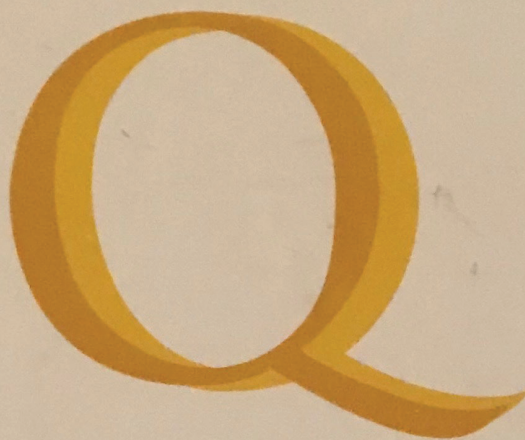




DAL 2014

MENÙ





OSPITALITÀ ITALIANA

QUALITY APPROVED



Trattoria Campania di Belgrado

ha ottenuto il
marchio Ospitalità Italiana 2015-2016
Ristoranti Italiani nel Mondo



con la partecipazione del

Ministro
degli
Affari Esteri

Ministro
per i Beni
e le Attività Culturali

Ministro
dello Sviluppo
Economico

Ministro
del Turismo

Ministro
delle Politiche Agricole
Alimentari e Forestali

Unioncamere

Il Presidente
Ivan Lo Bello

Komora Italijansko-Srpskih
Privrednika

Il Presidente
Giorgio Ambrogio Marchegiani

Collazione

(doručak se služi do 13:00 / breakfast served until 13:00)

Frittata Caprese Napuljska kajgana od 3 jajeta na fokači sa rikotom, čeri paradajzom, mocarelom i bosiljakom Napolitan 3 scrambled eggs on focaccia with ricotta, cherry tomato, mozzarella and basil	500
Frittata Vegeteriana Napuljska kajgana od 3 jajeta na fokači sa rikotom, mediteranskim povrćem i začinima Napolitan 3 scrambled eggs on focaccia with ricotta, mediterranean vegetables and spices	500
Frittata Funghi Cipolla Napuljska kajgana od 3 jajeta na fokači sa rikotom, šampinjonima i lukom Napolitan 3 scrambled eggs on focaccia with ricotta, mushrooms and onion	500
Frittata Prosciutto Cotto Napuljska kajgana od 3 jajeta na fokači sa rikotom i šunkom Napolitan 3 scrambled eggs on focaccia with ricotta and ham	500
Ciabatta Caprese pizza testo, mocarela, paradajz, rukola pizza dough, mozzarella, tomato, rocket sallad	500
Ciabatta Tonno pizza testo, paradajz, zelena salata, tunjevina, crveni luk, kukuruz pizza dough, tomato, green salad, tuna fish, red onion, sweet corn	500
Ciabatta Vegeteriana pizza testo, mediteransko povrće, paradajz, pečurke pizza dough, grilled vegetables, tomato, mushrooms	500
Ciabatta Prosciutto Cotto pizza testo, šunka, rikota sir, paradajz, pečurke pizza dough, ham, ricotta cheese, tomato, mushrooms	500
Ciabatta Prosciutto Crudo pizza testo, pršuta, rikota sir, paradajz, rukola pizza dough, prosciutto crudo, ricotta cheese, tomato, rocket sallad	600

Frittelle Napoli Classico

pohovano u kukuruznoj palenti sa 3 sosa / breaded in corn flour with 3 sauces

Arancini Fritti pohovane loptice od prinča, povrća i mocarele breaded rice balls of vegetables and mozzarella	850	Mozzarella Fritta pohovana mocarela breaded mozzarella	850
Scamorza Afumicata Fritta pohovani skamorca dimljeni sir breaded scamorza smoked cheese	900	Mozzarella Fritta con Alici pohovana mocarela sa inćunima breaded mozzarella with anchovies	1100
Calamari Fritti pohovane lignje breaded squids	1200	Fritto Misto – za 2 osobe / for 2 person pohovano povrće, lignje i mocarela breaded vegetables, squids and mozzarella	2400
Bocconcini Fritti di Ricotta, Zucchine e Pistacchi pohovane loptice od rikote i tikvica sa kremom od pistača (bez 3 sosa) breaded ricotta & zucchini balls, with pistachi cream (without 3 sauces)			1100

Pane

hleb / bread

Bastoncini / Focaccia al Forno štapići/fokača od pica testa sa maslinovim uljem pizza dough sticks/focaccia with olive oil	450
Pane Fatto in Casa domaći hleb homemade bread	280

