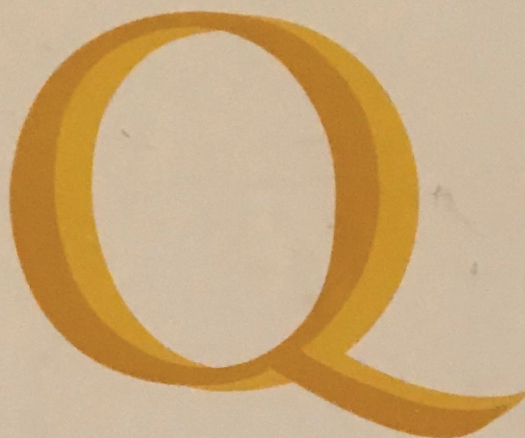




MENÙ





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

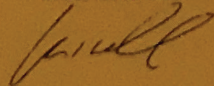
Ministro
dello Sviluppo
Economico

Ministro
del Turismo

Ministro
delle Politiche Agricole
Alimentari e Forestali

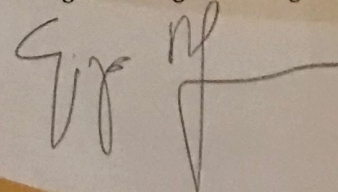
Unioncamere

Il Presidente
Ivan Lo Bello



Komora Italijansko-Srpskih
Privrednika

Il Presidente
Giorgio Ambrogio Marchegiani



www.10q.it

Colazione

(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 bosiljkom
Napolitan 3 scrambled eggs on focaccia with ricotta, cherry tomato, mozzarella and basil

650

Frittata Vegetariana

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

600

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

600

Frittata Prosciutto Cotto

Napuljska kajgana od 3 jajeta na fokači sa rikotom i šunkom
Napolitan 3 scrambled eggs on focaccia with ricotta and ham

650

Ciabatta Caprese

pizza testo, mocarela, paradajz, rukola
pizza dough, mozzarella, tomato, rocket salad

650

Ciabatta Tonno

pizza testo, paradajz, zelena salata, tunjevina, crveni luk, kukuruz
pizza dough, tomato, green salad, tuna fish, red onion, sweet corn

700

Ciabatta Vegetariana

pizza testo, mediteransko povrće, paradajz, pečurke
pizza dough, vegetables, tomato, mushrooms

600

Ciabatta Prosciutto Cotto

pizza testo, šunka, rikota sir, paradajz, pečurke
pizza dough, ham, ricotta cheese, tomato, mushrooms

650

Ciabatta Prosciutto Crudo

pizza testo, pršuta, rikota sir, paradajz, rukola
pizza dough, prosciutto crudo, ricotta cheese, tomato, rocket salad

700

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, bosiljak, grana padano eggplant, mozzarella, tomato sauce, basil, grana padano	1100
Burrata Fresca burata sir, grilovano povrće, čeri, rukola burrata cheese, grilled vegetables, cherry tomato, rocket salad	1600
Burrata al Forno u peći zapečen burrata sir, dinstani patlidžan, tikvica, pelat od paradajza oven baked buratta cheese, eggplant, zucchini, tomato	1600
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 karpaćo od lososa, mediteranski začini, čeri paradajz, rukolom, kapar salmon carpaccio, mediterranean spices, cherry tomato, rocket salad, caper	1500
Carpaccio di Vitello junjeći karpaćo, grana padano, rukola, čeri paradajz, kapar beef carpaccio, grana padano, rocket salad, cherry tomato, caper	1700
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	1500
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

250 / 400

Insalata di Rucola

rukola, čeri paradajz, grana padano
rocket sallad, cherry tomato, grana padano

600

Insalata Caprese

paradajz, mocarela, bosiljak
tomato, mozzarella, basil

750

Insalata di Tonno

miks salata, tunjevina, crveni luk, kukuruz šećerac, masline, čeri paradajz
sallad mix, tuna, red onion, sweet corn, olives, cherry tomato

1300

Insalata Scamorzella

grilovani skamorca sir, vrganj, grilovano povrće, miks salata
grilled scamorza cheese, porcini mushrooms, grilled vegetables, sallad mix

