUSCHETTA GORGONZOLA E SPECK: PANE PER BRUSCHETTA, GORGONZOLA, SPECK ALTO ADIGE, INSALATA E RADICCHI
- BRUSKETI MARGHERITA** Prepečeni hleb, mocarela sir, paradajz sos, origano, maslinovo ulje, zelena salata, radič ..... 420,00  
BRUSCHETTA MARGHERITA: PANE PER BRUSCHETTA, MOZZARELLA, SALSATA POMODORO, ORIGANO, OLIO EVO, INSALATA E RADICCHI

NEW

## SUVOMESNATI PROIZVODI AFFETTATI

- TANJIR SA SUVOMESNATIM PROIZVODIMA I PRŠUTOM** Pršut, salama Milano, mortadela, špek Alto Adiđe, ljuta salama Ventričina, masline, med ili marmelada ..... 570,00  
TAVOLOZZA AFFETTATI: PROSCIUTTO CRUDO, SALAME MILANO, MORTADELLA, SPECK ALTO ADIGE, VENTRICINA PICCANTE, OLIVE, MIELE O MARMELLATA
- TANJIR SA SUVOMESNATIM PROIZVODIMA I SIREVIMA** Pršut, salama Milano, mortadela, špek Alto Adiđe, ljuta salama Ventričina, Grana Padano, Montazio, Pecorino, masline, med ili marmelada ..... 650,00  
TAVOLOZZA AFFETTATI E FORMAGGI: PROSCIUTTO CRUDO, SALAME MILANO, MORTADELLA, SPECK ALTO ADIGE, VENTRICINA PICCANTE, GRANA PADANO, MONTASIO, PECORINO, OLIVE, MIELE O MARMELLATA

## SIREVI FORMAGGI

- KAPREZE GALBANI** Mocarela Galbani, svež paradajz, maslinovo ulje, bosiljak ..... 570,00  
CAPRESE GALBANI: MOZZARELLA GALBANI, POMODORI FRESCHI, OLIO EVO, BASILICO
- KAPREZE SA BURATA SIROM** Burata sir, svež paradajz, maslinovo ulje, bosiljak ..... 1.020,00  
CAPRESE DI BURRATA: BURRATA, POMODORI FRESCHI, OLIO EVO, BASILICO
- KAPREZE SA BIVOLJOM MOCARELOM** Bivolja mocarela, svež paradajz, maslinovo ulje, bosiljak... 920,00  
CAPRESE DI BUFALA: MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORI FRESCHI, OLIO EVO, BASILICO
- ZAPEČENI DIMLJENI SIR SKAMORCA** Dimljeni skamorca sir, radič, maslinovo ulje, pinjoli ..... 520,00  
SCAMORZA AL FORNO: SCAMORZA AFFUMICATA, RADICCHIO, OLIO EVO, PINOLI

