

Pozivamo Vas
na nevjerojatno putovanje gdje,
od prve žlice do posljednjeg gutljaja,
naša hrana priča priču o zemlji
na kojoj se nalazimo – zemlji dide moga.

Ta zemlja,
protkana njegovim trudom i radom,
postala je inspiracija i poticaj
za sve što radimo.
Ljubav se proširila i na more
donoseći vam
najbolje od oba svijeta -
autentične okuse i mirise
Jadrana i Zagore.

Doživite održivost tradicije
na moderni način i
otkrijte okuse i mirise
naše predivne lokacije,
gdje se svaki zalogaj i gutljaj
spajaju u priču o ljubavi
prema zemlji, moru i gastronomiji.



5

FULL EXPERIENCE ZEMLJA DIDE MOGA

Doživite čaroliju okusa
koja će postati dio
Vaših najljepših uspomena.

- DEGUSTACIJSKI MENU
U 5 SLIJEDOVA -
95,00 €

Ako želite dodatno
obogatiti svoje iskustvo,
nudimo Vam priliku da
uparite naša jela
s vrhunskim vinima,
stvarajući harmonični spoj
okusa i mirisa za Vaše nepce.

- UPARIVANJE 5 SLIJEDOVA
S VINIMA -
55,00 €

- VEGETERIJANSKI MENU
U 3 SLIJEDA -
46,00 €

DOLCE CAMPANELO
BY KRISTINA

* potrebno je napraviti rezervaciju
dan ranije

doživite simfoniju slatkog užitka
- prepustite se desertima u 6 sljedova
koji će vas povesti u svijet
čiste mašte i užitka
52,00 €

Couvert - 2,50 € po osobi.

KONOBA CAMPANELO d.o.o.
Sučići 6, Mirlović Zagora, 22323 Unešić - OIB: 20371953101
Obavijest o načinu podnošenja pisanih prigovora potrošača nalazi se kraj šanka.
Porezi su uključeni u cijenu. Za informacije o prisutnosti tvari ili proizvoda koji
uzrokuju alergije ili netolerancije u hrani koju konzumirate, slobodno se
obratite našem osoblju koje će Vam rado pomoći. Osobama mlađim od 18
godina zabranjeno je točenje i konzumiranje alkoholnih pića ili pića koja
sadržavaju alkohol!

À LA CARTE

HLADNA PREDJELA

- PRŠUT IZ DALMATINSKE ZAGORE -
100 g - 18 €
- DALMATINSKI SIREVI -
100 g - 12,00 €
- PANCETA I KOBASICA SA DIMA -
100 g - 12,00 €
- TATARSKI OD BIFTEKA -
sušeni žumanjak, kreker od sjemenki,
maslac od dalmatinskih trava
26,00 €
- BRUSKETA OD HOBOTNICE -
bundeve, skuta, rotkvica, citrus krema
22,00 €
- TARTAR OD TUNE -
mousse od pure, čips od kapara,
ulje od divlje rikole
24,00 €
- CARPACCIO OD BIJELE RIBE -
35,00 €

JUHE

- BIO JUHA PO IZBORU CHEFA -
7,00 €
- ZLATNI ŠKAMP -
mousse od dimljene orade,
pjena od škampa, pepeo od luka
11,00 €

TOPLA PREDJELA

- JANJEĆI RAVIOLI -
seljački sir, cikla, ulje kapulica
30,00 €
- ARANCINI OD BUŠE-
espuma od krumpira i poriluka, koromač
24,00 €
- BAKIN VERZOT -
sušeni žumanjak, ulje peršina,
espuma od krumpira i poriluka
16,00 €
- RAGU OD SIPE -
zapečeni rimski njok, coulis od šumskog voća,
sladoled od sira
28,00 €

DJEČJI MENU

- GLAVNO JELO, PRILOG + DESERT -
18,00 €

GLAVNA JELA

- SOUS VIDE PATKA S KRUSTOM -
čičoka, demiglace, griz
38,00 €
- FILET BIJELE RIBE -
riblji jus, krema od bundeve i crnog češnjaka
38,00 €

PREMIUM ODLEŽANI RUČNO REZANI STEAKOVI

- RAMSTEK -
+ 300 g - 45,00 €
- RIB-EYE -
+ 300 g - 45,00 €

- OBORITA RIBA -
dnevni ulov
85,00 €/kg

- JADRANSKA LIGNJA SA ŽARA -
500 g - 42,00 €

JELA SA RAŽNJA & ISPOD PEKE

narudžba min 1 dan ranije / min 4 osobe

- PIVAC SA RAŽNJA -
55,00 €/kg
- TELETINA S KRUMPIRIMA
ISPOD PEKE -
porcija 500 g - 36,00 €
- PIVAC S KRUMPIRIMA ISPOD PEKE -
porcija 500 g - 32,00 €
- HOBOTNICA S KRUMPIRIMA
ISPOD PEKE -
porcija 500 g - 52,00 €

PRILOZI

- VRT NA DLANU -
6,00 €
- KRUH -
3,50 €

DESERT

- DIVLJA LIJESKA -
lješnjak, karamela, tonka
10,00 €
- ŠPRULJA -
badem, dunja, šipak
10,00 €
- KARAT 1907 -
rogač, med, mliječna čokolada 33%
10,00 €
- VRTNI MAK -
limun, mak, grejp / *veganski desert
9,00 €