



pinija

Dobrodošli v Piniji!

Naša restavracija je dobila ime po drevesih edinstvenega dvostranskega drevoreda 110 pinij, naravnega spomenika, ki izreka prijazno dobrodošlico vsem, ki prihajajo v Strunjan.

V njeno ponudbo smo zajeli najboljše okuse Sredozemlja: ribe in školjke iz slovenskega morja, paradižnike z južnih pobočij Vezuva, lokalno hladno stisnjeno oljčno olje, baziliko in origano, sir, solni cvet iz Sečoveljskih solin, pa tudi hišne testenine in istrske tartufe.

Istra ima na tem lepem koščku strunjanske obale, kjer je zrak bogat z zdravilnimi aerosoli in kjer se s Pinijine terase odpira čaroben pogled na veliko modrino in piransko veduto, pristen in bogat okus.

Okus, ki si ga boste zapomnili.

Welcome to Pinija!

Our restaurant is named after the trees of the unique avenue of 110 pines that line both sides of the road to Strunjan. It is a natural monument that gives a warm welcome to everyone who visits us here.

We have included all the very best flavours of the Mediterranean in our menu – fish and shellfish from the Slovenian sea, tomatoes for the southern slopes of Vesuvius, locally cold-pressed olive oil, basil and oregano, salt, fleur de sel from the Sečovlje salt pans, as well as homemade pasta and Istrian truffles.

Istria has an authentic and rich flavour from this beautiful slice of the Strunjan coast, where the air is rich in healing aerosols and where the terrace of the Pinija opens out into a stunning view of the blue waters and the Piran skyline.

A flavour that you will never forget.

Benvenuti a Pinija!

Il nome del nostro ristorante prende spunto dal viale dei 110 pini – un monumento naturale che accoglie gli ospiti che arrivano a Strugnano.

Nella nostra offerta troverete tutto il meglio che il Mediterraneo ha da offrire: i pesci e i molluschi del mare sloveno, i pomodori dal versante meridionale del Vesuvio, l'olio d'oliva locale spremuto a freddo, il basilico e l'origano, il formaggio, il fior di sale delle saline di Sicciole, la pasta di casa e i tartufi istriani.

In questa meravigliosa parte della costa di Strugnano, dove l'aria ha proprietà curative e dove dal terrazzo di Pinija si apre una magica vista sull'azzurro e sulla veduta di Pirano, l'Istria ha un sapore ricco e originale.

Il sapore che non dimenticherete mai.

Predjedi | Appetizers | Antipasti

Bruskete | Bruschette | Bruschette

Hišna brusketa, origano, paradižnik, solni cvet, ekstra deviško oljčno olje

House bruschetta, oregano, tomato, fleur de sel, extra virgin olive oil

Bruschetta di casa, origano, pomodoro, fior di sale, olio extra vergine d'oliva

6,00 €

Bruskete s paradižnikom in feta sirom | Bruschetta with tomatoes and feta cheese |

Bruschette con pomodorini e formaggio feta

Hišna brusketa, sir feta, češnjev paradižnik, solni cvet, ekstra deviško olivno olje

House bruschetta, feta cheese, cherry tomatoes, fleur de sel, extra virgin olive oil

Bruschetta fatta in casa, formaggio feta, pomodorini, fior di sale, olio extra vergine d'oliva

7,00 €

Paličice | Bread sticks | Scugnizielli

Ocvrti trakci testa za pico, s češnjem paradižnikom, origanom, solnim cvetom, ekstra deviškimi oljčnimi oljem, priporočamo za 2 osebi

Fried strips of pizza dough with cherry tomatoes, oregano, fleur de sel, extra virgin olive oil, recommended for 2 people

Pasta per pizza frita con pomodorini ciliegini, origano, fior di sale, olio extra vergine d'oliva, consigliato per 2 persone

6,00 €

Hobotnica v solati

Octopus salad

Insalata di polipo

11,50 €

Strunjanske klapavice na buzaro, na belo

Strunjan mussels in a traditional sauce "buzara", in white

Cozze di Strugnano alla "buzara", in bianco

11,00 €

Brancinov tatarski namaz in karpačo | Sea bass tartare and carpaccio | Tartare di branzino e carpaccio