NEW

## ŠPAGETE SPAGHETTI

**P A.O.P** Maslinovo ulje, beli luk, ljuta papričica .....420,00

A.O.P.: AGLIO, OLIO EVO, PEPERONCINO

**P PARADAJZ SOS I BOSILJAK** Maslinovo ulje, beli luk, paradajz sos, bosiljak .....440,00

POMODORO E BASILICO: OLIO EVO, AGLIO, SUGO AL POMODORO, BASILICO

**BOLONJEZ** Ragu a la Bolonjeze, maslac ..... 490,00

BOLOGNESE: RAGÙ ALLA BOLOGNESE, BURRO

**P PLODOVI MORA** Maslinovo ulje, beli luk, plodovi mora, belo vino, paradajz sos, peršun, biber ... 580,00

FRUTTI DI MARE: AGLIO, OLIO EVO, VINO BIANCO, FRUTTI DI MARE, PREZZEMOLO, SUGO AL POMODORO, PEPE

**KARBONARA** Maslinovo ulje, beli luk, dimljena slanina, belo vino, jaje, Grana Padano sir, biber ..... 620,00

CARBONARA: OLIO EVO, AGLIO, PANCETTA AFFUMICATA, UOVA, GRANA PADANO, PEPE

**PUTANESKA** Maslinovo ulje, beli luk, incuni, kapar, crne masline, paradajz sos, biber ..... 490,00

PUTTANESCA: OLIO EVO, AGLIO, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE NERE, SUGO AL POMODORO, PEPE

**P TUNA** Maslinovo ulje, crveni luk, tunjevina, belo vino, čeri paradajz, peršun, biber ..... 550,00

TONNO: OLIO EVO, CIPOLLA ROSSA, TONNO, VINO BIANCO, POMODORINI, PREZZEMOLO, PEPE

**NEW**

**P VONGOLE** Maslinovo ulje, beli luk, vongole, belo vino, peršun 950,00

VONGOLE: OLIO EVO, AGLIO, VONGOLE, VINO BIANCO, PREZZEMOLO

**P SA GAMBORIMA I ČERI PARADAJZOM** Maslinovo ulje, beli luk, čeri paradajz, belo vino,

gambori, peršun ..... 620,00

GAMBERI E POMODORINI: OLIO EVO, AGLIO, GAMBERI, POMODORINI, PREZZEMOLO

**SA PESTOM A LA ĐENOVEZE I GAMBORIMA** Pesto a la Đenoveze, maslinovo ulje,

beli luk, belo vino, gambori ..... 620,00

PESTO ALLA GENOVESE E GAMBERI: PESTO ALLA GENOVESE, OLIO EVO, AGLIO, VINO BIANCO, GAMBERI

**P SA DAGNJAMA** Maslinovo ulje, beli luk, dagnje, paradajz sos, belo vino, peršun, biber .....550,00

ALLE COZZE: OLIO EVO, COZZE, SALSA DI POMODORO, AGLIO, VINO BIANCO, PREZZEMOLO, PEPE

## PENE RIGATE PENNE RIGATE

**P ARRABBIATA** Maslinovo ulje, beli luk, paradajz sos, ljuta papričica ..... 440,00

OLIO EVO, AGLIO, SUGO AL POMODORO, PEPERONCINO PICCANTE

**P SA PARADAJZ SOSOM I BOSILJKOM** Maslinovo ulje, beli luk, paradajz sos, bosiljak ..... 460,00

POMODORO E BASILICO: OLIO EVO, AGLIO, SUGO AL POMODORO, BASILICO

**SA 4 VRSTE SIRA** Provolone, montazio, edamer, gorgonzola, pavlaka za kuvanje ..... 510,00

4 FORMAGGI: PROVOLONE, MONTASIO, EDAMER, GORGONZOLA, PANNA DA CUCINA

## RIGATONI RIGATONI

**KARBONARA** Maslinovo ulje, beli luk, dimljena slanina, belo vino, jaje, Grana Padano, biber ..... 620,00

CARBONARA: OLIO EVO, AGLIO, PANCETTA AFFUMICATA, UOVA, GRANA PADANO, PEPE

**AMATRIČANA** Maslinovo ulje, beli luk, dimljena slanina, belo vino, paradajz sos, pecorino sir ..... 520,00

AMATRICIANA: OLIO EVO, AGLIO, PANCETTA AFFUMICATA, SUGO AL POMODORO, PECORINO

**NEW**

## BUKATINI (ŠUPLJE ŠPAGETE) BUCATINI

**AMATRIČANA** Maslinovo ulje, beli luk, dimljena slanina, belo vino, paradajz sos, pecorino sir ..... 540,00

AMATRICIANA: OLIO EVO, AGLIO, PANCETTA AFFUMICATA, SUGO AL POMODORO, PECORINO

**NEW**

## LINGUINE LINGUINE

**SA PESTO A LA ĐENOVEZE** Pesto a la Đenoveze ..... 520,00

CON PESTO ALLA GENOVESE

**SA PESTO A LA TRAPANEZE** Pesto a la Trapanese ..... 520,00

## FUZILI FUSILLI

<b>SA VRGANJIMA I GAMBORIMA</b> Maslinovo ulje, beli luk, vrganji, gambori, belo vino, pavlaka za kuvanje, peršun, biber .....	720,00
<small>PORCINI E GAMBERI: OLIO EVO, AGLIO, PORCINI, GAMBERI, VINO BIANCO, PANNA DA CUCINA, PREZZEMOLO, PEPE</small>	
<b>SA ŠPARGLAMA I GAMBORIMA</b> Maslinovo ulje, crni luk, špargla, gambori, belo vino, pavlaka za kuvanje, peršun, biber .....	600,00
<small>ASPARAGI E GAMBERI: OLIO EVO, CIPOLLA, ASPARAGI, GAMBERI, VINO BIANCO, PANNA DA CUCINA, PREZZEMOLO, PEPE</small>	
<b>SA TIKVICAMA I GAMBORIMA</b> Maslinovo ulje, crni luk, tikvice, gambori, belo vino, pavlaka za kuvanje, peršun, biber .....	560,00
<small>ZUCCHINE E GAMBERI: OLIO EVO, CIPOLLA, ASPARAGI, GAMBERI, VINO BIANCO, PANNA DA CUCINA, PREZZEMOLO, PEPE</small>	

## RIŽOTO RISOTTI

<b>SA VRGANJIMA</b> Maslinovo ulje, beli luk, vrganji, belo vino, peršun, biber, maslac .....	690,00
<small>AI PORCINI: OLIO EVO, AGLIO, PORCINI, VINO BIANCO, PREZZEMOLO, PEPE, BURRO</small>	
<b>P SA PLODOVIMA MORA</b> Maslinovo ulje, beli luk, plodovi mora, belo vino, paradajz sos, peršun, biber .....	580,00
<small>FRUTTI DI MARE: AGLIO, OLIO EVO, VINO BIANCO, FRUTTI DI MARE, PREZZEMOLO, SUGO AL POMODORO, PEPE</small>	
<b>SA ŠPARGLAMA</b> Maslinovo ulje, crni luk, špargla, belo vino, peršun, maslac .....	520,00
<small>ASPARAGI: OLIO EVO, CIPOLLA, ASPARAGI, VINO BIANCO, PREZZEMOLO, BURRO</small>	
<b>"ALLA MILANESE" SA ŠAFRANOM</b> Maslinovo ulje, crni luk, šafran, maslac .....	480,00
<small>ALLA MILANESE: OLIO EVO, CIPOLLA, ZAFFERANO, BURRO</small>	

## SUPE ZUPPE

<b>P POTAJ OD BROKOLIJA</b> Maslinovo ulje, praziluk, brokoli, pavlaka, peršun .....	290,00
<small>VELLUTATA DI BROCCOLI: OLIO EVO, PORRO, BROCCOLI, PANNA DA CUCINA, PREZZEMOLO</small>	
<b>P POTAJ OD BUNDEVE</b> Maslinovo ulje, praziluk, bundeva .....	250,00
<small>VELLUTATA DI ZUCCA: OLIO EVO, PORRO, ZUCCA</small>	
<b>P SUPA OD MEŠANOG POVRĆA</b> Maslinovo ulje, crni luk, mešano povrće, voda .....	250,00
<small>MINISTRONE: OLIO EVO, CIPOLLA, VERDURE MISTE CON LEGUMI, ACQUA</small>	

