



*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

6,50 €

---

### 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 fritta 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

10,50 €

---

### Vitello tonnato - počasi kuhana teletina z omako iz tunine | Slow-cooked veal with a tuna sauce | Vitello tonnato - Vitello cotto lentamente con salsa di tonno

Teletina, tunina, kapre, inčuni

Veal, tuna, capers, anchovies

Vitello, tonno, capperi, filetti di alici

11,50 €

---

### 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

10,00 €

---

### 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

14,00 €

## 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

8,00 €

---

### 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

9,00 €

---

### 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

9,00 €

---

### 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

7,00 €

---

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

4 kosi | 4 pieces | 4 pezzi

1,50 €

## Juhe | Soups | Zuppe

---

**Paradižnikova juha z baziliko in sladko smetano** | Tomato soup with basil and cream 5,50 €  
Zuppa di pomodoro con basilico e panna dolce

---

**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** 7,00 €  
Brancin, škampji, kozice, školjke, hobotnica, paradižnik  
Sea bass, scampi, prawns, mussels, tomatoes  
Branzino, scampi, gamberetti, molluschi, polpo, pomodori

---

## 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" 14,80 €  
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 19,00 €

---

**Ribji škartoc Pinija** | Pinija fish en papillote | Cartoccio di pesci Pinija 18,00 €  
Oradin file, zapečen v »škartocu«, to je škarnicju, klapavice, vongole, kozice, hobotnica, škampji, krompir in sezonska zelenjava  
Bream fillet, baked in a parcel, true mussels, vongole, prawns, cuttlefish, scampi, potatoes and season vegetables  
Orata al "cartoccio" cotta in forno, cozze, vongole, gamberetti, polpo, scampi, patate e verdura di stagione

---

**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, češnjev 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, zucchini, 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

23,00 €

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

25,00 €

"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

23,00 €

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

21,00 €

rosmarino, patate arrosto e verdura di stagione

---

### Svinjska rebrca in pečen krompir

Pork ribs and baked potatoes

18,00 €

Costine di maiale e patate arrosto

---

### Marinirane piščančje prsi z zelenjavno rižoto

Marinated chicken breasts with vegetable risotto

15,00 €

Petto di pollo marinato con risotto alle verdure

# 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.

---

<b>Rigatoni po sicilijansko, z dimljeno mocarelo Provola, zapečeni v pečici</b> Sicilian-style rigatoni with Provola mozzarella cheese, grilled in the oven Rigatoni alla siciliana con mozzarella Provola, cotto in forno	10,00 €
<b>Široki rezanci z bolonjsko omako</b>   Tagliatelle Bolognese   Tagliatelle alla bolognese 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	10,00 €
<b>Špageti z domačim pestom genovese</b>   Spaghetti Genovese with housemade pesto   Spaghetti con pesto alla genovese fatto in casa Špageti in baziliskina omaka Spaghetti in a basil sauce Spaghetti e salsa al basilico	10,00 €
<b>Svedrci/fusilloni z omako karbonara in slanino guanciale</b>   Fusilloni pasta with a carbonara 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	11,00 €
<b>Lazanja</b>   Lasagne   Lasagna 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	10,00 €
<b>Ozke testenine/linguine z morskimi sadeži</b> Seafood linguine Linguine ai frutti di mare	12,50 €
<b>Špageti z vongolami</b>   Spaghetti with clams   Spaghetti con vongole 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	12,90 €
<b>Ozki rezanci s črnimi tartufi in jurčki</b> Noodles with black truffles and Porcini mushrooms Linguine con tartufo nero e porcini	15,00 €
<b>Pikantni rigatoni »amatriciana</b>   Spicy rigatoni Amatriciana   Rigatoni piccanti "amatriciana"	11,00 €



## 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 9,50 €  
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 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

---

## Paradižnikova - Al filetto di pomodoro | Tomato | Al filetto di pomodoro

Češnjev paradižnik, bivolja mocarela Campana, parmezan, bazilika, ekstra deviško oljčno olje 10,00 €  
Cherry tomatoes, Campana buffalo mozzarella, parmesan, basil, extra virgin olive oil  
Pomodorini ciliegini, mozzarella bufala Campana, parmigiano, basilico, olio extra vergine d'oliva

---

## 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 Sorentina | Pizza Sorentina | 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 bufala 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, 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 12,70 €  
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, 15,00 €  
bazilika, ekstra deviško oljčno olje  
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, 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)

---

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

5,00 €

---

### Crème brûlée

Crème brûlée

Crème brûlée

5,00 €

---

### Tiramisu

Tiramisù

Tiramisù

5,00 €

---

### Krhka čokoladna tortica z malinami

Chocolate crumble cake with raspberries

Torta al cioccolato con lamponi

5,00 €

---

### 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 5. 7. 2021