



DANI  
ŠVOJA GIORNATE  
DELLA SOGLIOLA  
SOLE FISH DAYS

**Menu I**

Tartar od lista na prepečencu  
Tatarec iz morskega lista na prepečencu  
Tartare di sogliola su pane tostato  
Sole tartare on toast  
Seezungen-Tatar auf Toast

*Rosé Veralda, Brtonigla 2015.*

~ o ~

Njoki s listom i kanaštelama  
Njoki z morskim listom in kanaštelami  
Gnocchi con sogliola e canestrelli  
Gnocchi with sole and queen scallops  
Gnocchi mit Seezunge und Kammuscheln

*Malvasia / Malvazija Fiore, Sarbarica, Umag, 2015.*

~ o ~

Filet lista u tempuri „San Servolo“ s mladim špinatom u padeli  
Tempura iz morskega lista „San Servolo“ s sotirano mlado špinačo  
Filetto di sogliola in tempura „San Servolo“ con spinaci novelli saltati in padella  
Sole tempura „San Servolo“ with sautéed young spinach  
Seezungenfilet im Tempurateig „San Servolo“ mit sautiertem jungen Spinat

*Pinot sivi / Pinot grigio / Pinot gris, Capo, Brtonigla 2015.*

~ o ~

Limun torta na orahu  
Limonina torta na orehih  
Torta al limone su letto di noci  
Lemon cake on a bed of walnuts  
Zitronentorte gebettet auf Walnüssen

*Maslinovo ulje / Oljčno olje / Olio d'oliva / Olive oil / Olivenöl Siparis, Branko Čeko, Finida (bjelica i leccino)  
(bianchera e leccino) (bjelica and leccino) (belica in leccino) (Bjelica und Leccino)*

**Menu I: 250,00 kn~34 eur**

*...in all the colours of Istria*



DANI  
ŠVOJA GIORNATE  
DELLA SOGLIOLA  
SOLE FISH DAYS

**Menu II**

Pašteta od lista  
Pašteta iz morskoga lista  
Paté di sogliola  
Sole pâté  
Seezungenpastete

*Pjenušac / Penina / Spumante / Sparkling wine / Sekt Campo, Sarbarica, Umag, 2015.*

~ ° ~

Pljukanci s crvenim radičem, pancetom i listom  
Vlivanci z rdečim radičem, panceto in morskim listom  
Pasta *pljukanci* con radicchio rosso, pancetta e sogliola  
*Pljukanci* pasta with red chicory, pancetta and sole  
*Pljukanci*-Nudeln mit Radicchio, Speck und Seezunge

*Chardonnay Celega, Buje 2015.*

~ ° ~

Filet lista sa sjeckanim šumskim gljivama na pireu od koromača  
File morskoga lista z nasekljanimi gozdnimi gobami na koromačevem pireju  
Filetto di sogliola con funghi di bosco tagliati a pezzettini su purè di finocchio  
Sole fillet with chopped forest mushrooms served on fennel root purée  
Seezungenfilet auf gehackten Waldpilzen auf Fenchelpüree

*Malvasia / Malvazija Cuj, Farnažine, Umag, 2015.*

~ ° ~

Semifreddo od badema i lješnjaka  
Semifreddo z mandlji in lešniki  
Semifreddo alle mandorle e nocciole  
Almond and chestnut semifreddo  
Semifreddo von Mandeln und Haselnüssen

*Maslinovo ulje / Oljčno olje / Olio d'oliva / Olive oil / Olivenöl „Vekić - Alba Marina“, Zambratija*

**Menu II: 250,00 kn~34 eur**

*...in all the colours of Istria*