## KAČAMAK (italijansko kukurzno brašno)

### POLENTA PASTICCIATA (FARINA DI MAIS ITALIANA)

<b>SA 4 VRSTE SIRA</b> italijansko kukurzno brašno, provolone, montazio, edamer, gorgonzola, Grana Padano .....	510,00
<small>AI 4 FORMAGGI: FARINA DI MAIS ITALIANA, PROVOLONE, MONTASIO, EDAMER, GORGONZOLA, GRANA PADANO</small>	
<b>SA MEŠANIM PEČURKAMA I VRGANJIMA</b> Maslinovo ulje, beli luk, mešane pečurke, belo vino, maslac, Grana Padano, peršun, biber .....	490,00
<small>AI FUNGHI MISTI: OLIO EVO, AGLIO, FUNGHI MISTI CON PORCINI, VINO BIANCO, BURRO, PREZZEMOLO, PEPE</small>	
<b>SA RAGUOMA LA BOLONJEZE</b> Ragva la Bolonjeze, maslac, Grana Padano .....	450,00
<small>ALLA BOLOGNESE: RAGÙ ALLA BOLOGNESE, BURRO, GRANA PADANO</small>	

## OSTALE TESTENINE ALTRE PASTE

<b>GRAMINJA SA ITALIJANSKOM KOBASICOM</b> Maslinovo ulje, crni luk, italijanska domaća kobasica, belo vino, pavlaka za kuvanje, biber .....	470,00
<small>GRAMIGNA PANNA E SALSICCIA: OLIO EVO, CIPOLLA, SALSICCIA FRESCA, PANNA, PEPE</small>	
<b>KASEREĆE PESTO "A LA TRAPANEZE"</b> Pesto a la Trapanese .....	530,00
<small>CASERECE CON PESTO ALLA TRAPANESE: PESTO ALLA TRAPANESE</small>	

**TORTELI RIKOTA I SPANAĆ**

TORTELLI RICOTTA E SPINACI

**SA RAGUOMA LA BOLONJEZE** Ragu a la Bolonjeze, maslac ..... 500,00

CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE E BURRO

**SA MASLACEM I ŽALFIJOM** ..... 480,00

BURRO E SALVIA

**SA TARTUFIMA** Sos od crnih tartufa, pavlaka za kuvanje ..... 620,00

CON SALSA AL TARTUFO NERO E PANNA DA CUCINA

**SA MEŠANIM PEČURKAMA I VRGANJIMA** Maslinovo ulje, beli luk, mešane pečurke, belo vino, maslac, peršun, biber ..... 550,00

AI FUNGHI MISTI: OLIO EVO, AGLIO, FUNGHI MISTI CON PORCINI, VINO BIANCO, BURRO, PREZZEMOLO, PEPE

**TALJOLINI TAGLIOLINI****P SA DIMLJENIM LOSOSOM** Maslinovo ulje, crni luk, dimljeni losos, belo vino, pavlaka za kuvanje, peršun, so, biber, riblji kavijar ..... 540,00

SALMONE AFFUMICATO: OLIO EVO, CIPOLLA, SALMONE AFFUMICATO, PANNA, PREZZEMOLO, UOVA DI LOMPO

**P SA PLODOVIMA MORA** Maslinovo ulje, beli luk, plodovi mora (lignje, sipe, gambori, dagnje, vongole, hobotnica), belo vino, paradajz sos, peršun, biber ..... 580,00

FRUTTI DI MARE: AGLIO, OLIO EVO, VINO BIANCO, FRUTTI DI MARE (CALAMARI, SEPPIE, GAMBERI, VONGOLE, POLIPO), PREZZEMOLO, SUGO AL POMODORO, PEPE

**P SA VONGOLAMA** Maslinovo ulje, beli luk, vongole, belo vino, peršun ..... 950,00

VONGOLE: OLIO EVO, AGLIO, VONGOLE, VINO BIANCO, PREZZEMOLO

**TALJATELE TAGLIATELLE****SA RAGUOMA LA BOLONJEZE** Ragu a la Bolonjeze, maslac ..... 490,00

CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE E BURRO

NEW

**PAČETINA** Ragu od pačijeg mesa, pavlaka za kuvanje ..... 630,00

CON RAGU DI ANATRA E PANNA DA CUCINA

**SA VRGANJIMA** Maslinovo ulje, beli luk, vrganji, belo vino, peršun, biber ..... 720,00

AI PORCINI: OLIO EVO, AGLIO, PORCINI, VINO BIANCO, PREZZEMOLO, PEPE

**SA TARTUFIMA** Sos od crnih tartufa, pavlaka za kuvanje ..... 620,00

CON SALSA AL TARTUFO NERO E PANNA DA CUCINA

**LAZANJE LASAGNE****BOLONJEZ** Žuto testo, ragu a la Bolonjeze, bešamel, Grana Padano sir ..... 520,00

ALLA BOLOGNESE: SFOGLIA GIALLA, RAGÙ ALLA BOLOGNESE, BESCIAPELLA, GRANA PADANO

NEW

**"GOČA ORO"** Zeleno testo (sa spanaćem), 4 vrste sira, bešamel, Grana Padano sir, orasi ..... 560,00

GOCCIA D'ORO: SFOGLIA VERDE, 4 FORMAGGI, BESCIAPELLA, GRANA PADANO, NOCI

NEW

**ZELENI TORTELI PUNJENI SA 4 VRSTE SIRA**

TORTELLI VERDI AI 4 FORMAGGI

**SA RAGUOMA LA BOLONJEZE** Ragu a la Bolonjeze, maslac ..... 580,00

CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE, BURRO

**SA MASLACEM I ŽALFIJOM** ..... 550,00

BURRO E SALVIA

**SA MEŠANIM PEČURKAMA I VRGANJIMA** Maslinovo ulje, beli luk, mešane pečurke, belo vino, maslac, peršun, biber ..... 590,00

