

I piatti da gustare

Piatto Terra e mare € 32

Piccoli piaceri e prelibatezze da gustare in due. Prosciutto, pancetta, formaggi dell'Isola di Pago, acciughe marinate e salate, paté di pesce, tapenade

Formaggio dal piatto € 15

Formaggio caldo fatto in casa, pancetta, uva, pomodorini

Il piatto sul quale regna il formaggio caprino al forno € 17

Formaggio caprino al forno, noci tostate, gelato ai fichi secchi con prosecco e mandorle, gelato ai fichi secchi marinati nel vino con prosciutto e rosmarino

Insalata di polpo € 24

Polpo con patate alla casereccia

Paté di polpo e seppia € 15

con pomodori marinati e focaccia calda

Pasticcio di Maja in padella € 13

Pasticcio al forno ripieno di ricotta di Pago, bietola e cipollotti

Tonno al prosecco € 17

Striscioline di tonno marinate e cotte al forno con capperi e olive, soffritto nel prosecco, pane caldo e insalata di fagioli con radicchio e cipollotti

Finocchio marino € 15

Finocchio marino, acciughe salate, uova, olive, capperi, pomodorini, radicchio e cipollotti

La pasta fatta in casa – i maccheroni

Mare €25

Maccheroni in un mare di gamberetti dell'Adriatico, calamari, cozze di Cittanova, bocconcini di nasello, olive, pomodori, acciughe salate, capperi e finocchio marino.

Isola €17

Pomodori e melanzana frita conditi con un po' di peperoncino e basilico. E per finire, ricotta e formaggio grattugiato di Pago

Burin (bora leggera) €19

Maccheroni con prosciutto, radicchio, pesto di noci e ricotta

Il pesce e le chiacchierate dei pescatori

Pasticcio di tonno con gnocchi neri fatti in casa € 25

Brodetto di polpo, seppie, calamari e moscardini con polenta € 25

Pesce per due € 65

Due pesci alla griglia, polpettine di merluzzo e nasello, misto di seppie, calamari e fave, contorno di bietola

Pesce in padella € 26

Sugo di pesceccane, calamari, seppie, gamberi, patate, vino e prosecco

Rana pescatrice in salsa di frutti di mare € 33

Pezzi di coda di rana pescatrice al forno in salsa di cipollotti saltati e uva, tapenade di fave e piselli con cubetti di polenta aromatica

Branzino in sacchetto profumato € 25

Filetto di branzino, verdura, tapenade, pomodori secchi, uva, olio d'oliva e vino, salvia, rosmarino, finocchio marino, mirto, basilico. Abbiamo messo tutto quanto in un sacchetto di carta, legandolo a dovere prima di cuocerlo al forno. L'intera terrazza profumerà!

Cozze alla busara (1 kg) € 22

Cozze provenienti dal Mare di Cittanova. Le migliori al mondo!

Scampi, cozze, gamberetti alla busara (1 kg) € 49

Pesce di qualità superiore (1 kg) € 95 Pesce bianco di I categoria (1 kg) € 55

Scampi di I categoria (1 kg) € 95

Goditi le prelibatezze di carne!

Sugo di agnello con spezie di Pago € 25

L'agnello preparato secondo un'antica ricetta con sugo di verdure, spezie aromatiche dell'Isola di Pago e contorno di gnocchi fatti in casa e formaggio grattugiato di Pago, è unico e irripetibile.

Costine di vitello € 31

Costine di vitello a cottura lenta, insalata di patate

Filetto di maiale al forno € 25

Filetto di maiale al forno con rosmarino e uva, patate fritte con pancetta, cipollotti, pomodori secchi e formaggio grattugiato

E per finire...

Torta al cioccolato NIKA, IL PICCOLO MAK E DORIANO € 7

Con crema dolce e la nostra marmellata di arance

Il dolce di Ivana € 8

Gnocchetti di ricotta, caramello e il nostro gelato fatto in casa

Il dolce di Cate € 7

Torta soffice dolce, frutta di stagione al forno, mandorle fritte e gelato fatto in casa

La torta al limone di Klara e Toma € 7**I nostri gelati € 3**

artigianali alle mandorle tostate, alle noci tostate, ai fichi secchi e al prosecco, alla frutta di stagione...

CONTORNI:

patate € 6 extra su richiesta € 3 Maccheroni pomodorini € 8 Pane (cestino) € 4 Maccheroni € 6
Maccheroni gamberetti € 17 Brodi e minestre € 7 Insalata mista con cereali € 8 Insalata mista € 6,5

Konoba Didova kuća www.didovakuca.com Šimuni 39, 23251 Kolan, Pag

Mail: konoba@didovakuca.com 00385 23 211 215

Gentili Clienti,

Il libro degli allergeni si trova al bar. In caso di allergia o intolleranza a determinati cibi, spezie, lattosio o glutine, siete gentilmente invitati a informarne il cameriere che sarà ben lieto a rispondere dettagliatamente a tutti i vostri quesiti riguardanti la presenza di sovraccitate sostanze nei nostri piatti. Tutti gli alimenti possono contenere tracce di glutine.