Brancin, solni cvet, olivno olje, limona

Sea bass, fleur de sel, olive oil, lemon

Branzino, fior di sale, olio d'oliva, limone

11,00 €

Okusi Istre | Flavours of Istria | I sapori dell'Istria

Pršut, domača klobasa, sir s tartufi, dimljeni sir, zelene olive, pražene pinjole, priporočamo za 2 osebi

Prosciutto, local sausage, cheese with truffles, smoked cheese, green olives, toasted pine nuts, recommended for 2 people

Prosciutto, salsiccia fatta in casa, formaggio con tartufi, formaggio affumicato, olive verdi, pinioli tostati, consigliato per 2 persone

16,00 €

Juhe | Soups | Zuppe

Paradižnikova juha z baziliko in sladko smetano | Tomato soup with basil and cream

Zuppa di pomodoro con basilico e panna dolce

5,50 €

Goveja juha z domačimi testeninami in drobnjakom | Clear beef soup with homemade

noodles and chives | Brodo di carne con pasta fatta in casa ed erba cipollina

5,50 €

Brodet | Fish soup | Brodo di pesce

Brancin, škampi, kozice, školjke, hobotnica, paradižnik

Sea bass, scampi, prawns, mussels, tomatoes

Branzino, scampi, gamberetti, molluschi, polpo, pomodori

7,00 €

Solate | Salads | Insalate

Solata s kozicami in avokadom | Prawn and avocado salad | Insalata di gamberetti e avocado

Kozice, avokado, rukola, motovilec, rdeča redkvice, solni cvet, ekstra deviško olivno olje

Prawns, avocado, arugula, lamb's lettuce, radishes, fleur de sel, extra virgin olive

Gamberetti, avocado, rucola, valerianella, ravanelli, fior di sale e olio vergine

10,50 €

Grška solata s feta sirom | Greek salad with feta cheese | Insalata greca con formaggio Feta

Paradižnik, sveža kumara, rdeča čebula, feta sir, paprike, črne olive, ekstra deviško oljčno olje

Tomatoes, cucumbers, red onion, feta cheese, peppers, black olives, extra virgin olive oil

Pomodoro, cetriolo fresco, cipolla rossa, formaggio Feta, peperoni, olive nere, olio extra vergine d'oliva

9,00 €

Cezarjeva solata s piščancem | Chicken Caesar salad | Insalata Caesar di pollo

Solata ledenka, trakci piščančjega mesa, kruhove kocke, parmezanovi kosmiči, preliv

Iceberg lettuce, strips of chicken, croutons, parmesan flakes, dressing

Lattuga, straccetti di pollo, cubetti di pane, parmigiano grattugiato, condimento

10,00 €

Solata Caprese | Caprese salad | Insalata Caprese

Paradižnik, bivolja mocarela Campagna, origano, bazilika, solni cvet, ekstra deviško oljčno olje

Tomatoes, Campana buffalo mozzarella, oregano, basil, fleur de sel, extra virgin olive oil

Pomodoro, mozzarella buffala Campana, origano, basilico, fior di sale, olio extra vergine d'oliva

9,00 €

Solata s špinačo in dimljeno mocarelo | Spinach and smoked buffalo mozzarella salad |

Insalata di spinaci con Provola affumicata

Sveža mlada špinača, dimljeni sir Provola, popečene kruhove kocke, parmezan, krema iz balzamičnega kisa z

okusom pomaranče, sojina omaka, solni cvet, ekstra deviško olivno olje

Fresh baby spinach, smoked Provolone cheese, toasted croutons, parmesan, orange-flavoured balsamic vinegar

reduction, soy sauce, fleur de sel, extra virgin olive oil

Spinaci novelli freschi, Provola affumicata, cubetti di pane tostati, parmigiano, crema di aceto balsamico all'arancia,

salsa di soia, fior di sale e olio vergine d'oliva

10,00 €

Solata z rukolo, orehi in hruškami | Arugula, walnut and pear salad | Insalata con rucola,