AI FUNGHI MISTI: AGLIO, OLIO EVO, FUNGHI MISTI CON PORCINI, VINO BIANCO, BURRO, PREZZEMOLO, PEPE



## TORTELI PUNJENI LOSOSOM

### TORTELLI AL SALMONE

**SA TIKVICAMA** Maslinovo ulje, crni luk, tikvice, belo vino, peršun, pavlaka za kuvanje, biber ..... 620,00

ALLE ZUCCHINE: OLIO EVO, CIPOLLA, ZUCCHINE, VINO BIANCO, PREZZEMOLO, PANNA DA CUCINA, PEPE



## TORTELI PUNJENI BRANCINOM

### TORTELLI AL BRANZINO

**SA TIKVICAMA** Maslinovo ulje, crni luk, tikvice, belo vino, peršun, pavlaka za kuvanje, biber.....650,00

ALLE ZUCCHINE: OLIO EVO, CIPOLLA, ZUCCHINE, VINO BIANCO, PREZZEMOLO, PANNA DA CUCINA, PEPE

**P SA PISTAĆIMA** Maslinovo ulje, crveni luk, paradajz sos, belo vino, peršun, pistači ..... 690,00

AI PISTACCHI: OLIO EVO, CIPOLLA ROSSA, SUGO AL POMODORO, VINO BIANCO, PREZZEMOLO, PISTACCHI



## TROUGLOVI PUNJENI PRŠUTOM

### TRIANGOLI AL PROSCIUTTO CRUDO

**SA RAGUOMA LA BOLONJEZE** Ragu a la Bolonjeze, maslac ..... 550,00

CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE, BURRO

**SA NEUTRALNOM PAVLAKOM I ŠUNKOM** Maslinovo ulje, crni luk, kuvana šunka, pavlaka

za kuvanje, biber ..... 520,00

PANNA E PROSCIUTTO: OLIO EVO, CIPOLLA, PROSCIUTTO COTTO, PANNA DA CUCINA, PEPE



## NJOKE (sveži krompir i italijansko brašno 00)

### GNOCCHI (PATATE FRESCHE E FARINA 00)

**SA GORGONZOLA SIROM I ORASIMA** Gorgonzola sir, mleko, orasi, biber ..... 510,00

CON GORGONZOLA E NOCI: GORGONZOLA, LATTE, NOCI, PEPE

**SA RAGUOMA LA BOLONJEZE** Ragu a la Bolonjeze, maslac ..... 490,00

CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE, BURRO

**SA 4 VRSTE SIRA** Provolone, montazio, edamer, gorgonzola, pavlaka za kuvanje, mleko ..... 510,00

AI 4 FORMAGGI: PROVOLONE, MONTASIO, EDAMER, GORGONZOLA, PANNA DA CUCINA, LATTE

**A LA SORENTINA** Maslinovo ulje, beli luk, paradajz sos, mocarela, bosiljak ..... 520,00

ALLA SORRENTINA: OLIO EVO, AGLIO, SALSA DI POMODORO, BASILICO, MOZZARELLA

#### SASTOJCI INGREDIENTI

**TESTO ZA TESTENINE.** **Žuto testo:** jaja, italijansko brašno 00, italijansko durum brašno. **Zeleno testo:** jaja, italijansko brašno 00, italijansko durum brašno, spanać.

**Crno testo:** jaja, italijansko brašno 00, italijansko durum brašno, mastilo od sipe. **Roza testo:** jaja, italijansko brašno 00, italijansko durum brašno, dupli koncentrat od paradajza.

**SFOGLIA PER PASTA FRESCA.** **Sfoggia gialla:** uova, farina italiana 00, semola di grano duro italiana. **Sfoggia verde:** uova, farina italiana 00, semola di grano duro italiana, spinaci. **Sfoggia nera:** uova, farina italiana 00, semola di grano duro italiana, nero di seppia. **Sfoggia rosa:** uova, farina italiana 00, semola di grano duro italiana, doppio concentrato di pomodoro.

**RAGU A LA BOLONJEZE:** junetina, svinjetina, slanina, celer, šargarepa, crni luk, paradajz sos, belo vino, dupli koncentrat od paradajza, maslinovo ulje, lovorov list, so i biber. **RAGÙ ALLA BOLOGNESE:** manzo, maiale, pancetta fresca di maiale, sedano, carota, cipolla, pomodori pelati, vino bianco, doppio concentrato di pomodoro, olio evo, sale, pepe, alloro.

**BEŠAMEL:** mleko, brašno, maslac, so, muškati orasi. **BESCIAMELLA:** latte, farina, burro, sale, noce moscata.

**FIL ZA TORTELE.** **Rikota i spanać:** rikota sir, Grana Padano sir, spanać. **Losos:** sveži losos, krompir, šargarepa, peršun, biber. **Brancin:** sveži brancin, krompir, peršun, biber. **4 sira:** provolone, montazio, gorgonzola, edamer, rikota, Grana Padano, orasi. **Triangoli:** rikota sir, Grana Padano sir, pršut.

**RIPIENO PER TORTELLI:** **Ricotta e spinaci:** ricotta, grana padano, spinaci. **Salmone:** salmone fresco, patate, carote, prezzemolo, pepe. **Branzino:** branzino fresco, patate, prezzemolo, pepe. **4 formaggi:** provolone, montasio, gorgonzola, edamer, ricotta, grana padano, noci. **Triangoli:** ricotta, grana padano, prosciutto crudo.

**PESTO A LA ĆENOVEZE** Sveži bosiljak, maslinovo ulje, Grana Padano sir, pekorino pomano sir, beli luk, so, orasi, pinjoli. **Pesto alla genovese:** basilico fresco, olio evo, grana padano, pecorino romano, aglio, sale, pinoli

**PESTO A LA TRAPANEZE** Maslinovo ulje, sveži bosiljak, čeri paradajz, pekorino pomano sir, beli luk, badem. **Pesto alla trapanese:** basilico fresco, olio evo, pomodorini, mandorle, pecorino romano, aglio e sale.

**RAGU OD PAĆIJEG MESA:** paćetina, junetina, celer, šargarepa, crni luk, paradajz sos, belo vino, maslinovo ulje, lovorov list, kleka, so, biber. **RAGÙ DI ANATRA:** petto di anatra, manzo, sedano, carota, cipolla, pomodori pelati, vino bianco, olio evo, sale, pepe, alloro, bacche di ginepro.

