

KAKO DELUJE FONTANA TERANA

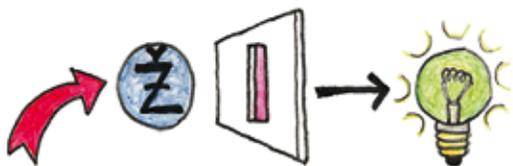
COME FUNZIONA FONTANA DEL TERRANO

1. Zamenjaj € za Ž.
Sposodi si kozarec.



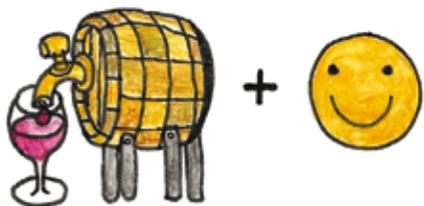
Scambia € con Ž = Gettone. Prendi in prestito un calice.

2. Vrzi Ž v režo.
Prižge se zelena luč.



Dopo aver inserito Gettone nella fessura,
si accenderà la luce verde.

3. Izberi si teran ali vitovsko.
Natoči si vino iz sodca.



Seleziona Terrano o Vitovska. Versa il vino nel calice dalla botte.

4. Uživaj in „na zdravje“.

Divertiti e “alla salute”.



La fontana del vino rappresenta un nuovo concetto nella ristorazione.

Mentre vi servite il vino dalla botte potete ammirare la vista sul Carso, sulle vigne, sull'uva, da cui proviene il nobile nettare. Qui vi immergerete nella cultura del vino e apprezzerete il paesaggio cosparso di vigneti.

Accanto a una botte, e con un bicchiere di vino in mano, lo stare insieme regala nuove emozioni.

Ecco due eccezionali vini locali, selezionati per voi: l'ottimo e corposo Terrano dal brullo Carso e la più delicata Vitovska che lo accompagna a braccetto e lo completa.

1 gettone 2 €



cauzione

Si prega gentilmente di utilizzare soltanto i calici con il logo "Fontana Terana" per il consumo dalla fontana del vino. Cauzione per il calice di ricordo è di 5,00 €. Tale importo verrà restituito alla riconsegna del calice integro. Si prega di restituire il calice entro la stessa giornata. Grazie.

PANORAMA Štanjel



Menù – cibo e bevande

Cari ospiti,
vi do un caloroso benvenuto al bistrò Panorama Štanjel. Siamo lieti di proporvi il meglio che il Carso ha da offrire. Per voi abbiamo selezionato dei ottimi vini locali che potete ordinare “al calice” o versare direttamente alla “spina”.

La prima fontana del vino sul Carso si chiama “Fontana Terana” (fontana del Terrano).

Provate il prosciutto del Carso, in morbide fette e il pregiato formaggio della regione dei Brkini.

Per il dessert potete concedervi degli squisiti struccoli fatti in casa.

In più, per concludere, proponiamo il vero espresso goriziano, il migliore in assoluto.

Tutto ciò, che vi porteremo a tavola sarà eccezionale. Garantito!

Igor Sitar
Igor Sitar

...ah, abbiamo già menzionato il famoso tè freddo secondo la ricetta segreta di mia nonna?

caffè - tè

	prezzo €
caffè	1,50
macchiato	1,80
caffè con latte	2,00
cappuccino	2,20
caffè bianco	2,50
caffè con frappé al latte	2,70
tisana / tè	3,00

bevande analcoliche

	quantità (dl)	prezzo €
tè freddo fatto in casa	3	3,80
limonata fatta in casa	3	3,20
bibite gassate (cola, fanta...)	2	3,00
succhi di frutta	2	3,00
acqua gassata- radenska	2,5	2,00
acqua gassata - radenska	10	6,00

vino

	quantità (dl)	prezzo €
terrano - vino della casa	1	2,50
vitovska grganja	1	2,50
malvasia	1	2,50
vini al calice	1	4,50 - 5,50
<i>(richiedere la carta dei vini)</i>		
spumante al calice	1	6,00
<i>(richiedere la carta dei vini)</i>		

Bar Panorama Štanjel, Igor Sitar s.p.
Štanjel 5a, 6222 Štanjel; +386 41 38 48 58,
ID: 9098909000; DŠ 42695791, panorama@stanjel.si
cenik velja od 23. 8. 2022 (ita 82)

cocktail

	prezzo €
gin tonic	6,50
gin tonic fiver tree	7,00
aperol spritz	5,50
mojito	6,50
sorbetto al limone	6,50

birra - cider

	quantità (dl)	prezzo €
union	0,5	3,50
laško	0,5	3,50
radler	0,5	3,50
zero alcol 0,00%	0,33	3,20
somersby cider	0,33	3,70

spiriti

	quantità (dl)	prezzo €
liquore di terrano	0,3	3,00
viljamovka	0,3	3,50
jagermeister	0,3	3,00
grappa	0,3	3,50
pelinkovec	0,3	3,00
brinjevec brkinski	0,3	4,00



stanjel.si

tagliere

Prosciutto del Carso e formaggio ecologico dei Brkini

	prezzo €
tagliere S	9,00
tagliere L	13,50
tagliere XL	18,00

dolci

	prezzo €
croissant	2,40

gelato

	prezzo €
coppa gelato S	4,00
coppa gelato L	5,00
coppa gelato XL	6,00
caffè freddo	5,00
caffè freddo fabiani	6,00
<i>(espresso, frappé al latte, gelato)</i>	

frappé

	prezzo €
frappé gusto fragola	4,50