Antipasti predjela / starters

Crostini Pomodoro Mozzarella 4 parčeta domaćeg hleba zapečenog u peći sa paradajzom i mocarelom 4 pieces of oven-baked homemade bread with tomato and mozzarella	750
Crostini Verdura Parmigiano 4 parčeta domaćeg hleba zapečenog u peći sa mediteranskim povrćem i grana padano sirom 4 pieces of oven-baked homemade bread with mediterranean vegetables and grana padano cheese	750
Crostini Prosciutto Mozzarella 4 parčeta domaćeg hleba zapečenog u peći sa pršutom i mocarelom 4 pieces of oven-baked homemade bread with prosciutto crudo and mozzarella	800
Crostini 'Nduja – ljuto / spicy 4 parčeta domaćeg hleba zapečenog u peći sa 'nduja – Kalabrijskom kobasicom, mocarelom i rikotom 4 pieces of oven-baked homemade bread with 'nduja – Calabrian sausage, mozzarella and ricotta	800
Crostini Mix miks od sva 4 ukusa mix of all 4 tastes	800
Caponata patlidžan, masline, tikvice, kapari u maslinovom ulju eggplant, olives, zucchini & caper in olive oil	850
Parmigiana di Melanzane patlidžan, mocarela, pelat, grana padano eggplant, mozzarella, tomato sauce, grana padano	1100
Burrata Fresca burata sir, grilovano povrće, čeri, rukola burrata cheese, grilled vegetables, cherry tomato, rocket sallad	1500
Burrata al Forno u peći zapečen burrata sir, dinstani patlidžan, tikvica, pelat od paradajza oven baked buratta cheese, eggplant, zucchini, pelat tomato	1550
Burrata Tartufata burata sir sa sosom od tartufa burrata cheese with truffle sauce	1600
Involtini con Prosciutto Crudo mocarela, pršuta, bresaola, tikvice mozzarella, prosciutto crudo, bresaola, zucchini	950
Carpaccio di Salmone Aromatico karpačo od lososa sa mediteranskim začinima i rukolom salmon carpaccio with mediterranean spices & rocket sallad	1100
Carpaccio juneći biftek odležao 35-40 dana beef aged 35-40 days	1500
Piatto Formaggi tanjir italijanskih sireva: grana padano, gorgonzola, pecorino romano, dimljena scamorza, ubriaco rosso plate of italian cheese: grana padano, gorgonzola, pecorino romano, scamorza affumicata, ubriaco rosso	1300
Piatto Campania tanjir italijanskih delikatesa za dvoje (grana padano, gorgonzola, pecorino romano, mocarela bufala, pikantna svinjska salama, svinjska pršuta, govedja pršuta) plate of italian delicacies for two (grana padano, gorgonzola, pecorino romano, mozzarella di bufala, spicy pork sausage, pork prosciutto, bresaola)	2600

Insalata

salate / salads

Insalata Mista miks zelenih salata – mala / velika mix of green sallads – small / large	200 / 370
Insalata di Rucola rukola, čeri paradajz, grana padano rocket sallad, cherry tomato, grana padano	550
Insalata Caprese paradajz, mocarela, bosiljak tomato, mozzarella, basil	720
Insalata di Tonno miks salata, tunjevina, crveni luk, kukuruz šećerac, masline, čeri paradajz sallad mix, tuna, red onion, sweet corn, olives, cherry tomato	950
Insalata Scamorzella grilovani skamorca sir, grilovano povrće, miks salata grilled scamorza cheese, grilled vegetables, sallad mix	1150
Insalata di Pollo miks salata, piletina, grana padano, gorgonzola sos, čeri paradajz sallad mix, chicken, grana padano, gorgonzola souce, cherry tomato	1200
Insalata di Manzo miks salata, goveđi file, lukčići, čeri paradajz, aceto balsamico sallad mix, beef steak, cipollini onions, cherry tomato, aceto balsamico	1600

Zuppe

suppe / soups

Minestrone supa sa povrćem vegetable soup	400
Zuppa di Giorno potaž od sezonskog povrća pottage of the day	400
Zuppa di Pomodori “San Marzano” potaž od “San Marzano” paradajza “San Marzano” tomato pottage	500

Risotto

rižota “Arborio” / risotto “Arborio”

Risotto alle Verdure rižoto sa tikvicama, čeri paradajzom, patlidžanom, pečurkama i crvenom paprikom rižoto with zucchini, chery tomato, eggplant, mushrooms and red pepper	850
Risotto al Funghi Porcini rižoto sa vrganjima, crvenim lukom i grana padano sirom risotto with porcini mushrooms, red onion and grana padano	1100
Risotto Prosciutto Gorgonzola rižoto u sosu od gorgonzole sa hrskavom pršutom risotto in gorgonzola sauce with crispy prosciutto	1100
Risotto alle Zucchine e Gamberetti rižoto sa tikvicama i gamborima risotto with zucchini and prawns	1300
Risotto al Nero di Seppia rižoto u mastilu sipe sa lignjama, gamborima, grana padano sirom i peršunom risotto with cuttlefish ink, squids, prawns, grana padano and parsley	1500