## PILETINA POLLO

**PILEĆI FILE SA MEŠANIM PEČURKAMA I VRGANJIMA** Grilovani pileći file, maslinovo ulje, beli luk, mešane pečurke sa vrganjima, peršun, biber, služeno sa salatoma, radičem i pomfritom McCain ..... 650,00

PETTO DI POLLO AI FUNGHI MISTI: PETTO DI POLLO, FUNGHI MISTI CON PORCINI, OLIO EVO, AGLIO, PREZZEMOLO, VINO BIANCO,

PEPE, SERVITO CON INSALATA, RADICCHI E PATATE FRITTE McCAIN

**PILEĆI FILE SA ČERI PARADAJZOM, INĆUNIMA I KAPAROM** Grilovani pileći file, maslinovo ulje, crni luk, čeri paradajz, inćuni, kapar, služeno sa salatoma, radičem i pomfritom McCain ..... 650,00

PETTO DI POLLO CON POMODORINI, ACCIUGHE E CAPPERI: PETTO DI POLLO, CIPOLLA, POMODORINI, CAPPERI, ACCIUGHE, OLIO EVO,

SERVITO CON INSALATA, RADICCHI E PATATE FRITTE McCAIN

**PILEĆI FILE SA 4 VRSTE SIRA** Grilovani pileći file, sos od 4 vrste sira (provolone, montasio, edamer, gorgonzola) služeno sa salatoma, radičem i pomfritom McCain ..... 650,00

PETTO DI POLLO AI 4 FORMAGGI: PETTO DI POLLO, SALSA AI 4 FORMAGGI (PROVOLONE, MONTASIO, EDAMER, GORGONZOLA)

SERVITO CON INSALATA, RADICCHI E PATATE FRITTE

**PILEĆI ŠTAPIĆI "A LA PICAJOLA"** Štapići od pileći file, beli luk, ruzmarin, maslinovo ulje, paradajz sos, mocarela sir, origano ..... 650,00

POLLO ALLA PIZZAIOLA: PETTO DI POLLO, AGLIO, OLIO EVO, ROSMARINO, SALSA AL POMODORO, MOZZARELLA, ORIGANO

## SVINJETINA MAIALE

**SVINJSKI FILE SA 4 VRSTE BIBERA** Svinjski file, maslac, 4 vrste bibera (crveni, beli, zeleni i crni), senf, pavlaka za kuvanje, kuvani krompir ..... 670,00

FILETTO DI MAIALE AI 4 PEPI: FILETTO DI MAIALE, BURRO, 4 PEPI (NERO, BIANCO, ROSSO, VERDE), SENAPE, PANNA DA CUCINA, PATATE LESSATE



**ITALIJANSKA KOBASICA** Kobasica iz Romanje (100% svinjsko meso), crveni luk,

tartar sos, služeno sa salatoma, radičem i pomfritom McCain Stekhaus ..... 690,00

SALSICCIA ROMAGNOLA: SALSICCIA DI PURO SUINO, CIPOLLA ROSSA, SALSA TARTARE, SERVITO CON INSALATA, RADICCHI, PATATE FRITTE STEKHAUS McCAIN

**MEŠANO MESO NA ŽARU** Ražnjići od mešanog mesa, slanina, ramstek, pileći file, svinjska rebra, služeno sa salatoma, radičem i pomfritom McCain "a la Julijen" ..... 750,00

GRIGLIATA MISTA: SPEDINO DI CARNE, PANCETTA, ENTRECOTE, PETTO POLLO, COSTA DI SUINO, SERVITO CON INSALATA,

RADICCHI E PATATE FRITTE McCAIN

## JAGNJETINA AGNELLO

**RAŽNJIĆI OD JAGNJETINE (REGIJA ABRUCO)** Ražnjići od jagnjetine, maslinovo ulje, služeno sa salatoma, radičem i grilovanim paradajzom ..... 790,00

ARROSTICINI DI AGNELLO: ARROSTICINI, OLIO EVO, SERVITI SU INSALATA, RADICCHI E POMODORI ALLA GRIGLIA



## TELETINA VITELLO

**TELEĆI KOTLET "A LA MILANEZE"** Teleća šnicla, prezle, Grana Padano sir, pojasino maslac, so, služeno sa pomfritom McCain ..... 840,00

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE: COTOLETTA DI VITELLO, BURRO CHIARIFICATO, SERVITA CON PATATE FRITTE McCAIN

## ĆURETINA TACCHINO

**ĆURETINA SA CITRUSOM** Marinirana ćuretina (marinada: pomorandža, limun, grejpfrut, maslinovo ulje, ruzmarin i beli luk), pročišćeni maslac, sa prilogom od cvekle na pari služeno sa zelenom salatoma, radičem, marinadom (maslinovo ulje, beli luk, peršun) ..... 790,00

PETTO DI TACCHINO AGLI AGRUMI: PETTO DI TACCHINO MARINATO (MARINATA: ARANCE, LIMONI, POMPELMO, OLIO EVO,

AGLIO E ROSMARINO), BURRO CHIARIFICATO, SERVITO CON BARBABIETOLA ROSSA AL VAPORE CONDITA CON OLIO EVO, AGLIO E PREZZEMOLO



## JUNETINA BOVINO

### SEČENI RAMSTEK SA GORGONZOLOM

Juneći ramstek, gorgonzola sir, boranija i bejbi šargarepa na pari, služeno sa salatoma i radičem ..... 970,00

TAGLIATA DI MANZO AL GORGONZOLA: ENTRECOTE DI MANZO, GORGONZOLA, FAGIOLINI E CAROTINE AL VAPORE,

### SEČENI RAMSTEK SA KRUPNOM MORSKOM SOLJU IZ ČERVUJE

Juneći ramstek, krupna morska so iz Červije, maslinovo ulje, svež ruzmarin, služeno sa salatoma, radičem i pomfrito McCain

