



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