Pasta di Gragnano

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino pasta, maslinovo ulje, beli luk, pikantne papričice pasta, olive oil, garlic, peperoncino	600
Mezzi Paccheri Pizzaiolo pasta, plavi patlidžan, tikvice, čeri paradajz, kapar, pekorino romano sir pasta, eggplant, zucchini, cherry tomato, caper, pecorino romano cheese	950
Pappardelle con Funghi Misti pasta sa miksom šumskih pečuraka i grana padano sirom pasta with forest mushroom mix and grana padano cheese	1050
Gnocchi con Salsa Tartufata njoke u sosu od tartufa gnocchi in truffle sauce	1300
Mezzi Paccheri Zucchine e Scamorza pasta, tikvice, skamorca sir, žalfija pasta, zucchini, scamorza smoked cheese, sage	1100
Mezzi Paccheri d'Oro pasta, bufalo mocarela, žuti čeri paradajz sa Vezuva, grana padano sir, bosiljak, origano, maslinovo ulje pasta, mozzarella di bufala, yellow cherry tomato from Vesuvio, grana padano, basil, oregano, olive oil	1200
Casarecce all'Amatriciana pasta, paradajz sos, pršuta, pekorino sir, peperoncino pasta, tomato sauce, prosciutto crudo, pecorino cheese, peperoncino	1050
Casarecce con Sugo di Carne Macinata pasta, paradajz sos, mleveno juneće meso, mocarela i grana padano sir pasta, tomato sauce, beef minced meat, mozzarella and grana padano cheese	1050
Mezzi Paccheri con Friarielli e Salsiccie pasta, friarielli (napuljski brokoli), svinjska kobasica, grana padano sir pasta, friarielli (napolitan broccoli), pork sausage, grana padano cheese	1200
Spaghetti alla Putanesca pasta, incuni, masline, čeri paradajz, maslinovo ulje, beli luk, rikota pasta, anchovies, olives, cherry tomato, olive oil, garlic, ricotta cheese	950
Casarecce con Salmone e Zucchine pasta sa lososom i tikvicama pasta with salmon and zucchini	1100
Pappardelle alla Pescatora pasta u paradajz sosu sa miksom morskih plodova pasta in tomato sauce with seafood mix	1200
Spaghetti con Gamberetti pasta sa gamborima, čeri paradajzom i rukolom pasta with prawns, cherry tomato and rocket salad	1200
Pappardelle con Pesto di Basilico e Pomodorini pasta u pesto sosu od bosiljka sa karamelizovanim čeri paradajzom pasta in pesto-basil sauce and caramelized cherry tomato	950
Casarecce Prosciutto Gorgonzola pasta u sosu od gorgonzole sa hrskavom pršutom pasta in gorgonzola sauce with crispy prosciutto	1100
Pappardelle con Porcini e Grana Padano pasta sa vrganjima i grana padana kremom pasta with porcini and grana padano creme	1100

Pasta di Gragnano al forno

zapečena pasta u pizza peći / oven-baked pasta

Gnocchi alla Sorrentina

950

pasta sa paradajz sosom, mocarelom, grana padano sirom i bosiljkom
pasta in tomato sauce, with mozzarella, grana padano cheese and basil

Paccheri con Friarielli al Forno

1200

pasta sa bešamel sosom, pančetom, friarijeliem (napolitanskim brokolijem) i grana padano sirom
pasta with beshamel sauce, panchetta, friarielli (napolitan brocolli) and grana padano cheese

Paccheri Lisci Pollo

1050

pasta u gorgonzola sosu sa piletinom, pečurkama i pavlakom
pasta in gorgonzola sauce with chicken, mushrooms and sour cream

Mezzi Paccheri Prosciutto Cotto

1100

pasta sa šunkom, pečurkama, mocarelom, rikotom i grana padano sirom
pasta with ham, mushrooms, mozzarella, ricotta and grana padano cheese

Paccheri Lisci con Ragù

1200

pasta u paradajz sosu od mlevenog junećeg mesa, mocarele i grana padano sira
pasta in tomato sauce with minced beef meet, mozzarella and grana padano cheese

Mezzi Paccheri Prosciutto Crudo

1200

pasta sa pršutom, čeri paradajzom, neutralnom pavlakom i dimljenim sirom
pasta with prosciutto crudo, cherry tomato, neutral cooking cream and smoked cheese