..... 900,00

TAGLIATA DI MANZO AL SALE GROSSO DI CERVIA: ENTRECOTE DI MANZO, ROSMARINO FRESCO, SALE MARINO DI CERVIA, OLIO EVO, SERVITO CON INSALATA, RADICCHI E PATATE FRITTE McCAIN

### SEČENI RAMSTEK SA RUKOLOM I SIROM GRANA PADANO

Juneći ramstek, rukola, listići Grana Padano sira, maslinovo ulje, krem od balzamiko sirćeta iz Modene, služeno sa pomfritom McCain .... 970,00

TAGLIATA DI MANZO ALLA RUCOLA E GRANA PADANO: ENTRECOTE DI MANZO, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA PADANO, OLIO EVO, CREMA ALL'ACETO BALSAMICO, SERVITO CON PATATE FRITTE McCAIN

### SEČENI RAMSTEK SA ČERI PARADAJZOM, SIROM GRANA PADANO I BALZAMIKO SIRĆETOM

Juneći ramstek, čeri paradajz, krem od balzamiko sirćeta iz Modene, listići Grana Padano sira, maslinovo ulje, služeno sa salatoma, radičem i pomfritom McCain .....970,00

TAGLIATA DI MANZO CON POMODORINI: ENTRECOTE DI MANZO, POMODORINI, SCAGLIE DI GRANA PADANO, OLIO EVO, CREMA ALL'ACETO BALSAMICO, SERVITO CON INSALATA, RADICCHI E PATATE FRITTE McCAIN

### SEČENI RAMSTEK SA MEŠANIM PEČURKAMA I VRGANJIMA

Juneći ramstek, mešane pečurke sa vrganjima, beli luk, peršun, maslinovo ulje, biber, služeno sa salatoma, radičem i pomfritom McCain

.....970,00

TAGLIATA DI MANZO AI FUNGHI MISTI: ENTRECOTE DI MANZO, MISTO FUNGHI CON PORCINI, OLIO EVO, AGLIO, PREZZEMOLO, PEPE, SERVITO CON INSALATA, RADICCHI E PATATE FRITTE McCAIN

### RAMSTEK SA ZELENIM BIBEROM

Juneći ramstek, maslac, preliv od zelenog bibera (zeleni biber, senf, pavlaka za kuvanje), služeno sa blitvom i ljutim papričicama ..... 950,00

ENTRECOTE DI MANZO AL PEPE VERDE: ENTRECOTE DI MANZO, PEPE VERDE, BURRO, SENAPE, PANNA DA CUCINA, SERVITO CON BIETA ERBETTA AL PEPERONCINO



### RAMSTEK SA PRELIVOM OD VRGANJA I BELIM TARTUFIMA

Sečeni ramstek, maslac, preliv od vrganja i belih tartufa, pavlaka za kuvanje, služeno grilovanim šampinjoni ..... 1.070,00

ENTRECOTE DI MANZO ALLA CREMA DI PORCINI E TARTUFO BIANCO: ENTRECOTE DI MANZO, BURRO, SALSA AI PORCINI E TARTUFO BIANCO, PANNA DA CUCINA, SERVITO CON FUNGHI CHAMPIGNON ALLA GRIGLIA

## NAČINI PEČENJA RAMSTEKA COTTURA DELLA TAGLIATA

### KRVAVO (BLUE)

Priprema: 2 min. sa svake strane.  
Meso je mnogo crveno i sirovo u sredini.

COTTURA: 2 MIN. PER PARTE.

LA CARNE È MOLTO ROSSA E CRUDA AL CENTRO.



### SREDNJE PEČENO (RARE)

Priprema: 4 min. sa svake strane.  
Meso je crveno i sočno.

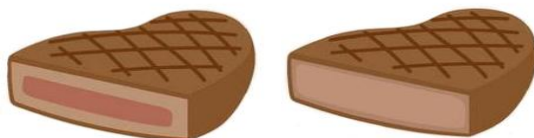
COTTURA: 4 MIN. PER PARTE.

LA CARNE È ANCORA ROSSA E SUCCOSA.

### PEČENO (MEDIUM RARE)

Priprema: 6 min. sa svake strane.  
Boja mesa je između crvene i roze, prelazi u sivo.  
Meso nije sočno.

COTTURA: 6 MIN. PER PARTE. IL COLORE DELLA CARNE PASSA DAL ROSSO AL ROSA, TENDENTE AL GRIGIO. LA CARNE NON È SUCCOSA.



### DOBRO PEČENO (WELL DONE)

Priprema: 8 min. sa svake strane.  
Boja je smeđa.  
Meso je suvo i nije sočno.

COTTURA: 8 MIN. PER PARTE.

IL COLORE DELLA È MARRONE. LA CARNE È SECCA, ASCIUTTA E DURA.

### PASTRMKA TROTA

**P FILET PASTRMKE "A LA FRIJULANA"** File pastrmke, kuvani krompir, maslinovo ulje, masline tađaske, belo vino, peršun, biber ..... 750,00  
 FILETTO DI TROTA ALLA FRIULANA: FILETTO DI TROTA, PATATE LESSE, OLIO EVO, OLIVE TAGGIASCHE, VINO BIANCO, PREZZEMOLO, PEPE

### LIGNJE I GAMBORI CALAMARI E GAMBERI

**P RAŽNJIĆI OD LIGNJI NA ŽARU** Ražnjići od očišćenih lignji, grilovano povrće, beli luk, peršun, maslinovo ulje, služeno sa salatam, radičem, marinadom ..... 890,00  
 SPIEDINI DI CALAMARI ALLA GRIGLIA: CALAMARI, VERDURE GRIGLIATE, AGLIO, PREZZEMOLO, OLIO EVO