noci e pere

Rukola, orehova jedrca, hruška, popečene kruhove kocke, lističi parmezana, krema iz balzamičnega kisa z okusom

limone, solni cvet, ekstra deviško olivno olje

Arugula, walnuts, pears, toasted croutons, parmesan flakes, lemon-flavoured balsamic vinegar reduction, fleur de

sel, extra virgin olive oil

Rucola, noci, pere, cubetti di pane tostato, scaglie di parmigiano, crema di aceto balsamico al limone, fior di sale e

olio vergine d'oliva

8,00 €

Košarica s hišnim kruhom | Bread basket | Cestino di pane casereccio

4 kosi | 4 pieces | 4 pezzi

1,50 €

Morsko | Sea | Pesce

Sipina črna rižota | Black cuttlefish risotto | Risotto al nero di seppia 12,50 €

Morsko mešano, z omako "aioli" | Mixed fried sea food, with "aioli" sauce | Fritto misto, con salsa "aioli" 16,00 €
Lignji, girice, kozice
Calamari, whitebait, prawns
Calamari, menole, gamberetti

Jadranski lignji na žaru s špinačo in krompirjem ter češnjevimi paradižnikom, cvetovi kaper in parmezanovimi lističi | Grilled Adriatic squid with spinach and potatoes, served with cherry tomatoes, caper blossoms and parmesan flakes | Calamari dell'Adriatico alla griglia con spinaci e patate, pomodorini, fior di capperi e foglie di parmigiano 19,00 €

Orada Fonda v "škartocu" - škarnicju | Sea bream Fonda in a wrapper | Orata Fonda al "cartoccio" 20,00 €
Orada Fonda, zapečena v "škartocu" - škarnicju, korenček, bučka, koromač, češnjevi paradižnik, solni cvet, ekstra deviško olivno olje
Sea bream Fonda roast in a paper wrapper, carrots, zucchini, fennel, cherry tomatoes, fleur de sel, extra virgin olive oil
Orata Fonda al forno al "cartoccio", carote, zucchini, finocchio, pomodorini, fior di sale, olio extra vergine d'oliva

Piranski brancin Fonda s krompirjem in zelenjavo | Fonda Piran sea bass with potatoes and vegetables | Branzino di Pirano Fonda con verdure e patate al forno 21,00 €

Hobotnica v lastnem soku | Octopus in its natural juices | Polpo in acqua sua 21,00 €
Jadranska hobotnica, mediteranska polenta, črne olive, bučka, češnjevi paradižnik, solni cvet, ekstra deviško olivno olje
Adriatic octopus, Mediterranean polenta, black olives, courgettes, cherry tomatoes, fleur de sel, extra virgin olive oil
Polipo Adriatico, polenta Mediterranea, olive nere, zucchine, pomodorini, fior di sale, olio extra vergine d'oliva

Pečeno na oglju | Char-grilled | Alla brace

Rostbif argentinskega goveda angus, pečen krompir in sezonska zelenjava

Argentinian roast beef, roast potatoes and seasonal vegetables

Roast beef di Angus Argentino, patate arrosto e verdura di stagione

24,00 €

"Ribeye Steak" škotskega goveda angus, pečen krompir in sezonska zelenjava

Scottish angus beef "Ribeye Steak", roast potatoes and seasonal vegetables

"Ribeye Steak" di carne bovina scozzese Angus, patate arrosto e verdura di stagione

24,00 €

Taljata iz rostbifa argentinskega goveda z rukolo, solnim cvetom, parmezanom in balzamičnim kisom

Roast beef tagliata made using Argentinian beef with arugula, fleur de sel, Parmesan and balsamic vinegar

Tagliata di manzo Argentino con rucola, fior di sale, parmigiano e aceto balsamico

24,00 €

Jagnečja zarebrnica z rožmarinom, pečen krompir in sezonska zelenjava | Rack of lamb

with rosemary, roast potatoes and seasonal vegetables | Costoletta di agnello con

rosmarino, patate arrosto e verdura di stagione

21,00 €

Svinjska rebrca in pečen krompir

Pork ribs and baked potatoes

Costine di maiale e patate arrosto

19,00 €

Marinirane piščančje prsi z zelenjavno rižoto

Marinated chicken breasts with vegetable risotto

Petto di pollo marinato con risotto alle verdure

15,00 €

Domače jajčne testenine | Homemade egg pasta | Fatta in casa

Čar Pinijinih testenin je v tem, da jih izdelujemo sami. Delavnico svežih testenin, kateri je namenjen poseben prostor, si lahko tako ogledate že ob vstopu v našo restavracijo.

