

*GRILL BAR*

*CAMPO*

# MENU

## ANTIPASTI FREDDI

### SPUNTINO DI STIGNANO

Prosciutto, lombata di maiale (ombolo), salame di boskarin (bue istriano autoctono), formaggio "kajmak", formaggio di capra, olive

### PIATTO PER DUE PERSONE CAMPO

Prosciutto, lombata di maiale (ombolo), salame di boskarin (bue istriano autoctono), pancetta, formaggio di capra, formaggio di mucca, formaggio "kajmak", salsa "Urnebes", pane "Lepinja" all'istriana

### PROSCIUTTO ISTRIANO

### FORMAGGIO DI PECORA

## **ANTIPASTI CALDI**

### **PIATTO DAL BOSCO**

Funghi prataioli e porcini grigliati su riso con pomodori ciliegini

### **VERDURE GRIGLIATE**

Verdure grigliate condite con olio di oliva ed erbe aromatiche

### **CACIOCAVALLO IMPANATO**

Formaggio in salsa Campo

### **FORMAGGIO DI CAPRA GRIGLIATO**

Formaggio di capra grigliato con olio di oliva su letto di insalata mista

### **"PREBRANAC" CON SALSICCIA**

Fagioli piccanti al forno con salsuccia casereccia

## RISOTTO DEL BUONGUSTAIO

Risotto con filetto di manzo e salsiccia

## RISOTTO VEGETARIANO

Risotto con zucchine, peperoni e funghi prataioli

## SPEZZATINO "MUČKALICA"

Sataraš piccante con collo di maiale e formaggio  
"kajmak"

# ZUPPE

ZUPPA DENSE DI VITELLO

ZUPPA DI POMODORO

BRODO DI MANZO

# **SPECIALITÀ CAMPO**

## **BISTECCA CAMPO**

Filetto di maiale impanato ripieno di formaggio  
"kajmak" stagionato in salsa Campo

## **POLLO DA LECCARSI I BAFFI**

Filetto di pollo ripieno di formaggio e prosciutto,  
impanato con noci e salsa di latte acido

## **MIX CAMPO**

Filetto di maiale e di pollo ripieni di formaggio e funghi  
prataioli, burro alle erbe aromatiche e olio d'oliva

## **MEDAGLIONI CAMPO**

Filetto mignon, filetto di pollo e di maiale su riso cosparsi  
di salsa ai funghi

## **"KOPAČKA" DI STIGNANO**

Hamburger "Pljeskavica" leggermente piccante ripieno di formaggio, prosciutto e peperoni e ricoperto di pollo con formaggio "kajmak"

### **FILETTO DI MANZO CAMPO**

Filetto di manzo con prosciutto e caciocavallo in salsa di pepe colorato

### **GRILL CAMPO PER DUE PERSONE**

Costine di maiale, ćevapi, filetto mignon, salsicce, polpette e arrotolato di pollo

### **COSTINE DI MAIALE**

Costine di maiale alla griglia nello spezzatino "Mućkalica"

### **CARNE ALLA CONTADINA**

Collo di maiale con verdure, formaggio "feta" e "kajmak"

### **ĆEVAP CAMPO**

Ćevap ripieno di caciocavallo, funghi, filetto di maiale, filetto di pollo e salsiccia

### **HAMBURGER "PLJESKAVICA" CAMPO**

Carne di vitellone ripiena di filetto di pollo, di maiale e pancetta in mostarda con cipolla, caciocavallo e funghi

Nel prezzo dei piatti sono inclusi anche i contorni.

# PIATTI ALLA GRIGLIA

## ĆEVAPI

### "CVRČAK" DI STIGNANO

Ćevapi su formaggio "kajmak"

### ĆEVAPI ARROTOLATI

Ćevapi arrotolati in pancetta

### HAMBURGER "PLJESKAVICA"

Carne di vitellone macinata con cipolla

### HAMBURGER ROSSO "CRVENA PLJESKAVICA"

Hamburger "Pljeskavica" ripieno di peperoncini piccanti  
e cipolle

## **HAMBURGER "PLJESKAVICA" DEL BUONGUSTAIO**

Hamburger "Pljeskavica" moderatamente piccante  
condito con pancetta e formaggio

## **HAMBURGER "PLJESKAVICA" RIPIENO**

Hamburger "Pljeskavica" ripieno di caciocavallo,  
prosciutto e peperoncini piccanti

## **POLPETTE**

Polpette di carne grigliate in salsa piccante

## **"DEVREK"**

"Devrek" con carne di vitellone, pancetta e caciocavallo  
con formaggio "kajmak"

## **FILETTO DI POLLO**

Filetto di pollo marinato alla griglia

## **FILETTO DI POLLO RIPIENO**

Filetto di pollo ripieno di caciocavallo e funghi, avvolto in  
pancetta



## **SPIEDINI DI POLLO ARROTOLATI**

Pezzi di filetto di pollo arrotolati in pancetta

## **"ŠAŠLJIK"**

Spiedino di pezzettini di filetto di pollo e di maiale con verdure

## **MIX DI SALSICCE**

Salsicce casereccio con vino bianco e peperoncini piccanti

## **FILETTO DI MANZO**

Filetto di manzo con verdura soffritta

## **FILETTO DI MANZO POLESANO**

Tagliata di filetto di manzo su rucola con burro aromatizzato

## **CARNE MISTA**

Collo di maiale, filetto di pollo, polpetta, salsiccia e ćevap

## **COLLO DI MAIALE**

Collo di maiale marinato alla griglia

## "BIJELA VJEŠALICA" RIPIENA

Carrè di maiale ripieno di formaggio arrotolato in  
pancetta

I contorni sono inclusi nel prezzo.