Lumaconi n'Duja

1300

pasta u paradajz sosu od ljutih kalabrijskih kobasica i mlevenog junećeg mesa sa grana padano sirom
pasta in tomato sauce of spicy calabrian sausage and minced beef meat and with grana padano cheese

Lasagne al Forno

1400

pasta, paradajz i bešamel sos, mleveno juneće meso, mocarela i grana padano sir
pasta, tomato and bechamel sauce, minced beef meet, mozzarella and grana padano cheese

Uz doplatu:

Pasta Senza Glutine – Fussili

200

bezglutenska pasta
gluten-free pasta

Pasta Integrale – Fussili

100

integralna pasta
integral pasta

PASTA DI GRAGNANO I.G.P. “Gragnano” – the city of pasta

JEDINSTVENA PASTA IZ REGIJE CAMPANIA, TAČNIJE GRADA „GRAGNANO”. JEDINA PASTA NA SVETU KOJA IMA REGISTROVANO GEOGRAFSKIO POREKLO. I.G.P. OZNAKA GARANTUJE POREKLO I KVALITET PROIZVODA KAO I TRADICIONALNI RECEPT KOJI SE VEKOVIMA NIJE MENJAO. SASTOJCI OVE PASTE SU NAJBOLJA “DURUM” PŠENICA KAO I VODA SA LOKALNIH IZVORA. SUŠENJE SE ODVIJA ISKLJUČIVO NA BRONZANIM KALUPIMA I TO NA ODREĐENOJ TEMPERATURI. PASTA IMA IZRAŽENU TEKSTURU KOJA JOJ OMOGUĆAVA BOLJE UPIJANJE SOŠEVA PRILIKOM PRIPREME. MINIMALNO VREME KUVANJA JE 15 MINUTA.



VRSTE PASTA IZ “GRAGNANO”



PACCHERI LISCI

MEZZI PACCHERI

LUMAONI

LINGUINE

SPAGHETTI
DI GRAGNANO

CASARECCE

PAPPARDELLE

Secondi piatti

glavna jela / main dishes

Pollo al Marsala con Funghi pileći file u sosu od sicilijanskog marsala vina i pečuraka chicken in sicilian marsala wine and mushrooms	1100
Petto di Pollo alla Verdure pileći file sa grilovanim povrćem chicken fillet with grilled vegetables	1200
Pollo al limone pileći file u sosu od belog vina i limuna chicken fillet in white wine and lemon sauce	1200
Pollo alla Parmigiana pileći file sa paradajzom, mocarelom i grana padana sirom zapečen u peći oven-baked chicken fillet with tomato, mozzarella and grana padano cheese	1200
Petto di Tacchino alla Verdure ćureći file sa grilovanim povrćem turkey fillet with grilled vegetables	1300
Polpette al Forno juneće ćuftice u paradajz sosu i grana padano sirom zapečene u peći oven-baked beef meatballs in tomato sauce and grana padano cheese	1200
Salsiccie Friarielli svinjska kobasica sa napuljskim brokolijem (friarielli) i senfom pork sausage with neapolitan broccoli (friarielli) and mustard	1200
Ragu alla Napoletana 4 sata kuvano goveđe meso u paradajz sosu sa grana padano sirom zapečen u peći 4 hrs oven cooked beef in tomato sauce with grana padano cheese	1400
Tagliata biftek (isečen na šnite) sa rukolom, čeri paradajzom, kaparima i grana padano sirom sliced beef stake with rocket salad, cherry, caper and grana padano cheese	2700
Tagliata con Verdura Grigliata biftek (isečen na šnite) sa grilovnim tikvicama, patlidžanom, crvenim lukom i paprikom sliced beef stake with grilled zucchini, egg plant, red onion and pepper	2700
Bistecca "Cacciatore" biftek sa dinstanim povrćem i rižotom "Arborio" beef stake, vegetables, risotto "Arborio"	2700
Lombata di Vitello juneće rozbratna odležala 35-40 dana sa grilovnim tikvicama, patlidžanom, crvenim lukom i paprikom sirloin steak aged 35-40 days with grilled zucchini, egg plant, red onion and pepper	2900
T-Bone Bistecca T-bone odležao 20 dana sa grilovnim tikvicama, patlidžanom, crvenim lukom i paprikom T-bone aged 20 days with grilled zucchini, egg plant, red onion and pepper	3200
Calamari all'Amalfitana grilovane lignje u paradajz sosu sa mediteranskim povrćem grilled squids in tomato sauce with mediterranean vegetables	1400
Amalfitana Mix lignje i škampi u pikantnom paradajz sosu sa gorgonzola kremom squids and prawns in spicy tomato sauce with gorgonzola cream	1600
Salmone al Forno file lososa sa povrćem zapečen u peći salmon file with vegetables baked in oven	1800

