

I piatti del gusto

Il piatto mare-terra

Tutto i migliori sapori, del mare e della terra! Chi è amante di questo tipo di delizie, ecco un piatto imperiale! Un boccone di formaggio caprino, un boccone di formaggio pecorino di Pago, un briciolo di ricotta, prosciutto, olive, un sorso di vino, un panino con un paté di ricotta e acciuga, una vista sul golfo per controllare se arriva qualche nave, pesce affumicato, un sorso di vino, qualche sorriso, per proseguire poi con delle sardine marinate in sale, un sorso più grande di vino, il pepe fish, il paté di olive, un sorso di vino, e poi una fettina di pane fatto in casa con un'acciuga marinata e sopra del finocchio marino e capperi, uno due tre sorsi di vino...la vita è fantastica!

Il tesoro dell'isola di Pago – I Formaggi

Per gli amanti del formaggio, una sinfonia di sapori! Dal formaggio di Pago, dal pecorino con la salvia, formaggio di capra con rosmarino, Otočan, Kolanjac, formaggio con lavanda, la ricotta, il cacio e il formaggio con i tartufi, un po' di olive, noci, la nostra confettura di fichi secchi al Prošek, pera marinata al formaggio erborinato, crema dolce alla ricotta, al miele di salvia e alle mandorle, formaggio tipico *škripavac* e pomodori secchi in olio d'oliva con basilico. Potete tranquillamente prendere un bel grappolo d'uva matura dal vigneto del nonno Benko: accompagnerà bene il tutto. E, infine, un buon bicchiere di vino. Ecco che nasce una favola, la favola raccontata dal caseificio MIH di Kolan, da quello di Pago e Gligora di Kolan.

Il piatto di Benko

Innanzitutto, una sardina salata. E poi tutto il resto a filetti e marinato: dalle acciughe, passando per il polpo fino ai gamberetti, il tutto condito con dell'olio d'oliva nostrano, con i capperi e il finocchio di mare, motar (*Crithmum maritimum*) da l'isola di Maun, pesce affumicato, il paté di olive, pane fatto in casa, il paté di pesce affumicato.. Per non parlarvi del "pepe fish", un peperoncino ripieno di filetti d'acciughe, tutto ad opera del nostro lupo di mare Živko, Kaštel Kambelovac. Anzi, possiamo dire che tutto quanto elencato è uscito dai loro laboratori culinari.

Il piatto in cui regna il formaggio caprino preparato in forno

Abbiamo voluto chiamare così questa sinfonia di formaggio caprino in forno, fichi secchi marinati con prosciutto, gelato ai fichi secchi, al Prošek e alle mandorle e pane fatto in casa. Nemmeno questa combinazione "no stress" non può non essere accompagnata da uno o due sorsi di vino.

Buonasera, amici

Mare, corri, su! Porta il pesce in saor o il pesce marinato. La gente è allegra, a tavola un bicchierino di vino bianco, nell'aria profumo di pane tostato con pomodoro, prezzemolo e olio d'oliva. Buonasera, carissimi.

Verdure marinate e il pecorino

Abbiamo marinato la melanzana, pomodori e le zucchine, olive, le pere e uva (mirto, salvia, basilico), aggiunto un bocconcino di pecorino e un ottimo piatto è pronto! La nostra parte è terminata, ma per voi il bello appena inizia, con tutti quei sapori...

Quanto adoro le focaccine

Focaccine calde con acciughe, finocchio marino e olive, paté di pesce, due o tre foglioline di rucola e pomodorini salati. Che goduria con una birretta. Cosa vuoi che ti dica?

E per concludere con queste pietanze segue...Sua maestà: il formaggio di Pago

Un buon pranzo, un semplice primo piatto per cena, la pasta fatta in casa

Ravioli MarioLi fatti in casa con la ricotta di Pago

raviolo fatto in casa e ripieno con la vera ricotta pecorina, soffritti brevemente in un po' di olio d'oliva e salvia; con una o due fettine di prosciutto crudo, qualche oliva e – dulcis in fundo – il formaggio di Pago gratuggiato)

Il *makarun* (pasta trafilata) di mare

I maccheroni in un mare di acciughe marinata, gamberetti adriatico, pesce affumicato, calamari, Cozze del golfo di Cittanova, capperi e pomodori, mirto, motar, olive nere.

Pljukanci di bosco

I funghi freschi e funghi porcini secchi. Li abbiamo legati ai pljukanci con l'aiuto di un po' di olio d'oliva e vino, prosciutto, pesto di prezzemolo e capperi.

Pljukanci alla ricotta, prosciutto crudo e radicchio

Pasta fresca con la ricotta, prosciutto crudo e radicchio. Semplice, no?