# **MENU PER BAMBINI**

POLLO IMPANATO IN SESAMO

ĆEVAPČIĆI

HAMBURGER "PLJESKAVICA" PER BAMBINI

# INSALATE

MIX DI INSALATE VERDI

POMODORI

INSALATA "ŠOPSKA"

INSALATA DELL'ORTO

INSALATA "TARATOR"

CAVOLO CAPPUCCIO

INSALATA GRECA

CAPRESE

INSALATA DIVINA

INSALATA CAMPO

# **PRODOTTI DI PASTICCERIA**

## **CRESPELLE CAMPO**

Tre crespelle arrotolate insieme con Nutella, marmellata  
e noci

## **CRESPELLE**

Due crespelle con crema spalmabile a scelta:

Nutella – marmellata - noci

## **SOUFFLE**

Lava cake al cioccolato con gelato

## **MOUSSE ALLO JOGURT**

## **MOUSSE AL CIOCCOLATO**

# PRODOTTI DI PANETTERIA

PANE "LEPINJA"

PANE

## CONTORNI

POMMES FRITES

PATATE AL FORNO

RISO

PURÈ DI PATATE

## AGGIUNTE

MAIONESE

MOSTARDA

SALSA "URNEBES"

KETCHUP

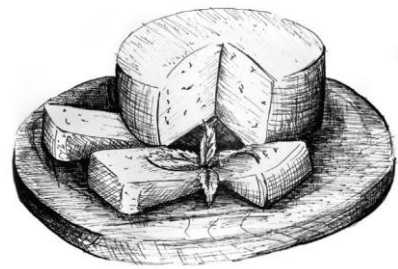
**SALSA "AJVAR"**

**FORMAGGIO "KAJMAK"**

**SALSA CAMPO**

**OLIVE**

Il consumo di prodotti a base di pecora può essere associato alla longevità. L'alto contenuto proteico e il basso contenuto di grasso del latte inferiore all'uno per cento attribuiscono a questo formaggio ottime proprietà per la rigenerazione del fegato e la regolazione della glicemia. E così uno dei cibi più gustosi e salutari ha conquistato il palato e il cuore degli amanti del formaggio, e a tutto ciò va aggiunto che il nostro formaggio pecorino è nato a poche centinaia di metri dal luogo in cui vi trovate ora.

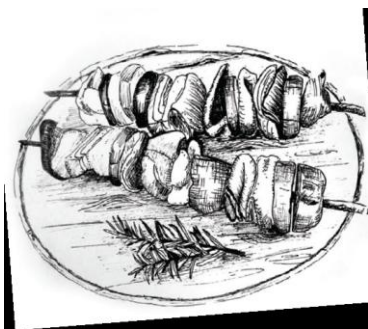
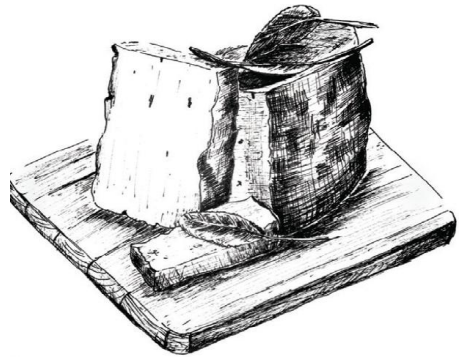


## PREBRANAC

Questo piatto tradizionale è conosciuto in quasi tutte le famiglie dei Balcani, tuttavia, a causa della diversità culturale dell'area, il nome che gli viene assegnato varia a seconda della regione in cui questo piatto viene preparato. In certi luoghi viene chiamato "Zapečeni grah" (Fagioli al forno), in altri luoghi "Zapečeni pasulj", e in altri ancora "Gravče na tavče". Da noi il "Prebranac" viene preparato secondo la vecchia ricetta tradizionale, ricetta che ha quasi sempre come risultato una ciotola di pane unta, uno stomaco pieno e un sorriso soddisfatto sul viso.

## KAČKAVALJ

Il Caciocavallo è un tipo di formaggio molto diffuso prodotto con latte di pecora o di mucca. Veniva originariamente prodotto in tutta l'Italia meridionale, in particolare nelle montagne dell'Appennino e nella penisola del Gargano ma poi la sua produzione si è diffusa in tutti i Balcani. Modellato a forma di goccia, questo formaggio si distingue per il suo sapore salato e leggermente piccante, che lo rende eccellente per gli amanti dei gusti nuovi e originali. Puoi provarlo da noi come specialità impanata.



## ŠAŠLJIK

Conosciuto anche come spiedino dell'Est, il "Šašljik" veniva originariamente prodotto con la carne d'agnello. Ha iniziato poi a diffondersi in Occidente subendo varie trasformazioni e dando vita a numerose varianti, da quella con la carne di maiale a quella con la carne di manzo, a seconda dalle usanze locali o regionali. Gli spiedini vengono realizzati utilizzando differenti tipi di carne, grassi e



verdure, come peperoni, cipolla,  
funghi e pomodoro.  
Buon appetito!