ASSOCIAZIONE[®]
PIZZAIUOLI



NAPOLETANI

rilascia

*Attestato di Appartenenza
al Pizzaiuolo*

TRATTORIA CAMPANIA



ASSOCIAZIONE
PIZZAIUOLI
NAPOLETANI
C.so S. Giovanni a Teduccio, 55 (N.)
Fax 081.5590781 - Cell. 378 2111
SERGIO MICCU
Presidente APN

Napoli, 12,05,2016

Pizza Napoletana

Napuljska pica od brašna "Mollini Pizzuti" i pelata od "San Marzano" paradajza
Napolitan pizza made from "Mollini Pizzuti" flour and "San Marzano" tomato sauce

Marinara pelat, beli luk, maslinovo ulje, origano tomato sauce, garlic, olive oil, oregano	700
Margherita pelat, mocarela, bosiljak tomato sauce, mozzarella, basil	900
Margherita con Mozzarella di Bufala D.O.P. pelat, mocarela bufala D.O.P., bosiljak tomato sauce, mozzarella di bufala D.O.P., basil	1050
Funghi pelat, mocarela, šampinjoni, origano tomato sauce, mozzarella, mushrooms, oregano	950
Ortolana pelat, plavi patlidžan, tikvice, paprika, crveni luk, masline, kapar, origano tomato sauce, eggplant, zucchini, pepper, olives, red onion, caper, oregano	1000
Primavera con Mozzarella di Bufala D.O.P. pelat, mediteransko povrće, mocarela bufala D.O.P. tomato sauce, mediterranean vegetable, mozzarella di bufala D.O.P.	1100
Quattro Stagione pelat, mocarela, šunka, pikantna svinjska salama, šampinjoni, artičoke, masline tomato sauce, mozzarella, ham, spicy pork salami, mushrooms, artichoke, olives	1050
Tonno pelat, tunjevina, mocarela, lukčići, origano tomato sauce, tuna, mozzarella, cipollini onion, oregano	1100
Romana pelat, mocarela, inćuni, kapar, origano tomato sauce, mozzarella, anchovies, caper, oregano	950
Vesuvio pelat, mocarela, šunka tomato sauce, mozzarella, ham	1000
Capricciosa pelat, mocarela, šunka, šampinjoni, artičoke, masline, origano tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke, olives, oregano	1100
Diavola pelat, mocarela, pikantna svinjska salama, sveža crvena paprika tomato sauce, mozzarella, spicy pork salami, fresh red pepper	1050
Bianca rikota, goveđa pršuta, radič, gorgonzola ricotta, prosciutto, radish, gorgonzola	1100
Prosciutto pelat, mocarela, pršuta, rukola, čeri paradajz tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo, rocket sallad, cherry tomato	1200
Calabrese pelat, n'duja – pikantna kalabrijska kobasica, mocarela, masline tomato sauce, n'duja – spicy calabrian sausage, mozzarella, olives	1200
Quattro Formaggi rikota, mocarela, gorgonzola, dimljeni sir ricotta, mozzarella, gorgonzola, smoked cheese	1200
Mortadella mocarela, mortadela, krema od pistača mozzarella, mortadella, pistachio cream	1250

Pizza Napoletana Speciale

Napuljska pica od brašna "Mollini Pizzuti" i "San Marzano" paradajza
Napolitan pizza made from "Mollini Pizzuti" flour and "San Marzano" tomato

Campania karamelizovan čeri, mocarela bufala, pršuta, grana padano sir, masline, bosiljak caramelized cheery tomato, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, grana padano, olives, basil	1500
Regina d'Oro mocarela bufala D.O.P., žuti čeri paradajz sa Vezuva, grana padano sir, bosiljak mozzarella di bufalla D.O.P., yellow cherry tomato from Vesuvio, grana padano cheese, basil	1300
Mare miks morskih plodova, žuti čeri paradajz sa Vezuva, limun, čeri paradajz, maslinovo ulje, origano seafood mix, yellow cherry tomato from Vesuvio, lemon, cherry tomato, olive oil, origano	1350
Zucchini Gorgonzola krema od tikvica, gorgonzola, pikantna svinjska salama, mocarela, skamorza dimljeni sir zucchini cream, gorgonzola, spicy pork salami, mozzarella, scamorza smoked cheese	1300
Salsiccie con Friarielli mocarela, svinjska kobasica, mariniran "napolitanski brokoli" friarielli mozzarella, pork sausage, marinated friarielli "napolitan broccoli"	1300
Tronchetto pelat, mocarela, rikota, šunka, pršuta, rukola, čeri tomato sauce, mozzarella, ricotta cheese, ham, prosciutto crudo, rocket sallad, cherry tomato	1300
Porcini Pancetta mocarela, pančeta, vrganj, orah, dimljeni sir, pesto đenoveze mozzarella, pancetta, porcini, walnuts, smoked cheese, pesto genovese	1450
Tartufo Bresaola krema od tartufa, mocarela, goveđa pršuta, čeri, rukola, grana padano, aćeto balzamiko krema truffle cream, mozzarella, beef prosciutto, cherry tomato, rocket sallad, grana padano, aceto balsamico cream	1500