**P RAŽNJIĆI OD LIGNJI I GAMBORI NA ŽARU** Očišćene lignje i gambori, grilovano povrće, beli luk, peršun, maslinovo ulje, služeno sa salatam, radičem, marinadom ..... 990,00  
 SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI ALLA GRIGLIA: CALAMARI, GAMBERI, VERDURE GRIGLIATE, AGLIO, PREZZEMOLO, OLIO EVO

**P MEŠANA PRŽENA RIBA NA ITALIJANSKI NAČIN** Pohovani gambori, lignje, tikvice i plavi patlidžan sa pomfritom McCain ..... 650,00  
 FRITTO MISTO ALL'ITALIANA: CALAMARI, GAMBERI, ZUCCHINE, MELANZANE, PATATE INFARINATI E FRITTI

### LOSOS SALMONE

**P KOTLET LOSOSA NA ŽARU** Kotlet lososa, grilovano povrće, beli luk, peršun, maslinovo ulje, služeno sa salatam, radičem, marinadom ..... 960,00  
 TRANCIO DI SALMONE ALLA GRIGLIA: SALMONE, VERDURE GRIGLIATE, CONDITO CON AGLIO, PREZZEMOLO, OLIO EVO

**P KOTLET LOSOSA I MEŠANO POVRĆE KUVANO NA PARI** Kotlet lososa i mešano povrće (brokoli, karfiol, bejbi šargarepa) ..... 860,00  
 TRANCIO DI SALMONE AL VAPORE: SALMONE, VERDURE COTTE AL VAPORE (BROCCOLI, CAVOLFIORRE, CAROTINE BABY)

### BRANCIN BRANZINO

**P FILE BRANCINA SA ČERI PARADAJZOM, KAPARIMA, CRNIM MASLINAMA I INĆUNIMA** File brancina, čeri paradajz, kapar, crne masline, inćuni, maslinovo ulje, belo vino ..... 920,00  
 FILETTO DI BRANZINO CON POMODORINI: FILETTO DI BRANZINO, OLIO EVO, POMODORINI, CAPPERI, OLIVE NERE, ACCIUGHE, VINO BIANCO

### TUNA TONNO

**P SEČENA TUNA SA PISTAĆIMA** Tuna, pistaći, rukola, maslinovo ulje, krem od balzamiko sirćeta ..... 1.370,00  
 TAGLIATA DI TONNO CON PISTACCHI: TONNO, PISTACCHI, RUCOLA, OLIO EVO, CREMA DI ACETO BALSAMICO

**P TUNA STEK "A LA SICILIJANA"** Tuna stek, crveni luk, crne masline, paradajz sos, belo vino, peršun, maslinovo ulje, biber, servirano sa kaponatom ..... 1.220,00  
 TONNO ALLA SICILIANA: TONNO, CIPOLLA ROSSA, OLIVE NERE, SALSA DI POMODORO, VINO BIANCO, OLIO EVO, PREZZEMOLO, PEPE, SERVITO CON CAPONATA



## PRILOZI CONTORNI

<b>P POVRĆE NA PARI</b> Brokoli, karfiol i bejbi šargarepa .....	260,00
VERDURE AL VAPORE: BROCCOLI, CAVOLFIOR E CAROTINE	
<b>SPANAC "A LA PARMIGIANA"</b> Spanać, beli luk, maslac, Grana Padano sir .....	220,00
SPINACI ALLA PARMIGIANA: SPINACI, AGLIO, BURRO, GRANA PADANO	
<b>P PEKARSKI KROMPIR</b> Krompir, ruzmarin, krupna morska so i maslinovo ulje .....	220,00
PATATE AL FORNO: PATATE, ROSMARINO, SALE MARINO GROSSO, OLIO EVO	
<b>P GRILOVANO POVRĆE</b> Tivkice, patlidžan, paprike, paradajz, crveni luk, služeno sa marinadom .	350,00
VERDURE GRIGLIATE: ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI, POMODORI, CIPOLLA ROSSA, CONDITE CON OLIO EVO, AGLIO E PREZZEMOLO	
<b>P BLITVA SA LJUTOM PAPRIČICOM</b> Blitva, maslinovo ulje, beli luk, paradajz sos, ljuta papričica .....	200,00
BIETA ERBETTA AL PEPERONCINO: BIETA ERBETTA, OLIO EVO, AGLIO, SALSA DI POMODORO, PEPERONCINO	
<b>P BROKOLI</b> Brokoli beli luk i maslinovo ulje .....	200,00
BROCCOLI SALTATI IN PADELLA: BROCCOLI, AGLIO E OLIO EVO	
<b>P CVEKLA NA PARI</b> Cvekla kuvana na pari služeno sa marinadom .....	220,00
BARBABIETOLA AL VAPORE CONDITA CON OLIO EVO, AGLIO E PREZZEMOLO	
<b>P MCCAIN POMFRIT "A LA JULIJEN"</b> .....	200,00
PATATE FRITTE JULIENNE MCCAIN	
<b>P MCCAIN POMFRIT STEKHAUS</b> .....	200,00
PATATE FRITTE STEAKHOUSE MCCAIN	
<b>P KAPONATA</b> Patliđžan, tivkice, paprike, kapar, masline, crni luk, sirće, paradajz sos, maslinovo ulje .....	150,00/hg
CAPONATA: MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI, CAPPERI, OLIVE, CIPOLLA, ACETO, SALSA DI POMODORO, OLIO EVO	

