

NONO
PETROVIJA, UMAG

Meni / 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“

*Pjenušac / Penina / Spumante / Sparkling wine / Sekt Campo, Fiorenco
Paolić, Barboj, Umag*



Pljukanci u umaku od divljih šparoga s domaćim kobasicama
Pljukanci v omaki iz divjih špargljev z domačimi klobasami
Pasta pljukanci con sugo di asparagi selvatici e salsicce caserecce
Pljukanci pasta in wild asparagus sauce with homemade sausage
Pljukanci Pasta in Sauce aus wildem Spargel mit hausgemachter Wurst

Malvazija, Vina Novacco, Fernetiçi, Brtonigla



Rolani juneći odrezak punjen šparogama i pancetom u umaku od terana s
palentom
Rolada iz mlade govedine polnjene s šparglji in panceto v omaki iz terana
s polento
Arrotolato di manzo farcito con asparagi e pancetta in salsa al vino
Terrano con polenta
Rolled baby beefsteak stuffed with asparagus and pancetta in Teran wine
sauce with polenta
Gerolltes Rindersteak gefüllt mit Spargel und Pancetta in Teransauce mit
Polenta

Cabernet Franc, Franc Arman, Vižinada



Čokoladna kocka na umaku od mandarine
Čokoladna kocka na omaki iz mandarin
Quadretto al cioccolato su salsa al mandarino
Chocolate square on tangerine sauce
Schokoladenwürfel auf Mandarinenensauce

Meni / Menu / Menü I: 250,00 Kn

Meni / Menu / Menü II

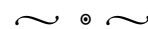
Salata s divljim šparogama, kanaštelama i sipama na crvenom radiču
Solata z divjimi šparglji, kanaštelami in sipami na rdečem radiču
Insalata con asparagi selvatici, canestrelli e seppie su radicchio rosso
Wild asparagus, queen scallop and cuttlefish salad on a bed of radicchio
Salat mit wildem Spargel, Kammuscheln und Tintenfisch auf
rotem Radicchio

*Pjenušac / Penina / Spumante / Sparkling wine / Sekt Rosé Veralda,
Brtonigla*



Ravioli sa skutom u umaku od šparoga i kozica
Ravioli s skuto v omaki iz špargljev in kozic
Ravioli farciti con ricotta in salsa agli asparagi e gamberetti
Quark ravioli with asparagus and shrimp sauce
Ravioli mit Quark in Spargel- und Garnelensauce

Malvazija Fiore, Fiorenco Paolić, Barboj, Umag



Odrezak palamide s pireom od divljih šparoga u umaku od malvazije
Zrezek palamide s pirejem iz divjih špargljev v omaki iz malvazije
Filetto di palamita con purè di asparagi selvatici in salsa alla Malvasia
Atlantic bonito steak with wild asparagus purée in Malvasia sauce
Bonitosteak mit Püree aus wildem Spargel in Malvasiasauce

Pinot bijeli, Pilato, Vižinada



Ruža od jabuke
Roža iz jabolk
Rosa di mele
Apple rose
Apfelrose

*Istarsko maslinovo ulje „Sapparis“ - leccino i frantoio, Branko Čeko, Finida
Istrsko olivno olje „Sapparis“ - leccino in frantoio, Branko Čeko, Finida
Olio d'oliva istriano “Sapparis” - leccino e frantoio, Branko Čeko, Finida
Istrisches Olivenöl „Sapparis“ - Leccino und Frantoio, Branko Čeko, Finida
“Sapparis” Istrian olive oil – leccino and frantoio, Branko Čeko, Finida*

Meni / Menu / Menü II: 250,00 Kn

*Vina nisu uključena u cijenu./ Vina niso uključena v ceno./ I vini non sono
compresi nel prezzo. / Wines are not included in the price./ Wein ist nicht im
Preis enthalten.*