Dolci

dezerti / desserts

Tiramisu maskarpone sir, jaja, biskvit, kafa mascarpone cheese, egg, bisquit, coffe	480
Torta Caprese torta bez brašna sa bademima, crnom čokoladom, kakaom, jajima i puterom no flour cake made with almond, black chocolate, cocoa, eggs and butter	600
Torta Caprese al Limone torta bez brašna od badema, bele čokolade, limonćela, limuna, jaja i putera no flour cake made with almond, white chocolate, limoncello, lemon, eggs and butter	600
Millefoglie kolač sa hrskavim korama, kremom od vanile i jaja, prelivom topingom od šumskog voća crispy dessert with vanilla and egg cream, with forest fruit toping	480
Cannoli domaća tubica od testa punjena rikota sirom i kandiranim voćem homemade dough tubes filled with ricotta cheese and candied fruits	480
Cannoli al Pistacchio domaća tubica od testa punjena kremom od rikota sira i pistaća sa sitno seckanim pistaćima homemade dough tubes filled with ricotta cheese and pistachio cream with chopped pistachio	480
Piatto Dolci – Slatki tanjir / Sweet selection Tiramisu, Torta Caprese, Torta Caprese al Limone, Millefoglie, Cannoli, Cannoli al Pistacchio	2800
Pizza Nutella mala / velika small / large	480 / 780

Bevande

karta pića / drink card

Bevande Calde topli napici / hot drinks

Espresso	
Espresso Freddo (dupli hladni / double cold)	
Macchiato	
Cappuccino	
Espresso Doppio (dupli / double)	
Americano	
Caffe Latte (sa mlekom / with milk)	
Nescafe	
Te (čaj / tea)	
Latte 0.05 (ekstra mleko / additional milk)	

Aqua vode / water

Aqua Viva (obična / still) 0.25	220
Rosa (obična / still) 0.33	220
Aqua Panna (obična / still) 0.25	270
Knjaz Miloš (mineralna / sparkling) 0.25	220
SanPellegrino (mineralna / sparkling) 0.25	270
Aqua Viva (obična / still) 0.75	350
Rosa (obična / still) 0.75	350
Aqua Panna (obična / still) 0.75	450
Knjaz Miloš (mineralna / sparkling) 0.75	350
SanPellegrino (mineralna / sparkling) 0.75	450

Bibite sokovi / beverages

Aranciata Bio 0.2	
Aranciata Rossa Bio 0.2	
Chinotto 0.2	
Coca Cola 0.25	
Coca Cola Zero 0.25	
Schweppes Tonic 0.25	
Schweppes Bitter 0.25	
Sprite 0.25	
Fanta 0.25	
Next (pomorandža / orange) 0.2	
Next (jabuka / apple) 0.2	
Next (breskva / peach) 0.2	
Next (šumsko voće / forest fruits) 0.2	
Fuze Tea (breskva / peach) 0.25	

Spremuta fresca (sveže ceđeno / freshly squeezed)

Limone (limun / lemon) 0.2	350
Arancia (pomorandža / orange) 0.2	380
Miscela Limone & Arancia 0.2	430

Rakije serbian fruit brandy

200	Ognjena Tomašević (šljiva / plum) 0.04	350
440	Ognjena Tomašević (kajsija / apricot) 0.04	350
220	Ognjena Tomašević (dunja / quince) 0.04	350
250	Stara Sokolova 5 years (šljiva / plum) 0.04	440
400	Stara Sokolova 12 years (šljiva / plum) 0.04	900
220	Stara Sokolova (viljamovka / pear) 0.04	440

Grappa italijanska loza / italian grape brandy

300	Nonnino Prosecco 0.04	500
30	Nonnino Chardonnay 0.04	500
	Nonnino Antica Couve 5 years 0.04	720
	Nonnino Riserva 8 years 0.04	1500

Distillati žestina / spirits

270	Beefeater Gin 0.04	360
220	Ruski Standard Vodka 0.04	360
270	Jameson 0,04	360
350	Jack Daniels 0.04	440
350	Chivas Regal 12 Year 0.04	550
450	Johnnie Walker Black 0.04	720
350	Courvoisier V.S. 0.04	550