Il *makarun* (pasta trafilata) al pesto di mandorle e formaggio di Pago

Ha il profumo dell'estate. Un goccio di olio d'oliva, una manciata di mandorle, un bocconcino di formaggio di Pago, un po' di sale, basilico, una goccia di mare, un fiorellino di salvia...

Brodi, brodini, minestre...

Piatti a base di pesce e...l'appunto del pescatore

Sapore di sale, sapore di mare

Pesce per due – un'orata e un branzino alla griglia, alcuni calamari ripieni al prosciutto e formaggio caprino, Spiedini di pesce e verdura, cartoccio di baccalà e merluzzo, bietola... di tutto e di più! Ehi, lascia stare quel pesce. Ce n'è per tutti!

Calamari alla casereccia

Cosa si mangia? Si avvicina l'ora di pranzo. Ecco uno stufato di calamari e patate in vino, adesso arriva anche il sughetto. Condisci un poco i calamari, aggiungi un tocco di vita e...che cosa vuoi di più?

Ricordando i bei tempi passati

Quando i calamari, i gamberetti e il lofio si trovano in un tegame a friggere con un goccio di olio d'oliva, gli devi dare da bere un po' di prosecco. Il friggio si zittisce subito. Nulla al mondo deve soffrire di sete. Ma sapere di piccante, questo sì. Ad accompagnare questa storia di pesce, la polenta piccante al peperoncino, olive ed erbe raccolte sull'isola.

Brodetto di polpo, seppie, moscardini, calamari con polenta

Spigola nel cartoccio profumato

Filetto di spigola, verdure, tapenade, pomodori secchi, uva, olio d'oliva e vino, salvia e rosmarino, mirto e basilico. Tutto rinchiuso in un cartoccio e infornato. Profumerà tutta la terrazza.

Cozze alla busara 1kg

Cozze del golfo di Cittanova: le migliori del mondo. A parte il profumo e il sapore inconfondibili, si distinguono anche per il fatto che il loro guscio non si può pulire.

Pesce categoria extra 1kg

Scampi dell'Adriatico I 1kg

Pesce bianco I categoria 1kg

Scampi dell'Adriatico II 1kg

Mi piace la carne!

Il sugo di agnello e spezie di Pago

La carne di agnello dell'isola di Pago è particolare. Non può essere scambiata con quelle provenienti da altre zone, perché è talmente aromatica. Preparata così, secondo una ricetta antica, con un sugo di verdure e avente come contorno di gnocchi di patate fatti in casa, costituisce un'esperienza unica e irripetibile. Formaggio di Pago grattugiato.

Stasera si fa festa

Ma bisogna sempre inventarsi qualcosa e complicare? Prendi qua, metti là, arrotola, faimiracoli... È arrivato il momento di gettare l'ancora, sedersi e mangiare. La compagnia aspetta e il vino è freddo al punto giusto. Lascia volare il tempo, tutto passa e non si ferma...Arrivano l'ombolo grigliato, i čevapčići, l'hamburger di carne, gli involtini di vitello, i peperoni farciti col formaggio, le verdure e le patatine...e festa sia!

Stufato di agnello

Cuociamo per un po' le bistecche di agnello, aggiungiamo qualche piantina aromatica, una goccia di vino pošip e attendiamo che gli aromi si amalgamino. Serviamo con patate alla rucola e cipollotti.

Gli eterni čevapčići

Ma chi ha detto che i čevapčići non sono un pitatto da trattoria?

Tutti i colori delle verdure

Piatto di verdure

L'estate è alle porte, il sole è cocente, la verdura abbondante. Prova le nostre polpettine di zucchine e formaggio erborinato, pomodoro caldo con ricotta e formaggio caprino giovane, un mazzetto di basilico profumato. Arriva anche la crema di mandorle e olio d'oliva. Una parola non basta e due sono troppe...

Canto di mare

O mare, cosa ci porti? Un'insalata di mare. Tante seppie e gamberetti, finocchio di mare, olive, capperi, ceci e visciole.

Insalata di Pago

Insalata con cubetti di formaggio tipico dell'isola di Pago, formaggio tipico škripavac, formaggio caprino giovane, ricotta di capra, formaggio di Pago grattugiato, noci e prosciutto crudo.

Insalata mista

Dulcis in fundo

Torta al cioccolato "Nika&Dorijan"

La pasta dolce della nostra infanzia

Torta limone "Klara&Toma"

Per le calde serate estive

Il dolce di Ivana

Strudel di frutta stagionale per 2

Frittelle porzione

Dal mare e dalla terraferma al forno Piatti su ordinazione

Agnello di Pago con patate e verdure (delizia!) 1kg