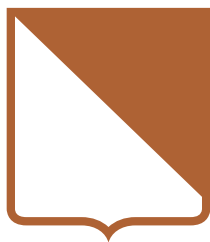


MENU



COMUNALE

CAFFÈ E CUCINA

ANTIPASTI



PREDJELA

CARPACCIO 1.200

Goveđi karpaćo sa parmezanom, maslinama i rukolom

Beef carpaccio with parmesan cheese, olives and rocket

ANTIPASTO COMUNALE regular/XL..... 1.300 / 2.200

Selekcija grilovanog povrća, salame, pršute, maslina i sira

Selection of grilled vegetables, salami, prosciutto, olives and cheese

AFFETTATO MISTO (Berkel selekcija) regular/XL 1.000 / 1.900

Prosciutto San Daniele, Milano salami,

Sorpresa piccante salami, mortadella

Izbor italijanskih delikatesa ručno rezanih na Berkel mašini

Selection of Italian cold cuts sliced manually using

Berkel slicer machine

TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI (200g) 1.800

Grana, Pecorino Romano, Montassio, Gorgonzola

Selekcija italijanskih sireva

Selection of Italian cheeses

ANTIPASTO VEGETALE 900

Grilovani plavi patlidžan, grilovane tikvice i paprika, sušeni paradajz u maslinovom ulju, karfiol, celer, brokoli, cvekla, šargarepa, masline, sicilijanski kapari, artičoke i pečurke

Grilled eggplant, grilled zucchini and paprika, sun-dried tomatoes in olive oil, cauliflower, celery, broccoli, beetroot, carrot, olives, capperi siciliani and mushrooms

Napomena: Za porudžbinu polovine porcije pojedinih jela naplaćuje se iznos od 70% prikazane cene. **Remark:** Half portion orders are charged at 70% value of quoted price.

Kuver / Couvert (100)

SMALL PLATE SNACKS

MALI ZALOGAJI

BRUSCHETTE POMODORO	300
Zapečeni hleb sa paradajzom, bosiljkom, belim lukom i maslinovim uljem <i>Grilled slices of bread served with tomato, fresh basil, garlic and olive oil</i>	
BRUSCHETTE AL PEPERONE	400
Zapečeni hleb sa grilovanom paprikom i kozjim sirom <i>Grilled slices of bread served with grilled paprika and goat cheese</i>	
BRUSCHETTE DI VERDURE	300
Zapečeni hleb sa grilovanim povrćem <i>Grilled slices of bread with grilled vegetables</i>	
BRUSCHETTE CON FUNGHI	400
Zapečeni hleb sa tartufima i vrganjima <i>Grilled slices of bread with truffles and porcini mushrooms</i>	
INVOLTINI MELANZANE	450
Rolnice od patlidžana i mocarele u paradajz sosu <i>Eggplant rolls with mozzarella in tomato sauce</i>	
INVOLTINI ZUCHINI	450
Rolnice od tikvica sa kozjim sirom u krem sosu <i>Zucchini rolls with goat cheese and cream sauce</i>	
INVOLTINI ZUCHINI DI TIMO	450
Rolnice od tikvica sa kozjim sirom i timijanom <i>Zucchini rolls with goat cheese and thyme</i>	
SPIEDINI FRUTI DI MARE	450
Ražnjić sa lososom, gamborom i povrćem, grilovan u Josper pećnici <i>Josper grilled skewers with salmon, shrimp, and vegetables</i>	

INSALATE



SALATE

INSALATA TRICOLORE	500
Rukola, čeri paradajz, parmezan, pinjoli <i>Rocket salad, cherry tomato, Grana Padano cheese, pine nuts</i>	
INSALATA VERDE	400
Miks zelenih salata <i>Green salad mix</i>	
INSALATA CAPRESE	620
Mocarela, paradajz, svež bosiljak <i>Mozzarella, tomato, fresh basil</i>	
INSALATA DI POLLO	900
Grilovani pileći batak sa miksom zelenih salata i dresingom od senfa i meda <i>Grilled chicken thigh fillet with a mix of green salad, mustard and honey dressing</i>	
INSALATA CON BISTECA	1.100
Grilovani biftek (14 dana suvog sazrevanja) sa miksom zelenih salata i dresingom od bosiljka <i>Grilled steak (dry aged 14 days) with a mix of green salad and basil dressing</i>	
INSALATA VEGETALE	600
Salata od povrća sa rukolom, paprikom, tikvicama i plavim patlidžanom <i>Vegetable salad with rocket, peppers, zucchini and eggplant</i>	