The charm of Pinija's pasta is in the fact that we make it ourselves. As soon as you enter the restaurant, you can have a look at the special area where our pasta is made.

Il bello della Pasta Pinija è che è prodotta da noi. Già all'entrata nel nostro ristorante in un apposito spazio potete osservare la produzione della pasta.

Rigatoni po sicilijansko, z dimljeno mocarelo Provola, zapečeni v pečici 11,00 €
Sicilian-style rigatoni with Provola mozzarella cheese, grilled in the oven
Rigatoni alla siciliana con mozzarella Provola, cotto in forno

Široki rezanci z bolonjsko omako | Tagliatelle Bolognese | Tagliatelle alla bolognese 11,00 €
Široki rezanci z omako iz mletega govejega mesa, pelatov, parmezana in ekstra deviškega olivnega olja
Tagliatelle with a sauce made using ground beef, tomatoes, parmesan and extra virgin olive oil
Tagliatelle al ragù di carne, pomodori pelati, parmigiano e olio extra vergine d'oliva

Špageti z domačim pestom genovese | Spaghetti Genovese with housemade pesto | 11,00 €
Spaghetti con pesto alla genovese fatto in casa
Špageti in baziliskina omaka
Spaghetti in a basil sauce
Spaghetti e salsa al basilico

Svedrci/fusilloni z omako karbonara in slanino guanciale | Fusilloni pasta with a carbonara 12,00 €
sauce and guanciale bacon | Fusilloni alla carbonara e guanciale
Slanina guanciale, jajce, parmezan Reggiano, sir pecorino in grobo mleti črni poper
Guanciale bacon, eggs, parmesan Reggiano, pecorino cheese and roughly ground black pepper
Guanciale, uovo, parmigiano Reggiano, pecorino romano e pepe nero macinato grosso

Lazanja | Lasagne | Lasagna 12,00 €
Testenine za lazanjo z omako iz mletega govejega mesa, mocarelo, pelati, parmezanom in ekstra deviškim olivnim oljem
Lasagne sheets with a sauce made using ground beef, mozzarella, tomatoes, parmesan and extra virgin olive oil
Lasagna al ragù di carne, mozzarella, pomodori pelati, parmigiano e olio extra vergine d'oliva

Ozke testenine/linguine z morskimi sadeži 13,00 €
Seafood linguine
Linguine ai frutti di mare

Špageti z vongolami | Spaghetti with clams | Spaghetti con vongole 13,00 €
Špageti z vongolami, češnjevimi paradiznikom, belim vinom, peteršiljem, solnim cvetom in ekstra deviškim olivnim oljem
Spaghetti with clams, cherry tomatoes, white wine, parsley, fleur de sel, extra virgin olive oil
Spaghetti con vongole, pomodorini, vino bianco, prezzemolo, fior di sale e olio vergine d'oliva

Ozki rezanci s črnimi tartufi in jurčki 15,00 €
Noodles with black truffles and Porcini mushrooms
Linguine con tartufo nero e porcini

Napolitanska pica je kulinarična umetnina, ki je od leta 2017 pod Unescovo zaščito kot pomembna nesnovna svetovna dediščina.

V Piniji jo pripravljamo po zapovedanem obredu in najvišjih standardih kakovosti, zato uporabljamo sestavine s predpisanim poreklom, kot so paradižnik San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino, sir Fior di latte dei Monti Lattari in bivolja mocarela Campana.

Zaradi kakovostnih sestavin, med katerimi je tudi ekstra deviško oljčno olje, in posebne priprave je Pinijina napolitanska pica zdrav, polnovreden in lahko prebavljiv obrok.

Privoščite si jo brez slabe vesti in uživajte.