1300

Insalata di Pollo

miks salata, pileтина, 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

1800

Zuppe

suppe / soups

Minestrone

supa sa povrćem
vegetable soup

400

Zuppa di Giorno

potaž od sezonskog povrća
pottage of seasonal vegetables

400

Zuppa di Pomodori “San Marzano”

potaž od “San Marzano” paradajza
“San Marzano” tomato pottage

500

Risotto

rižoto “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

1200

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

1700

Pasta di Gragnano

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino

700

pasta, maslinovo ulje, beli luk, pikantne papričice
pasta, olive oil, garlic, peperoncino

Mezzi Paccheri Pizzaiolo

1100

pasta, plavi patlidžan, tikvice, čeri paradajz, kapar, pecorino romano sir
pasta, eggplant, zucchini, cherry tomato, caper, pecorino romano cheese

Pappardelle con Funghi Misti

1200

pasta sa miksom šumskih pečuraka i grana padano sirom
pasta with forest mushroom mix and grana padano cheese

Gnocchi con Salsa Tartufata

1400

njoke u sosu od tartufa
gnocchi in truffle sauce

Mezzi Paccheri Zucchine e Scamorza

1200

pasta, tikvice, skamorca sir, žalfija
pasta, zucchini, scamorza smoked cheese, sage

Mezzi Paccheri d'Oro

1300

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

Spaghetti all'Amatriciana

1200

pasta, paradajz sos, pršuta, pecorino sir, peperoncino
pasta, tomato sauce, prosciutto crudo, pecorino cheese, peperoncino

Casarecce con Sugo di Carne Macinata

1200

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

Mezzi Paccheri con Friarielli e Salsiccie

1300

pasta, friarielli (napuljski brokoli), svinjska kobasica, grana padano sir
pasta, friarielli (napolitan broccoli), pork sausage, grana padano cheese

Spaghetti alla Putanesca

1100

pasta, incuni, masline, čeri paradajz, maslinovo ulje, beli luk, rikota
pasta, anchovies, olives, cherry tomato, olive oil, garlic, ricotta cheese

Spaghetti con Salmone e Pistacchio

1500

pasta u bešamel sosu od grane padano i pistača sa lososom
pasta in beshamel, grana padano and pistacchio sauce with salmon

Casarecce con Salmone e Zucchine

1600

pasta sa lososom i tikvicama
pasta with salmon and zucchini

Pappardelle alla Pescatora

1300

pasta u paradajz sosu sa miksom morskih plodova
pasta in tomato sauce with seafood mix

Spaghetti con Gamberetti

1300

pasta sa gamborima, čeri paradajzom i rukolom
pasta with prawns, cherry tomato and rocket salad

Pappardelle con Pesto di Basilico e Pomodorini

1100

pasta u pesto sosu od bosiljka sa karamelizovanim čeri paradajzom
pasta in pesto-basil sauce and caramelized cherry tomato

Casarecce Prosciutto Gorgonzola

1200

pasta u sosu od gorgonzole sa hrskavom pršutom
pasta in gorgonzola sauce with crispy prosciutto

Pappardelle con Porcini e Grana Padano

1200

pasta sa vrganjima i grana padana kremom
pasta with porcini and grana padano cream

Pasta di Gragnano al forno

zapečena pasta u pizza peći / oven-baked pasta

Gnocchi alla Sorrentina

1100

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

1300

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

1200

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

Mezzi Paccheri Prosciutto Cotto

1200

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

Paccheri Lisci con Ragu

1300

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

Mezzi Paccheri Prosciutto Crudo

1300

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

Lumaconi n'Duja

1400

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, with grana padano cheese

Lasagne al Forno

1500

pasta, paradajz i bešamel sos, mleveno juneće meso, mocarela i grana padano sir
pasta, tomato and bechamel sauce, minced beef meat, 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
ZAMENA ZA CANNELLONI



