



TRADITIONAL

Tradizione a tavola

Jela iz pinjate

13. 03. - 12. 04. 2020.

Bale - Svetvinčenat - Kanfanar

Menu

Konoba **KLARIĆI**
Klarići 83, Butkovići
Tel. 091 584 5810

HR

-
Domaća juha od boškarina -
Istarska maneštra s trukinjom

Šugo od boškarina s domaćim
njokima/fužima/raviolima sa
sirom

Fritule – Kroštule

Kvartin domaćeg bijelog ili
crnog vina 0,25 l

IT

-
Brodo di boškarin fatto in casa
- Minestrone istriano con mais

Gnocchi/fuži/ravioli ripieni di
formaggi fatti in casa con sugo di
boškarin

Frittole – Crostoli

Un quartino di vino bianco o
rosso locale 0,25 l

EN

-
Homemade boškarin soup –
Istrian minestrone with corn

Boškarin sauce with homemade
cheese-filled gnocchi/fuži/ravioli

Fritule – Kroštule

A quarter of local white or red
wine 0.25 l

DE

-
Arche Noah Muscheln von der
Hausgemachte Suppe vom
istrischen Rind-boškarin –
Istrische Minestrone mit
Mais-trukinja

Sugo vom istrischen Rind-boška-
rin mit hausgemachten Gnoc-
chi/fuži/Ravioli mit Käse

Fritule - Kroštule

Ein Viertel lokalen Weiß- oder
Rotweins 0,25 l

Cijena / Prezzo /
Price / Preis: 150 kn



TRADITIONAL

Tradizione a tavola

Jela iz pinjate

13. 03. - 12. 04. 2020.

Bale - Svetvinčenat - Kanfanar

Menu

Konoba **CASTELLO**
Svetvinčenat 53,
Svetvinčenat
Tel. 052 825 847

HR

-
Domaći istarski pršut i sir -
Istarska maneštra sa slancem

Domaći pljukanci s istarskim
pršutom i divljim šparogama -
Boškarin u pinjati s istarskim
kapuzom

Kroštule - Fritule - Domaća grapa

Kvartin bijelog ili crnog vina
0,25 l

IT

-
Prosciutto e formaggio istriani
fatti in casa-Minestrone istriano
con ceci

Pljukanci fatti in casa con
prosciutto istriano e asparagi
selvatici-Boškarin nella pinjata
con cavolo istriano

Crostoli - Frittole - Grappa locale

Un quartino di vino bianco o
rosso locale 0,25 l

EN

-
Homemade Istrian prosciutto and
cheese-Istrian minestrone with
chickpeas

Homemade pljukanci with Istrian
prosciutto and wild asparagus -Boš-
karin in pinjata with Istrian cabbage

Kroštule-Fritule-Local grappa

A quarter of local white or red wine 0.25 l

DE

-
Hausgemachter istrischer Prosciutto
und Käse-istrische Minestrone mit
Kichererbsen

Hausgemachte pljukanci mit istrisc-
hem Prosciutto und Wildspargel
-Istrisches Rind-boškarin in der
pinjata mit istrischem Kraut

Kroštule-Fritule-Hausgemachter
Grappa

Ein Viertel lokalen Weiß- oder
Rotweins 0,25 l

Cijena / Prezzo /
Price / Preis: 150 kn



TRADITIONAL Tradizione a tavola Jela iz pinjate

13. 03. - 12. 04. 2020.

Bale - Svetvinčenat - Kanfanar

Menu

Konoba
KOD KANCELIRA
Istarska 3, Bale - Valle
Tel. 052 824 445

HR

- Domaća grapa

Jota - Istarska maneštra s truki-
njom

Domaći fuži sa šugom od kokoše
(žgvacet) - Sugo od divljači s
domaćim fužima/pljukancima/-
njokima

Istarska supa - Fritule

Kvartin bijelog ili crnog vina 0.25 l

IT

- Grappa locale

Iota - Minestrone istriano con mais

Fuži fatti in casa al sugo di gallina
(žgvacet) - Fuži/pljukanci/gnocchi
fatti in casa al sugo di selvaggina

Supa istriana - Frittule

Un quartino di vino bianco o
rosso locale 0,25 l

EN

- Local grappa

Jota - Istrian minestrone with corn

Homemade fuži with chicken sauce
(žgvacet) - Venison sauce with
homemade fuži/pljukanci/gnocchi

Istrian supa - Fritule

A quarter of local white or red wine 0.25 l

DE

- Hausgemachter Grappa

Jota - Istrische Minestrone mit
Mais-trukinja

Hausgemachte fuži mit Sugo vom
Huhn (žgvacet) - Sugo vom Wild mit
hausgemachter Teigware fuži
/pljukanci /Gnocchi

Istrische supa - Fritule

Ein Viertel lokalen Weiß- oder
Rotweins 0,25 l

Cijena / Prezzo /
Price / Preis: 150 kn



TRADITIONAL

Tradizione a tavola

Jela iz pinjate

13. 03. - 12. 04. 2020.

Bale - Svetvinčenat - Kanfanar

Menu

OPG PEKICA

Pekici 1, Štokovci
Tel. 099 515 6666

HR

Istarska maneštra s tručinjom - Jota

Domaći ravioli s istarskim svježim sirevima (kravlji sir/skuta) - Pljukanci s divljim šparogama

Domaći kolači – Liker od lavande

Kvartin domaćeg bijelog ili crnog vina 0,25 l

IT

Minestrone istriano con mais - Iota

Ravioli fatti in casa ripieni di formaggi freschi istriani (formaggio di mucca/cagliata)
Pljukanci agli asparagi selvatici

Dolci fatti in casa - Liquore alla lavanda

Un quartino di vino bianco o rosso locale 0,25 l

EN

Istrian minestrone with corn – Jota

Homemade ravioli with fresh Istrian cheeses (cow's milk cheese/curd cheese) - Pljukanci with wild asparagus

Homemade pastries - Lavender liqueur

A quarter of local white or red wine 0.25 l

DE

Istrische Minestrone mit Mais-tručinja - Jota

Hausgemachte Ravioli mit istrischen Frischkäsesorten (Kuh-Käse /Quark) - Pljukanci mit Wildspargel

Hausgemachter Kuchen – Lavedellikör

Ein Viertel lokalen Weiß- oder Rotweins 0,25 l

Cijena / Prezzo /
Price / Preis: 150 kn