Liquori likeri / liquors

	Aperol 0.05	390
350	Campari 0.05	390
350	Fernet Branca 0.05	390
350	Gorki List 0.05	350
280	Limoncello 0.05	390
280	Martini Bianco 0.05	390
280	Martini Rosso 0.05	390
280	Amaro Montenegro 0.05	390
280	Ramazotti Amaro 0.05	390
280	Bailys 0.05	390
280	Disaronno Amaretto 0.05	390

Birra piva / beers

280	Peroni – Nastro Azzuro alla spina (točeno / draft)	
	▪ Grande 0.4	420
	▪ Piccola 0.2	220
	Peroni (svetlo / lager) 0.33	340
	Peroni Gran Riserva Puro Malto (svetlo / lager) 0.5	600
	Peroni Gran Riserva Rossa (tamno / dark) 0.5	600
	Peroni Gran Riserva Bianca (pšenično / wheat) 0.5	600
	Peroni Gran Riserva Doppio Malto (svetlo / lager) 0.5	600
	Jelen (svetlo / lager) 0.33	310
	Staropramen (svetlo / lager) 0.33	340
	Stella Artois (svetlo / lager) 0.33	340
	Nikšićko (tamno / dark) 0.33	370
	Hoegaarden (pšenično / wheat) 0.33	450

Spritzeria e Cocktail Italiana

italijanski špriceri i kokteli / italian spritzers and cocktails

Aperol Spritz

aperol, penušavo vino, kisela voda
aperol, prosecco, sparkling water

770

Negroni

kampari, gin, martini crveni
campari, gin, martini rosso

770

Martini Spritz

martini crveni, penušavo vino, kisela voda
martini rosso, prosecco, sparkling water

770

Negroni Sbagliato

kampari, penušavo vino, martini crveni
campari, prosecco, martini rosso

770

Garibaldi

kampari, sok od pomorandže
campari, orange juice

770

Americano Spritz

kampari, martini crveni, kisela voda
campari, martini rosso, sparkling water

770

Sprizzato

penušavo vino, kisela voda
prosecco, sparkling water

770

Italiano

kampari, tonik
campari, tonic

770

Select Spritz

select, penušavo vino, kisela voda
select, prosecco, sparkling water

770

Ramazzotti Spritz

ramazzotti, penušavo vino, kisela voda
ramazzotti, prosecco, sparkling water

770

Bianco Spritz

belo vino, kisela voda
white vino, sparkling water

770

Campari Spritz

kampari, penušavo vino, kisela voda
campari, prosecco, sparkling water

770





ITALIA

SRBIJA

Vini d'Italia

vina iz Italije / wines from Italy

Spumante

penušavo / sparkling

Gaiante Brut Rose – Borgoluce <i>Veneto – 100% Glera (prosecco Valdobbiadenne D.O.C.)</i>	cl.75/12.5	3000/520
Brut Superiore – Borgoluce <i>Veneto – 100% Glera (prosecco Valdobbiadenne D.O.C.G.)</i>	cl.75/12.5	3000/520
Rive di Collalto Superiore Extra dry – Borgoluce <i>Veneto – 100% Glera (prosecco Valdobbiadenne D.O.C.G.)</i>	cl.75	3800
Franciacorta Brut – Enrico Gatti <i>Lombardia – Chardonnay (classic "Champagne" method) D.O.C.G.</i>	cl.75	7900

Bianco

belo / white

Malvasia del Salento Alberello – Feudi Salentini <i>Puglia – 100 % Malvasia I.G.P.</i>	cl.75/15	2800/590
Chardonnay – Di Leonardo <i>Friuli Venezia Giulia – 100% Chardonnay</i>	cl.75/15	2800/590
Sauvignon – Le Monde <i>Friuli Venezia Giulia – Sauvignon Blanc</i>	cl.75/15	3200/670
Passione Sentimento "Romeo & Julietta" – Pasqua <i>Veneto – 100% Garganega I.G.T.</i>	cl.75/15	3300/690
Pinot Grigio Black Label – Pasqua <i>Trentino Alto Adige – Pinot Grigio D.O.C.</i>	cl.75	3300
Maddalena Gavi – Del Comune di Gavi <i>Piemonte – 100% Cortese D.O.C.G.</i>	cl.75	3500
Massovivo Vermentino Amiraglia – Frescobaldi <i>Toscana – Vermentino I.G.T.</i>	cl.75	3600
I Frati Lugana – Cà dei Frati <i>Lombardia – 100% Turbiana D.O.C.</i>	cl.75	3800
Gewürztraminer – Tramin <i>Trentino Alto Adige – Gewürztraminer</i>	cl.75	3900
Greco Di Tufo – Feudi di San Gregorio <i>Campania – Greco D.O.C.G.</i>	cl.75	4700