MEZZI PACCHERI
ZAMENA ZA PENNE



LUMAONI
U OBLIKU ŠKOLJICA
ZAPEČENE U PIZZA PEĆI



LINGUINE
TAGLIATELLE



SPAGHETTI
DI GRAGNANO
SPAGHETTI



CASARECCE
FUSILLI



PAPPARDELLE

Secondi piatti

glavna jela / main dishes

Pollo al Marsala con Funghi pileći file u sosu od sicilijanskog marsala vina i pečuraka chicken fillet in sauce of sicilian marsala wine and mushrooms	1200
Petto di Pollo alla Verdure pileći file sa grilovanim povrćem chicken fillet with grilled vegetables	1300
Pollo al limone pileći file u sosu od belog vina i limuna chicken fillet in white wine and lemon sauce	1300
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 chesse	1300
Petto di Tacchino alla Verdure ćureći file sa grilovanim povrćem turkey fillet with grilled vegetables	1400
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	1300
Salsiccie Friarielli svinjska kobasica sa napuljskim brokolijem (friarielli) i senfom pork sausage with neapolitan broccoli (friarielli) and mustard	1300
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	1500
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	3000
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	3000
Bistecca "Cacciatore" biftek sa dinstanim povrćem i rižotom "Arborio" beef stake, vegetables, risotto "Arborio"	3100
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	3200
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	3700
Calamari all'Amalfitana grilovane lignje u paradajz sosu sa mediteranskim povrćem grilled squids in tomato sauce with mediterranean vegetables	1500
Amalfitana Mix lignje i škampi u pikantnom paradajz sosu sa gorgonzola kremom squids and prawns in spicy tomato sauce with gorgonzola cream	1700
Salmone al Forno file lososa sa povrćem zapečen u peći salmon file with vegetables baked in oven	2100

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. 338.21111
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	800
Margherita pelat, mocarela, bosiljak tomato sauce, mozzarella, basil	1000
Margherita con Mozzarella di Bufala D.O.P. pelat, mocarela bufala D.O.P., bosiljak tomato sauce, mozzarella di bufala D.O.P., basil	1200
Funghi pelat, mocarela, šampinjoni, origano tomato sauce, mozzarella, mushrooms, oregano	1050
Ortolana pelat, plavi patlidžan, tikvice, paprika, crveni luk, masline, kapar, origano tomato sauce, eggplant, zucchini, pepper, olives, red onion, caper, oregano	1100
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.	1200
Quattro Stagione pelat, mocarela, šunka, pikantna svinjska salama, šampinjoni, artičoke, masline tomato sauce, mozzarella, ham, spicy pork salami, mushrooms, artichoke, olives	1200
Tonno pelat, tunjevine, mocarela, lukčići, origano tomato sauce, tuna, mozzarella, cipollini onion, oregano	1200
Romana pelat, mocarela, inćuni, kapar, origano tomato sauce, mozzarella, anchovies, caper, oregano	1100
Vesuvio pelat, mocarela, šunka tomato sauce, mozzarella, ham	1100
Capricciosa pelat, mocarela, šunka, šampinjoni, artičoke, masline, origano tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke, olives, oregano	1200
Diavola pelat, mocarela, pikantna svinjska salama, sveža crvena paprika tomato sauce, mozzarella, spicy pork salami, fresh red pepper	1150
Bianca rikota, goveđa pršuta, radič, gorgonzola ricotta, beef, prosciutto, radish, gorgonzola	1200
Prosciutto pelat, mocarela, pršuta, rukola, čeri paradajz tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo, rocket salad, cherry tomato	1300
Calabrese pelat, n'duja – pikantna kalabrijska kobasica, mocarela, masline tomato sauce, n'duja – spicy calabrian sausage, mozzarella, olives	1300
Quattro Formaggi rikota, mocarela, gorgonzola, dimljeni sir ricotta, mozzarella, gorgonzola, smoked cheese	1300
Mortadella mocarela, mortadela, krema od pistača mozzarella, mortadella, pistachio cream	1400

