



DANI
ŠKOLJAKA
LE GIORNATE
DEI MOLLUSCHI
DAYS OF SEASHELLS

Menu' I

Dondole u tavi i mušule na lešo
Tartufo di mare saltato in padella e arche di Noè lesse
Fried warty venuses and cooked mussels
Venusmuscheln in der Pfanne und gekochte Archenmuscheln

Vino/ Wine/ Wein: Rose, Verolda

~ ° ~

Pljukanci s kaneštrelama
Pasta *pljukanci* con canestrelli
Pljukanci pasta with queen scallops
Istrische Nudeln "*Pljukanci*" mit Kammuscheln

Vino/ Wine/ Wein: Malvazija Celega

~ ° ~

Pržene jakobove kapice, dagnje i kozice na posteljici od ječma
Capesante fritte, cozze e gamberetti su letto di orzo
Fried scallops, mussels and prawns on bed of barley
Gebratene Jakobsmuscheln, Miesmuscheln und Garnelen auf einer Gerstendecke

Vino/ Wine/ Wein: Pinot bijeli, Pilato

~ ° ~

Torta „NONA“ / Cake „NONA“ / Torte „NONA“

*Ekstra djevičansko maslinovo ulje / Olio extravergine d'oliva / Extra virgin olive oil/ kaltgepresstes Olivenöl
Siparis, Čeko Branko-Finida*

Menu'I: 200,00 kn ~ 26,00 eur

Konoba Nono, Umaška 35, Petrovija
Telefon:+385 52 740 160
konoba.nono@pu.t-com.hr
www.konoba-nono.com

www.coloursofistria.com

...in all the colours of Istria

UMAGO
UMAG

CITTANOVA
NOVIGRAD

VERTENEGLIO
BRTONIGLA

BUJE
BUJE