The Neapolitan pizza is a culinary masterpiece that that was awarded UNESCO intangible cultural heritage status in 2017.

At Pinija we make this speciality pizza following a fixed set of steps and according to the highest standards of quality, using ingredients that have been awarded Protected Designation of Origin status such as San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino tomatoes, Fior di latte dei Monti Lattari cheese and Campana buffalo mozzarella.

Thanks to these high-quality ingredients, among which is also extra virgin olive oil, and the special preparation involved, the Neapolitan pizzas served at Pinija are healthy, whole-wheat and easily-digestible.

You can treat yourself to these pizzas and enjoy them without feeling guilty!

Diventata nel 2017 il patrimonio culturale immateriale dell'Unesco, la pizza napoletana è un vero e proprio capolavoro gastronomico.

Nel ristorante Pinija prepariamo la pizza secondo la tradizione e i più alti standard di qualità, utilizzando solo ingredienti di origine protetta, quali il pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino, il formaggio Fior di latte dei Monti Lattari e la mozzarella di bufala Campana.

Grazie agli ingredienti di altissima qualità, tra cui peraltro l'olio extra vergine d'oliva, e la preparazione speciale, la pizza napoletana del ristorante Pinija è un pasto salutare, nutriente e leggero.

Concedetevela senza cattiva coscienza. Buon appetito!

Klasične napolitanske pice | Classic Neapolitan pizzas

Pizze classiche Napoletane

Marinara | Marinara | Marinara

Paradižnik San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino, česen, origano, bazilika, ekstra deviško oljčno olje 8,00 €
San Marzano tomatoes, garlic, oregano, basil, extra virgin olive oil
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino, aglio, origano, basilico, olio extra vergine d'oliva

Margerita | Margherita | Margherita

Paradižnik San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino, sir Fior di latte dei Monti Lattari, parmezan, bazilika, ekstra deviško oljčno olje 9,00 €
San Marzano tomatoes, Fior di latte dei Monti Lattari cheese, parmesan, basil, extra virgin olive oil
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino, formaggio Fior di latte dei Monti Lattari, parmigiano, basilico, olio extra vergine d'oliva

Kalcone iz pečice | Calzone | Calzone al forno

Paradižnik San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino, sir Fior di latte dei Monti Lattari, skuta, napolitanska salama, kuhan pršut, poper, ekstra deviško oljčno olje 12,00 €
San Marzano tomatoes, Fior di latte dei Monti Lattari cheese, cottage cheese, neapolitan salami, cooked prosciutto, pepper, extra virgin olive oil
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino, Fior di latte dei Monti Lattari, ricotta, salame napoletano, prosciutto cotto, pepe, olio extra vergine d'oliva

Napoli | Napoli | Napoli

Paradižnik San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino, sir Fior di latte dei Monti Lattari, inčuni, črne olive, origano, bazilika, ekstra deviško oljčno olje 10,00 €
San Marzano tomatoes, Fior di latte dei Monti Lattari cheese, anchovies, black olives, oregano, basil, extra virgin olive oil
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino, formaggio Fior di latte dei Monti Lattari, filetti di alici, olive nere, origano, basilico, olio extra vergine d'oliva

Kapričoza | Capricciosa | Capricosa

Paradižnik San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino, sir Fior di latte dei Monti Lattari, napolitanska salama, kuhan pršut, artičoke, gobe, črne olive, bazilika, ekstra deviško oljčno olje 11,00 €
San Marzano tomatoes, Fior di latte dei Monti Lattari cheese, neapolitan salami, cooked prosciutto, artichokes, mushrooms, black olives, basil, extra virgin olive oil
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino, formaggio Fior di latte dei Monti Lattari, salame napoletano, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive nere, basilico, olio extra vergine d'oliva

Pica San Marzano – zelenjavna pica s paradižnikom | San Marzano pizza – vegetable pizza | Pizza San Marzano – pizza con verdure