Pizza Napoletana Gourmet

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	1600
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	1400
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	1450
Zucchini Gorgonzola krema od tikvica, gorgonzola, pikantna svinjska salama, mocarela, skamorza dimljeni sir zucchini cream, gorgonzola, spicy pork salami, mozzarella, scamorza smoked cheese	1400
Salsiccie con Friarielli mocarela, svinjska kobasica, mariniran "napolitanski brokoli" friarielli mozzarella, pork sausage, marinated friarielli "napolitan broccoli"	1400
Tronchetto pelat, mocarela, rikota, šunka, pršuta, rukola, čeri (zatvorena) tomato sauce, mozzarella, ricotta, ham, prosciutto crudo, rocket sallad, cherry tomato (closed)	1400
Porcini Pancetta mocarela, pančeta, vrganj, orah, dimljeni sir, pesto đenoveze mozzarella, pancetta, porcini, walnuts, smoked cheese, pesto genovese	1550
Tartufo Bresaola krema od tartufa, mocarela, goveđa pršuta, čeri, rukola, grana padano, aceto balzamiko truffle cream, mozzarella, beef prosciutto, cherry tomato, rocket sallad, grana padano, aceto balsamico cream	1600

Dolci

dezerti / desserts

Tiramisu maskarpone sir, jaja, biskvit, kafa mascarpone cheese, egg, bisquit, coffe	500
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 sa bademima, belom čokoladom, limončelom, limunom, jajima i puterom no flour cake made with almond, white chocolate, limoncello, lemon, eggs and butter	600
Millefoglie Alla Trattoria Campania 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	500
Cannoli domaća tubica od testa punjena rikota sirom i kandiranim voćem homemade dough tubes filled with ricotta cheese and candied fruits	500
Cannoli al Pistacchio domaća tubica od testa punjena kremom od rikota sira i pistača sa sitno seckanim pistačima homemade dough tubes filled with ricotta cheese and pistachio cream with chopped pistachio	550
Piatto Dolci – Slatki tanjir / Sweet selection Tiramisu, Torta Caprese, Torta Caprese al Limone, Millefoglie, Cannoli, Cannoli al Pistacchio	2900
Pizza Nutella mala / velika small / large	500 / 800

Bevande

karta pića / drink card

Bevande Calde topli napici/hot drinks

Espresso / Espresso doppio (dupli/double)	220 / 440
Espresso Freddo (dupli hladni/double cold)	450
Macchiato / Macchiato doppio (dupli/double)	240 / 450
Cappuccino	280
Americano	240
Caffe Latte (sa mlekom/with milk)	380
Nescafe	380
Te (čaj/tea)	350
Latte 0.05 (ekstra mleko/additional milk)	30

Aqua vode/water

Aqua Viva (obična/still) 0.25	240
Rosa (obična/still) 0.33	240
Aqua Panna (obična/still) 0.25	300
Knjaz Miloš (mineralna/sparkling) 0.25	240
SanPellegrino (mineralna/sparkling) 0.25	300
Aqua Viva (obična/still) 0.75	380
Rosa (obična/still) 0.75	380
Aqua Panna (obična/still) 0.75	500
Knjaz Miloš (mineralna/sparkling) 0.75	380
SanPellegrino (mineralna/sparkling) 0.75	500

Bibite sokovi/beverages

Aranciata Bio 0.2	380
Aranciata Rossa Bio 0.2	380
Chinotto 0.2	380
Coca Cola 0.25	300
Coca Cola Zero 0.25	300
Schweppes Tonic 0.25	300
Schweppes Bitter 0.25	300
Sprite 0.25	300
Fanta 0.25	300
Next (pomorandža/orange) 0.2	300
Next (jabuka/apple) 0.2	300
Next (breskva/peach) 0.2	300
Next (šumsko voće/forest fruits) 0.2	300
Fuze Tea (breskva/peach) 0.25	300

Spremuta fresca (sveže cedeno / freshly squeezed)

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

Rakije serbian fruit brandy

Ognjena Tomašević (šljiva/plum) 0.04	350
Ognjena Tomašević (kajsija/apricot) 0.04	350
Ognjena Tomašević (dunja/quince) 0.04	350
Stara Sokolova 5 years (šljiva/plum) 0.04	470
Stara Sokolova 12 years (šljiva/plum) 0.04	1200
Stara Sokolova (viljamovka/pear) 0.04	440