Rosa

roze / rose

11 Minutes Trevenezie Rose – Pasqua <i>Veneto – Corvina, Trebbiano di Lugana, Syrah, Carmenere</i>	cl.75/15	3400/710
Idea Rosa Primitivo – Varvaglione <i>Puglia – Primitivo I.G.P.</i>	cl.75	2900
Visione – Feudi di San Gregorio <i>Campania – Aglianico D.O.C.</i>	cl.75	3200

Vini d'Italia

vina iz Italije / wines from Italy

Rosso

crveno / red

Montepulciano d'Abruzzo Riserva – Tor de Colle <i>Veneto – Montepulciano D.O.C.</i>	cl.75/15	2700/570
Chianti Campoluce – Sensi <i>Toscana – Nero d'Avola, Sangiovese D.O.C.G.</i>	cl.75/15	2800/590
Passione Sentimento "Rome & Julietta" – Pasqua <i>Veneto – Merlot, Corvina, Croatina I.G.T.</i>	cl.75/15	3300/690
Papale Primitivo di Manduria – Varvaglione <i>Puglia – 100% Primitivo D.O.P.</i>	cl.75/15	3500/740
Cabernet – Sirch <i>Friuli Venezia Giulia – Cabernet Sauvignon D.O.C.</i>	cl.75	3000
Valpolicella Black Label – Pasqua <i>Veneto – Corvina, Rondinella, Corvinone, Negrara, Veronese D.O.C.</i>	cl.75	3500
Valpolicella Ripasso Superiore Mara – Cesari <i>Veneto – Corvina D.O.C.</i>	cl.75	3800
Rubrato Aglianico – Feudi di San Gregorio <i>Campania – Aglianico D.O.C.</i>	cl.75	4100
Etna Rosso – Terre Nere <i>Sicilia – Nerello Mascalese D.O.C.</i>	cl.75	4900
Chianti Rufina Riserva – Castello Nipozzano Frescobaldi <i>Toscana – Sangiovese D.O.C.G.</i>	cl.75	5200
Papale Oro Primitivo di Manduria – Varvaglione <i>Puglia – 100% Primitivo D.O.P.</i>	cl.75	5200
Marjun – Tramin <i>Trentino Alto Adige – Pinot Noir D.O.C.</i>	cl.75	5800
Edizione Cinque Autoctoni Collection – Fantini Farnese <i>Abruzzo – Negroamaro, Sangiovese, Malvasia Nera, Montepulciano, Primitivo</i>	cl.75	7000
Nebbiolo – Bruno Giacosa <i>Piemonte – Nebbiolo D.O.C.G.</i>	cl.75	9300
Brunello di Montalcino – Col d'Orcia <i>Toscana – Sangiovese D.O.C.G.</i>	cl.75	10100
Amarone della Valpolicella Classico – Cesari <i>Veneto – Corvina, Rondinella, Rossignola, Negrara D.O.C.G.</i>	cl.75	10200
Barolo – Borgogno <i>Piemonte – Nebbiolo D.O.C.G.</i>	cl.75	13200

Vini dalla Serbia

vina iz Srbije / wines from Serbia

Bianco

belo / white

Terasa Sauvignon – Matalj <i>Negotinska Krajina – Sauvignon Blanc</i>	cl.75/15	2700/570
Tamjanika – Zmajevac <i>Šumadija – 100% Tamjanika (autohtono / autochthonous)</i>	cl.75/15	3500/730
Chardonnay – Grumen <i>Fruška Gora – Chardonnay</i>	cl.75	2700
Morava – Jelić <i>Šumadija – 100% Morava (autohtono / autochthonous)</i>	cl.75	3300
Babaroga – Bjelica <i>Fruška Gora – 100% Chardonnay (barrique 12 months)</i>	cl.75	8000

Rosa

roze / rose

Pink Punk – Chichateau <i>Fruška Gora – Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	cl.75/15	2800/590
--	----------	----------

Rosso

crveno / red

Dobrič Prokupac – Živković <i>Župsko Vinogorje – 100% Prokupac (autohtono / autochthonous)</i>	cl.75/15	2700/570
Kremen – Matalj <i>Negotinska Krajina – Cabernet Sauvignon</i>	cl.75/15	3500/730
Fantazija – Tonković <i>Subotički Region – 100% Kadarka (autohtono / autochthonous)</i>	cl.75	2800
Vranac Potrkanjski – Jović <i>Timočka Krajina – Vranac</i>	cl.75	3000
Crveni Cuvee No. 1 – Zvonko Bogdan <i>Palić – Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	cl.75	4200



Kneza Sime Markovića 10 info:381 11 3115531
reservation@trattoriacampania.com

 Campania Trattoria

WI FI

network: Campania-Guest

password: campania2014