



*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

7,00 €

---

### 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

7,50 €

---

### Paličice | Bread sticks | Scugnizielli

Ocvrti trakci testa za pico, s češnjevim paradižnikom, origanom, solnim cvetom, ekstra deviškim oljčnim 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

7,00 €

---

### Hobotnica v solati

Octopus salad

Insalata di polipo

14,00 €

---

### Strunjanske klapavice na buzaro, na belo

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

Cozze di Strugnano alla "buzara", in bianco

13,50 €

---

### 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

14,00 €

---

### 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

18,00 €

---

## 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

13,00 €

---

### 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

10,50 €

---

### 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

12,00 €

---

### 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

10,50 €

---

### Solata z mlado 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

12,00 €

---

### 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

9,50 €

---

### 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 14,50 €

---

**Morsko mešano, z omako "aioli"** | Mixed fried sea food, with "aioli" sauce | Fritto misto, con salsa "aioli" 18,00 €  
Lignji, girice, kozice  
Calamari, whitebait, prawns  
Calamari, menole, gamberetti

---

**Jadranski lignji na žaru s špinačo in krompirjem ter češnjevim 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 21,00 €

---

**Orada Fonda v "škartocu" - škarnicju** | Sea bream Fonda in a wrapper | Orata Fonda al "cartoccio" 21,50 €  
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 21,50 €

---

**Hobotnica v lastnem soku** | Octopus in its natural juices | Polpo in acqua sua 24,50 €  
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

25,00 €

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

---

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

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

26,50 €

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

---

### 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

25,00 €

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

---

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

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

23,00 €

rosmarino, patate arrosto e verdura di stagione

---

### Svinjska rebrca in pečen krompir

Pork ribs and baked potatoes

19,00 €

Costine di maiale e patate arrosto

---

### Marinirane piščančje prsi z zelenjavno rižoto

Marinated chicken breasts with vegetable risotto

17,50 €

Petto di pollo marinato con risotto alle verdure

## Testenine | Pasta

---

**Domači rigatoni po sicilijansko, z dimljeno mocarelo Provola, zapečeni v pečici**  
Homemade rigatoni in Sicilian style with Provola mozzarella cheese, grilled in the oven 12,50 €  
Rigatoni fatti in casa alla siciliana con mozzarella Provola, cotto in forno

---

**Široki rezanci z bolonjsko omako** | Tagliatelle Bolognese | Tagliatelle alla bolognese  
Široki rezanci z omako iz mletega govejega mesa, pelatov, parmezana in ekstra deviškega  
olivnega olja 12,50 €  
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 |  
Spaghetti con pesto alla genovese fatto in casa 12,50 €  
Špageti in baziliskina omaka  
Spaghetti in a basil sauce  
Spaghetti e salsa al basilico

---

**Domači svedrci/fusilloni z omako karbonara in slanino guanciale** | Homemade fusilloni pasta  
with a carbonara sauce and guanciale bacon | Fusilloni fatti in casa alla carbonara e guanciale 13,00 €  
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  
Testenine za lazanjo z omako iz mletega govejega mesa, mocarelo, pelati, parmezanom in ekstra deviškim olivnim oljem 12,50 €  
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

---

**Ozki rezanci/linguine z morskimi sadeži**  
Seafood linguine 15,00 €  
Linguine ai frutti di mare

---

**Špageti z vongolami** | Spaghetti with clams | Spaghetti con vongole 14,50 €  
Špageti z vongolami, češnjevimi paradižnikom, 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**  
Noodles with black truffles and Porcini mushrooms 16,00 €  
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 8,50 €  
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 9,50 €  
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 12,50 €  
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 10,50 €  
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 12,50 €  
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 11,50 €  
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 11,50 €  
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 11,00 €  
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 11,00 €  
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 11,50 €  
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 12,50 €  
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 Sorentina | Pizza Sorentina | Pizza alla Sorrentina

Meta, limona, bivolja mocarela Campana, bazilika, ekstra deviško oljčno olje 12,00 €  
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 13,50 €  
Crushed pistachios, mortadella ham, smoked 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 13,50 €  
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, goveji pršut bresaola, parmezanovi kosmiči, sir Fior di latte dei Monti Lattari, bazilika, ekstra deviško oljčno olje 15,50 €  
Black truffles, white-truffle-flavoured oil, beef prosciutto bresaola, parmesan flakes, Fior di latte dei Monti Lattari cheese, basil, extra virgin olive oil  
Tartufi neri, olio al tartufo bianco, prosciutto di manzo bresaola, fiocchi 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)

---

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

9,50 €

---

### **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 €

---

### **Torta Caprese**

Caprese cake

Torta Caprese

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. 3. 2023.