Grappa italijanska loza / italian grape brandy

Nonnino Prosecco 0.04	560
Nonnino Chardonnay 0.04	560
Nonnino Antica Couve 5 years 0.04	1000
Nonnino Riserva 8 years 0.04	1500

Distillati žestina/spirits

Beefeater Gin 0.04	400
Ruski Standard Vodka 0.04	400
Jameson 0,04	400
Jack Daniels 0.04	480
Chivas Regal 12 Year 0.04	600
Johnnie Walker Black 0.04	790
Courvoisier V.S. 0.04	600

Liquori liker/liquors

Aperol 0.05	390
Campari 0.05	450
Fernet Branca 0.05	450
Gorki List 0.05	350
Limoncello 0.05	390
Martini Bianco 0.05	390
Martini Rosso 0.05	390
Amaro Montenegro 0.05	450
Ramazzotti Amaro 0.05	390
Bailys 0.05	450
Disaronno Amaretto 0.05	450

Birra piva/beers

Peroni – Nastro Azzuro alla spina (točeno/draft)	
▪ Grande 0.4 / Piccola 0.2	480 / 240
Peroni (svetlo/lager) 0.33	380
Peroni Gran Riserva Puro Malto (svetlo/lager) 0.5	690
Peroni Gran Riserva Rossa (tamno/dark) 0.5	690
Peroni Gran Riserva Doppio Malto (svetlo/lager) 0.5	690
Peroni Gran Riserva Bianca (pšenično/wheat) 0.5	760
Jelen (svetlo/lager) 0.33	350
Staropramen (svetlo/lager) 0.33	380
Stella Artois (svetlo/lager) 0.33	530
Nikšičko (tamno/dark) 0.33	400
Hoegaarden (pšenično/wheat) 0.33	680
Maisel's Weisse bezalkoholno/alcoholfree 0.5	550

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

500

Italiano

kampari, tonik
campari, tonic water

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

500

Campari Spritz

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

770



Vini d'Italia

vina iz Italije / wines from Italy

Spumante

penušavo / sparkling

Prosecco Brut Superiore – Borgoluce <i>Veneto – 100% Glera (prosecco Valdobbiadene D.O.C.G.)</i>	cl.75/12.5	3200/560
Prosecco Gaiente Brut Rose – Borgoluce <i>Veneto – 100% Glera (prosecco Valdobbiadene D.O.C.)</i>	cl.75	3100
Prosecco Rive di Collalto Superiore Extra dry – Borgoluce <i>Veneto – 100% Glera (prosecco Valdobbiadene D.O.C.G.)</i>	cl.75	3700
Franciacorta Brut – Enrico Gatti <i>Lombardia – Chardonnay (classic "Champagne" method) D.O.C.G.</i>	cl.75	6800

Bianco

belo / white

Malvasia del Salento Alberello – Feudi Salentini <i>Puglia – 100 % Malvasia I.G.P.</i>	cl.75/15	3000/630
Chardonnay – Di Leonardo <i>Friuli Venezia Giulia – 100% Chardonnay</i>	cl.75/15	3100/650
Sauvignon – Le Monde <i>Friuli Venezia Giulia – Sauvignon Blanc</i>	cl.75/15	3400/710
Passione Sentimento "Romeo & Julietta" – Pasqua <i>Veneto – 100% Garganega I.G.T.</i>	cl.75/15	3800/800
Maddalena Gavi – Del Comune di Gavi <i>Piemonte – 100% Cortese D.O.C.G.</i>	cl.75	3300
Massovivo Vermentino Amiraglia – Frescobaldi <i>Toscana – Vermentino I.G.T.</i>	cl.75	3600
Pinot Grigio Black Label – Pasqua <i>Trentino Alto Adige – Pinot Grigio D.O.C.</i>	cl.75	3800
I Frati Lugana – Cà dei Frati <i>Lombardia – 100% Turbiana D.O.C.</i>	cl.75	4100
Greco Di Tufo – Feudi di San Gregorio <i>Campania – Greco D.O.C.G.</i>	cl.75	4600
Falanghina del Sannio – Feudi di San Gregorio <i>Campania – Falanghina D.O.C.</i>	cl.75	4800

