

Trattoria Ražnjević

A.D. 1307

poljača

www.ilirijabiograd.com



Trattoria Ražnjević

A.D. 1307

polaća

AGRITURISMO "RAŽNJEVIĆ", POLAČA

La trattoria "Ražnjević", tipicamente dalmata, v'attende nell'ambiente rurale dei ricchi Ravni kotari, più precisamente nel paesino di Polača, a pochi chilometri da Biograd na Moru e dall'autostrada Zagabria – Spalato (uscita Benkovac). Un tempo era una piccola cappella di campagna; oggi, dopo esser stata restaurata con tanto amore, ammalia con la sua atmosfera antica, capace di evocare il fascino del tempo dei nostri avi e di questi luoghi singolari.

La nostra offerta comprende vari tipi di acquavite, fichi secchi, prosciutto crudo, formaggio, vino e dolci di nostra produzione ed una gran varietà di specialità gastronomiche cotte sotto la "peka"... Passeggiate per la nostra tenuta, tra i filari del vigneto e gli olivi. Sedetevi ai piedi di un gelso centenario, scattate qualche foto e portate con voi il ricordo di un lembo della Dalmazia più autentica.

www.ilirijabiograd.com



Trattoria Ražnjević

A.D. 1307



ODORI E SAPORI DEI RAVNI KOTARI



Nella nostra trattoria nella località di Polača offriamo una gran varietà di specialità gastronomiche della regione dei Ravn kotari preparate in base alle ricette di una volta. Segnaliamo:

- prosciutto crudo e pancetta di produzione propria
- pecorino di produzione propria
- sardine ed acciughe sotto sale
- carne d'agnello arrosto allo spiedo
- tacchina allo spiedo
- specialità cotte sotto la "peka" con contorno di patate (pollastro, anatra, oca...)
- pollastro in umido, bollito
- gran varietà di pesci di mare e d'acqua dolce alla griglia (carpa, siluro, anguille...)
- specialità caserecce di legumi; finocchi con bietole, ceci, fave, fagioli
- pene casereccio cotto sotto la "peka"
- "prisnac" cotto sotto la "peka"
- "fritule" (frittelle)
- vini caserecci prodotti con uve di vitigni autoctoni
- olio d'oliva di produzione propria

Polača



www.ilirijabiograd.com