Paprika, jajčevci, gobe, artičoke na rimski način, črne olive, sir Fior di latte dei Monti Lattari, bazilika, ekstra deviško oljčno olje, paradižnik San Marzano 11,00 €
Peppers, eggplant, mushrooms, Roman-style artichokes, black olives, Fior di latte dei Monti Lattari cheese, basil, extra virgin olive oil. San Marzano tomato
Peperoni, melanzane, funghi, carciofi alla romana, olive nere, formaggio Fior di latte dei Monti Lattari, basilico, olio extra vergine d'oliva, pomodoro San Marzano

Pikantna pica | Spicy pizza | Pizza alla diavola

Paradižnik San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino, napolitanska salama, čili, pekoča krema nduja di spilinga, sir Fior di latte dei Monti Lattari, bazilika, ekstra deviško olivno olje 11,00 €
San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino tomatoes, Neapolitan salami, chilli, spicy 'Nduja di spilinga' spread, Fior di latte dei Monti Lattari cheese, basil, extra virgin olive oil
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino, salame napoletano, chili, salsa piccante "nduja di spilinga", formaggio Fior di latte dei Monti Lattari, basilico, olio extra vergine d'oliva

Pica Buffaletta | Buffaletta pizza | Pizza Buffaletta

Paradižnik San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino, rukola, pršut, sir Fior di latte dei Monti Lattari, bivolja mocarela Campagna, bazilika, lističi parmezana, ekstra deviško olivno olje 16,00 €
San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino tomatoes, arugula, prosciutto, Fior di latte dei Monti Lattari cheese, Campagna mozzarella, basil, parmesan flakes, extra virgin olive oil
Bruschetta fatta in casa, formaggio feta, pomodorini, fior di sale, olio extra vergine d'oliva
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino, rucola, prosciutto crudo, formaggio Fior di latte dei Monti Lattari, mozzarella bufala Campana, basilico, scaglie di parmigiano, olio extra vergine d'oliva

Klasične bele napolitanske pice | Classic white Neapolitan pizzas | Pizze classiche Napoletane bianche

Mastunicola | Mastunicola | Mastunicola

Slanina Lardo Pata Negra, sir Fior di latte dei Monti Lattari, parmezan, bazilika, ekstra deviško oljčno olje 10,00 €
Lardo Pata Negra bacon, Fior di latte dei Monti Lattari cheese, parmesan, basil, extra virgin olive oil
Lardo Pata Negra, formaggio Fior di latte dei Monti Lattari, parmigiano, basilico, olio extra vergine d'oliva

Pomodorini – s pisanimi češnjevimi paradižnički | Pomodorini – with colourful cherry tomatoes | Pomodorini – con pomodorini ciliegini colorati

Češnjev paradižnik, sir Fior di latte dei Monti Lattari, parmezan, bazilika, ekstra deviško oljčno olje 10,00 €
Cherry tomatoes, Fior di latte dei Monti Lattari, parmesan, basil, extra virgin olive oil
Pomodorini ciliegini, formaggio Fior di latte dei Monti Lattari, parmigiano, basilico, olio extra

Tartini | Tartini | Tartini

Domači pesto, na soncu posušeni paradižniki, dimljeni sir provola, bazilika, ekstra deviško oljčno olje 11,00 €
Basil and pine nut pesto, sun-dried tomatoes, smoked Provola cheese, basil, extra virgin olive oil
Pesto al basilico e pinoli, pomodoro essiccato al sole, Provola affumicata, basilico, olio extra vergine d'oliva

Zimska pica paprika & slanina | Winter pizza – Red pepper & bacon

Pizza invernale con peperoni & pancetta 11,50 €
Mešana ocvrta paprika, slanina, jurčki, dimljeni sir provola, ekstra deviško oljčno olje
Mixed fried peppers, bacon, Porcini mushrooms, smoked Provola cheese, extra virgin olive oil
Peperoni misti fritti, pancetta, porcini, formaggio affumicato Provola, olio extra vergine d'oliva

Pica Sorrentina | Pizza Sorrentina | Pizza alla Sorrentina

Meta, limona, bivolja mocarela Campana, bazilika, ekstra deviško oljčno olje 11,50 €
Mint, lemon, Campana buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil
Menta, limone, mozzarella buffala Campana, basilico, olio extra vergine d'oliva