Rosa

roze / rose

Idea Rosa Primitivo – Varvaglione <i>Puglia – Primitivo I.G.P.</i>	cl.75/15	3100/650
11 Minutes Trevenezie Rose – Pasqua <i>Veneto – Corvina, Trebbiano di Lugana, Syrah, Carmenere</i>	cl.75/15	4000/840
Visione – Feudi di San Gregorio <i>Campania – Aglianico D.O.C.</i>	cl.75	3300
Susumaniello del Salento Rosato – Varvaglione <i>Puglia – Susumaniello I.G.P.</i>	cl.75	3400

Vini d'Italia

vina iz Italije / wines from Italy

Rosso

crveno / red

Tor Del Colle Montepulciano d'Abruzzo Riserva – Botter <i>Abruzzo – Montepulciano D.O.C.</i>	cl.75/15	3000/630
Campoluce Chianti Biologico – Sensi <i>Toscana – Sangiovese D.O.C.G.</i>	cl.75/15	3000/630
Papale Primitivo di Manduria – Varvagione <i>Puglia – 100% Primitivo D.O.P.</i>	cl.75/15	3500/740
Passione Sentimento "Rome & Julietta" – Pasqua <i>Veneto – Merlot, Corvina, Croatina I.G.T.</i>	cl.75/15	3800/800
Cabernet – Sirch <i>Friuli Venezia Giulia – Cabernet Sauvignon D.O.C.</i>	cl.75	3200
Valpolicella Black Label – Pasqua <i>Veneto – Corvina, Rondinella, Corvinone, Negrara, Veronese D.O.C.</i>	cl.75	3600
Mara Valpolicella Ripasso Superiore – Cesari <i>Veneto – Corvina, Rondinella, Negrara/Rossignola D.O.C.</i>	cl.75	3700
Susumaniello del Salento Rosso – Varvagione <i>Puglia – Susumaniello I.G.P.</i>	cl.75	4000
Rubrato Aglianico – Feudi di San Gregorio <i>Campania – Aglianico D.O.C.</i>	cl.75	4300
Nipozzano Riserva – Chianti Ruffina Frescobaldi <i>Toscana – Sangiovese D.O.C.G.</i>	cl.75	4600
Etna Rosso – Terre Nere <i>Sicilia – Nerello Mascalese D.O.C.</i>	cl.75	4800
Marjun – Tramin <i>Trentino Alto Adige – Pinot Noir D.O.C.</i>	cl.75	5100
Edizione Cinque Autoctoni Collection – Fantini Farnese <i>Abruzzo – Negroamaro, Sangiovese, Malvasia Nera, Montepulciano, Primitivo</i>	cl.75	7300
Nebbiolo – Bruno Giacosa <i>Piemonte – Nebbiolo D.O.C.G.</i>	cl.75	7900
Amarone della Valpolicella Classico – Cesari <i>Veneto – Corvina, Rondinella, Rossignola, Negrara D.O.C.G.</i>	cl.75	8000
Brunello di Montalcino – Col d'Orcia <i>Toscana – Sangiovese D.O.C.G.</i>	cl.75	10100
Barolo – Borgogno <i>Piemonte – 100% 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	3000/630
Tamjanika – Zmajevac <i>Šumadija – 100% Tamjanika (autohtono / autochthonous)</i>	cl.75/15	3600/760
Chardonnay – Grumen <i>Fruška Gora – Chardonnay</i>	cl.75	2800
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	7600

