

NONO
PETROVIJA, UMAG

Jelovnik / Jedilnik / Menù / Menu / Menü I

Pašteta od lista na prepečencu
Pašteta iz morskoga lista na prepečencu
Paté di sogliola su pane tostato
Sole pâté on toast
Seezungenpastete auf Zwieback

Malvazija 2017., Valenta, Kaldir



Rižoto s listom, crvenim radičem i prženim pršutom
Rižota z morskim listom, rdečim radičem in popečenim pršutom
Risotto con sogliola, radicchio rosso e prosciutto croccante
Risotto with sole, radicchio and fried prosciutto
Risotto mit Seezunge, rotem Radicchio und knusprigem Rohschinken

Sauvignon 2017., Franković, Buje



List u ovitku od pancete na pireu od bundeve
Morski list v ovitku iz pancete na bučnem pireju
Sogliola avvolta nella pancetta su purè di zucca
Bacon-wrapped sole served on a bed of squash purée
Seezunge im Speckmantel auf Kürbispüree

Malvazija 2017., Novacco, Fernetići



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

Jelovnik / Jedilnik / Menù / Menu / Menü I: 280,00 Kn

Jelovnik / Jedilnik / Menù / Menu / Menü II

Marinirani list s koktel-rajčicom i crvenim lukom
Marinirani morski list s češnjem paradiznikom in rdečo čebulo
Sogliola marinata con pomodorini e cipolla rossa
Marinated sole with cherry tomato and red onion
Marinierte Seezunge mit Kirschtomaten und roter Zwiebel

Malvazija 2017., Valenta, Kaldir



Zeleni rezanci s listom i kanaštelama
Zeleni rezanci z morskim listom in kanaštelami
Tagliatelle verdi con sogliola e canestrelli
Green noodles with sole and queen scallops
Grüne Tagliatelle mit Seezunge und bunten Kammuscheln

Sauvignon 2017., Franković, Buje



Filet lista u tempuri od piva i špinat u tavi
File morskoga lista v pivskem testu in špinaca v ponvi
Filetto di sogliola in tempura alla birra e spinaci in padella
Sole fillet in beer tempura with spinach served in a pan
Seezungenfilet in Bier-Tempura und Spinat aus der Pfanne

Malvazija 2017., Novacco, Fernetići



Torta od limuna na orahu
Limonina torta z orehi
Torta al limone con noci
Lemon and walnut cake
Nuss- und Zitronentorte

Jelovnik / Jedilnik / Menù / Menu / Menü II: 280,00 Kn

*Ekstra djevičanska maslinova ulja / Ekstra deviška oljčna olja / Oli d'oliva
extravergine / Extra virgin olive oils / Extra natives Olivenöl:*

„Siparis“ – Branko Čeko, Finida

„Dekleva“ – Marija Buršić, Nova Vas

„Mate - Trasparenza Marina“ – Aleksandra Vekić, Zambratija