Kvadratna | Square | Quadrata

Zdrobljena zrna pistacije, mortadela, dimljeni sir provola, skuta, rukola, ekstra deviško oljčno olje 12,50 €
Crushed pistachios, mortadella ham, dimmed Provola cheese, cottage cheese, arugula, extra virgin olive oil
Semi di pistacchi macinati, mortadella, formaggio affumicato Provola, ricotta, rucola, olio extra vergine d'oliva

Pica Primavera | Primavera pizza | Pizza Primavera

Rukola, pršut, sir Fior di latte dei Monti Lattari, bazilika, lističi parmezana, ekstra deviško olivno olje 13,00 €
Arugula, prosciutto, Fior di latte dei Monti Lattari cheese, basil, parmesan flakes, extra virgin olive oil
Rucola, prosciutto crudo, formaggio Fior di latte dei Monti Lattari, basilico, scaglie di parmigiano, olio extra vergine

Črni tartuf | Black truffle | Tartufo nero

Črni tartufi, olje z okusom belega tartufa, pršut, parmezanovi kosmiči, sir Fior di latte dei Monti Lattari, bazilika, ekstra deviško oljčno olje 15,00 €
Black truffles, white-truffle-flavoured oil, prosciutto, parmesan flakes, Fior di latte dei Monti Lattari cheese, basil, extra virgin olive oil
Tartufi neri, olio al tartufo bianco, prosciutto, fiochi di parmigiano, formaggio Fior di latte dei Monti Lattari, basilico, olio extra vergine d'oliva

Če želite po svoje izpopolniti okus napolitanske pice ...

If you want to perfect the taste of a Neapolitan pizza ...

Se volete migliorare il sapore della pizza napoletana a vostro piacere ...

(Dodatki/porcija | Additional toppings/portion | Supplementi/porzione)

| | | |
|---|------|--------|
| Paradižnik San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino tomatoes Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino | | 1,50 € |
| Šampinjoni Button mushrooms Champignon | | 1,50 € |
| Artičoke Artichokes Carciofi | | 1,50 € |
| Sveža paprika Fresh peppers Peperoni freschi | | 1,50 € |
| Črne olive Black olives Olive nere | | 1,50 € |
| Češnjev paradižnik Cherry tomato Pomodorini | | 1,50 € |
| Jurčki Porcini mushrooms Funghi porcini | | 1,50 € |
| Kisla smetana Sour cream Panna acida | | 1,50 € |
| Kuhan pršut Cooked prosciutto Prosciutto cotto | 50 g | 2,00 € |
| Goveji pršut bresaola Beef prosciutto bresaola Prosciutto di manzo bresaola | 50 g | 2,00 € |
| Napolitanska salama Neapolitan salami Salame napoletano | 50 g | 2,00 € |
| Slanina Lardo Pata Negra Lardo Pata Negra bacon Pancetta Lardo Pata Negra | 50 g | 2,00 € |
| Sir Fior di Latte dei Monti Lattari Fior di latte dei Monti Lattari Cheese Formaggio Fior di latte dei Monti Lattari | 30 g | 2,00 € |
| Bivolja mocarela Campana Campana buffalo mozzarella Mozzarella buffala Campana | 30 g | 2,00 € |
| Dimljeni sir provola Smoked Provola cheese Formaggio affumicato Provola | 30 g | 2,00 € |