## SALATE INSALATE

<b>SALATA SA ŠAMPINJONIMA</b> Zelena salata, sveži šampinjoni, preprženi pinjoli, listići Grana Padano sira, maslinovo ulje, limun .....	350,00
INSALATA AI FUNGHI FRESCHI: INSALATA, FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI, PINOLI TOSTATI, SCAGLIE DI GRANA PADANO, OLIO EVO, LIMONE	
<b>P SALATA RIO MARE</b> Zelena salata, radič, paradajz, šargarepa džulijen, kukuruz, tunjevina .....	370,00
INSALATA RIO MARE: INSALATA, RADICCHIO, POMODORI, CAROTE JULIENNE, MAIS, TONNO	
<b>P MEŠANA SALATA</b> Zelena salata, radič, čeri paradajz, seckana šargarepa a la Džulijen, rukola ....	220,00
INSALATA MISTA: INSALATA, RADICCHIO, POMODORINI, CAROTE JULIENNE E RUCOLA	
<b>SALATA SA POHOVANOM PILETINOM</b> Zelena salata, radič, pohovani pileći file, rukola, paprika, krema od balzamiko sirćeta .....	450,00
INSALATA DI POLLO PANATO: INSALATA, RADICCHIO, PETTO DI POLLO PANATO, RUCOLA, PEPERONI, GLASSA DI ACETO BALSAMICO	
<b>SALATA SA GRANA PADANO SIROM I BALZAMIKO SIRĆETOM IZ MODENE</b> Zelena salata, rukola, čeri paradajz, Grana Padano sir, balzamiko sirće iz Modene, maslinovo ulje, orasi .....	320,00
INSALATA AL GRANA PADANO E ACETO BALSAMICO DI MODENA: INSALATA, RUCOLA, POMODORINI, GRANA PADANO, ACETO BALSAMICO DI MODENA, OLIO EVO, NOCI	
<b>P SALATA IATALIANA</b> Barenii krompir, paradajz, kuvana jaja, crne masline, kapar, inćuni, maslinovo ulje, sirće od belog vina, biber .....	350,00
INSALATA ITALIAN: PATATE LESSE, POMODORI, UOVA SODE, OLIVE NERE, CAPPERI, ACCIUGHE, OLIO EVO, ACETO DI VINO BIANCO, PEPE	
<b>P ČERI PARADAJZ</b> .....	350,00
POMODORINI	
<b>P SALATA SA ARTIČOKAMA</b> Zelena salata, artičoke, sušeni paradajz, peršun, maslinovo ulje, sirće od belog vina, biber .....	450,00
INSALATA DI CARCIOFI: INSALATA VERDE, CARCIOF SOTT'OLIO, POMODORINI SECCHI, PREZZEMOLO, OLIO EVO, ACETO DI VINO BIANCO, PEPE	



**PROFITEROLE** Binje punjene sa kremom od vanile i prelivene tamnom čokoladom ..... 320,00

PROFITEROLES: BIGNÈ FARCITI CON CREMA PASTICCERA RICOPERTI DI CIOCCOLATO FONDENTE

**KREMA KATALANA** Šećer, jaja, neutralna pavlaka, mleko, želatin, smeđi šećer ..... 240,00

CREMA CATALANA: ZUCCHERO, UOVA, PANNA, LATTE, GELATINA, ZUCCHERO DI CANNA

**KREMA MASKARPONE SA AMARETI BISKVITOM** Maskarpone sir, jaja, šećer, amareti biskvit, Marsala (desertno sicilijansko vino), listići tamne čokolade, keks "Lingue di Gatto" ..... 260,00

COPPA AL MASCARPONE E AMARETTI: MASCARPONE, UOVA, PANNA, BISCOTTI AMARETTI, MARSALA (VINO LIQUOROSO SICILIANO), CIOCCOLATO FONDENTE A SCAGLIE, LINGUE DI GATTO

**PANA KOTA** Mleko, slatka pavlaka, želatin, topping od šumskog voća ..... 240,00

PANNA COTTA LATTE, PANNA, GELATINA, TOPPING AI FRUTTI DI BOSCO

**P SALAMA OD ČOKOLADE** Šećer, posni margarin, posni biskvit, tamna čokolada, badem, rendana kora pomorandže ..... 240,00

SALAME AL CIOCCOLATO: ZUCCHERO, MARGARINA, BISCOTTI, CIOCCOLATO FONDENTE, MANDORLE, SCORZA D'ARANCIA

TIRAMISU JAJA, MASKARPONE, SLATKA PAVLAKA, PIŠKOTE I KAFA

**ZUPA INGLEZE** Jaja, mleko, šećer, tamna čokolada, patišpan i al kermes (italijanski liker) ..... 260,00

ZUPPA INGLESE UOVA, LATTE, ZUCCHERO, CIOCCOLATO FONDENTE, PAN DI SPAGNA, ALCHERMES (LIQUORE ITALIANO)

**DESERT DANA** ..... od 260,00

TORTA DEL GIORNO



**TORTELI SA ČOKOLADOM** Za testo: kakao u prahu, brašno 00, jaja. Za fil: rikota sir, šećer, lešnik, tamna čokolada. Služeno sa pavlakom za kuvanje, sirupom od nane, ljutom papričicom, pomorandža, šećerom u prahu i marmeladom od šumskog voća ..... 320,00

TORTELLI AL CIOCCOLATO. SFOGLIA: CACAO, FARINA 00, UOVA. RIPIENO: RICOTTA, ZUCCHERO, NOCCIOLE, CIOCCOLATO FONDENTE. SERVITI CON PANNA DA CUCINA, SIROPPLO DI MENTA, PEPERONCINO PICCANTE, ZUCCHERO A VELO E MARMELLATA AI FRUTTI DI BOSCO

**TIRAMISU** Šećer, jaja, maskarpone, slatka pavlaka, italijanski piškote Savoiardi, espresso kafa, kakao u prahu ..... 260,00

TIRAMISU': ZUCCHERO, UOVA, MASCARPONE, PANNA FRESCA, BISCOTTI SAVOIARDI, CAFFÈ ESPRESSO, CACAO IN POLVERE

**P=** Posno

"Cooking is a matter of love and time. The more time and love, the better the dishes".