Rosa

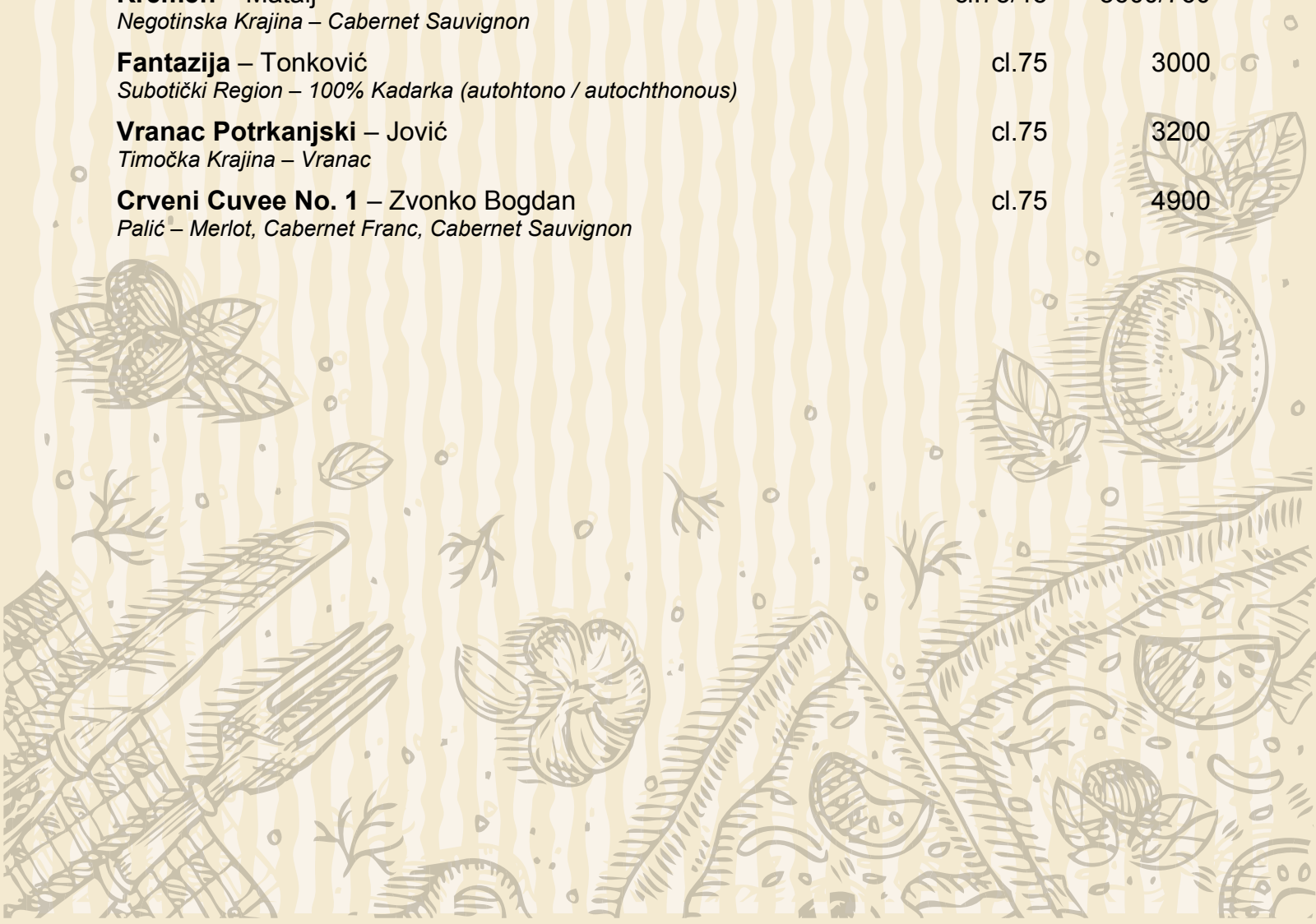
roze / rose

Pink Punk – Chichateau <i>Fruška Gora – Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	cl.75/15	3100/650
--	----------	----------

Rosso

crveno / red

Dobrič Prokupac – Živković <i>Župsko Vinogorje – 100% Prokupac (autohtono / autochthonous)</i>	cl.75/15	3000/630
Kremen – Matalj <i>Negotinska Krajina – Cabernet Sauvignon</i>	cl.75/15	3600/760
Fantazija – Tonković <i>Subotički Region – 100% Kadarka (autohtono / autochthonous)</i>	cl.75	3000
Vranac Potrkanjski – Jović <i>Timočka Krajina – Vranac</i>	cl.75	3200
Crveni Cuvee No. 1 – Zvonko Bogdan <i>Palić – Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	cl.75	4900



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

 Campania Trattoria

WI FI
network: Campania-Guest
password: campania2014