Sladice | Desserts | Dolci

Vezuv - pica za desert | Vesuvius - dessert pizza | Vesuvio - pizza dessert

Z lavo iz Nutelle, priporočamo za 2 osebi

With Nutella lava, recommended for 2 people

Con lava di Nutella, consigliato per 2 persone

8,00 €

Panakota z izbranim prelivom

Panna cotta with seasonal berries

Panna cotta con frutti di bosco di stagione

5,50 €

Crème brûlée

Crème brûlée

Crème brûlée

5,50 €

Tiramisu

Tiramisù

Tiramisù

5,50 €

Krhka čokoladna tortica z malinami

Chocolate crumble cake with raspberries

Torta al cioccolato con lamponi

5,50 €

Sladoled | Ice cream | Gelato

Kepica | Cup | Coppa

2,80 €

Čokoladni sufle

Chocolate soufflé

Sufflè di cioccolato

5,50 €

Slovarček

Brusketa – opečeni kruhek s sirom, zelišči in ekstra deviškimi oljčnim oljem

Sir provola – tradicionalni južnoitalijanski dimljeni sir

Omaka aioli – majonezna omaka s česnom

Solni cvet – najdragocenejši pridelek solin. V njegovih drobnih piramidastih kristalčkih je ujet vonj po morju, okus pa je bolj aromatičen kot pri navadni soli. Ob žetvi pobirajo solinarji s površine solnih polj v Strunjanskih in Sečoveljskih solinah solni cvet s posebno pozornostjo in prirejenimi lopatkami – ročno.

Pršut bresaola – na zraku sušen goveji pršut

Sir burrata – italijanska specialiteta, kremna kombinacija mocarele in sveže smetane

Sir pecorino – aromatičen trdi ovčji sir

Slanina guanciale – prekajena slanina s prašičkove ličnice

Paradižnik San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino – vrsta paradižnika s potrjenim geografskim poreklom, ki uspeva v deželi Kampanji/Campagni in je določen za uporabo pri pripravi prstnih napolitanskih pic

Sir Fior di latte dei Monti Lattari – sveži kravji sir s potrjenim geografskim poreklom, ki se od mocarele loči po tem, da je malce bolj slan, bolj rumen in bolj suh. Je manj masten, lažje prebavljiv in manj kaloričen.

Glossary

Bruschetta – a toasted bread with cheese, herbs and extra virgin olive oil

Provola cheese – a traditional southern Italian smoked cheese

Aioli – a mayonnaise sauce with garlic

Fleur de sel – the most valuable salt pan product. Its delicate pyramid-shaped crystals capture the scent of the sea, and the flavour is more aromatic than standard salt. It is carefully harvested by hand by salt pan workers from the top surface of the salt pans in Strunjan and Sečovlje using customised shovels.

Bresaola prosciutto – air-dried beef prosciutto

Burrata cheese – an Italian speciality, a creamy combination of mozzarella and fresh cream

Pecorino cheese – an aromatic hard sheep's cheese

Guanciale bacon – smoked bacon made from pork cheeks

San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino tomatoes – a variety of tomatoes with a Protected Designation of Origin that grows in the Campagna commune and is specifically used for making authentic Neapolitan pizzas

Fior di latte dei Monti Lattari cheese – fresh cows' cheese with a Protected Designation of Origin, which differs from mozzarella by being slightly more salty, more yellow and dry. It has a lower fat content, making it easier to digest and has fewer calories

Dizionario

Bruschetta – pane tostato con pomodoro, spezie e olio extra vergine d'oliva

Formaggio Provola – mozzarella afumicata di bufala

Salsa aioli – maionese con aglio e zafferano

Fior di sale – il più pregiato prodotto delle saline. I suoi piccoli cristalli a forma piramidale odorano di mare ed hanno un sapore ancora più aromatico del sale normale. Nei campi di sale delle saline di Strugnano e Sicciole il fiore di sale viene raccolto a mano dai salineri con molta cura e con apposite palette.

Prosciutto bresaola – prosciutto di manzo essiccato all'aria

Formaggio Burrata – specialità italiana, un misto cremoso di mozzarella e panna fresca

Formaggio pecorino – formaggio duro di latte di pecora

Guanciale – pancetta affumicata prodotta dal guanciale di suino

Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino – pomodoro di origine protetta che cresce in Campania e viene usato nella preparazione delle pizze napoletane

Formaggio Fior di latte dei Monti Lattari – latticino fresco di latte bovino di origine protetta che si distingue dalla mozzarella per essere più salato, più giallo e più secco. Ha meno grassi, meno calorie ed è più leggero.



Terme Krka, d. o. o., Novo mesto
Talaso Strunjan
Strunjan 148, 6323 Strunjan

ID št.: SI64669351
Vse cene vsebujejo DDV.
Cenik velja od 1. 7. 2022.