ZUPPE

— SUPE

MINISTRONE COMUNALE 350

Minestrone supa sa povrćem

Minestrone vegetable soup

ZUPPA DI POMODORO PICCANTE 350

Pikantna paradajz čorba

Spicy tomato soup

ZUPPA DEL GIORNO 350

Supa dana

Soup of the day

RISOTTI

— RIZOTO

RISOTTO AL GAMBERETTI E ZAFFERANO 1.500

Rizoto sa gamborima, kozicama i šafranom

Risotto with prawns, gambereti and saffron

RISOTTO AL FUNGHI PORCINI E TARTUFO 1.350

Rizoto sa vrganjima i uljem od tartufa

Risotto with porcini mushrooms and truffle oil

RISOTTO AL FRUTTI DI MARE 1.500

Rizoto sa plodovima mora zapečen u Josper pećnici

Josper oven baked seafood risotto

PASTE



PASTE

SPAGHETTI POMODORO E BASILICO	700
Pasta sa čeri paradajzom i bosiljkom	
<i>Spaghetti with cherry tomato and fresh basil</i>	
SPAGHETTI AMATRICIANA	770
Pasta sa paradajzom, pančedom i peperončinom	
<i>Spaghetti with fresh tomato sauce, pancetta and chilies</i>	
SPAGHETTI PESTO GENOVESE	1.000
Pasta sa sosom od svežeg bosiljka, pinjolima i maslinovim uljem	
<i>Spaghetti with sauce made of fresh basil, pine nuts and olive oil</i>	
SPAGHETTI CARBONARA	920
Pasta sa jajima, maslinovim uljem, crnim biberom, pančedom i Grana Padano sirom	
<i>Spaghetti with eggs, olive oil, black pepper, pancetta and Grana Padano cheese</i>	
PENNE ARRABBIATA	680
Pasta sa paradajzom i peperončinom	
<i>Penne with spicy tomato sauce and chilies</i>	
PENNE SICILIANA	1.350
Pasta sa paradajzom, kaparima, gamborima, kozicama i peperončinom	
<i>Penne with tomato, capperi siciliani, prawns, gambereti and chilies</i>	
PENNE PRIMAVERA	870
Pasta sa čeri paradajzom, rukolom, mocarelom i pinjolima	
<i>Penne with cherry tomatoes, rocket, mozzarella and pine nuts</i>	
PENNE FUNGHI PORCINI E PROSCIUTTO	1.050
Pasta sa vrganjima i pršutom	
<i>Penne with porcini mushrooms and prosciutto</i>	
TAGLIOLINI GAMBERI AL LIMONE	1.000
Pasta sa gamborima i limunom	
<i>Tagliolini with prawns and lemon</i>	

HOME MADE PASTA & GNOCCHI

DOMAĆE PASTE I NJOKE

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CARNE	780
Pasta sa sosom od junećeg mlevenog mesa i paradajza <i>Tagliolini with beef minced meat and tomato sauce</i>	
TAGLIOLINI AL GAMBERETTI E ZAFFERANO	1.350
Pasta sa gamborima, kozicama, tikvicama i šafranom <i>Tagliolini with prawns, gambereti, zucchini and saffron</i>	
TAGLIOLINI ALLA NORMA	970
Pasta sa cherry paradajzom, plavim patlidžanom, mocarelom i rukolom <i>Tagliolini with cherry tomatoes, eggplant, mozzarella and rocket</i>	
GNOCCHI TARTUFATI	1.000
Njoke u sosu od crnih tartufa zapečene sa brie sirom <i>Gratinated gnocchi with truffles and brie cheese</i>	
GNOCCHI CON SALMONE AFFUMICATO	970
Njoke sa dimljenim lososom i brokolijem <i>Gnocchi with smoked salmon and broccoli</i>	
RAVIOLI CON ZUCCA	750
Ravioli sa bundevom <i>Ravioli with pumpkin</i>	
RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI	750
Ravioli sa rikotom i spanaćem <i>Ravioli with ricotta and spinach</i>	
LASAGNA COMUNALE	900
Lasagna sa raguom od junećeg mesa <i>Homemade lasagna with beef ragù</i>	



Za izbor paste od integralnog brašna konsultujte kelnera
Ask your waiter for a choice of whole wheat pasta

FOCACCE

FOKAĆE

FOCACCIA COMUNALE	250
Fokaća sa maslinovim uljem i ruzmarinom <i>Focaccia with olive oil & rosemary</i>	
FOCACCIA POMODORO	450
Fokaća sa paradajzom <i>Focaccia with tomato</i>	
FOCACCIA PROSCIUTTO	700
Fokaća sa pršutom <i>Focaccia with prosciutto</i>	
FOCACCIA DI CAPRA	700
Fokaća sa kozjim sirom i sušenim paradajzom <i>Focaccia with goat cheese and sun-dried tomato</i>	

Dodaci/Extras:

Šunka / *Ham* (150); Rukola / *Rocket salad* (150); Morski plodovi / *Sea-food* (550); Pršuta / *Prosciutto* (300); Pikant salama / *Piccante salami* (300); Pančeta / *Pancetta* (300); Povrće / *Vegetables* (250); Pečurke / *Mushrooms* (100); Milano salama / *Milano salami* (250); Četiri vrste sira / *Four cheese* (300); Čeri paradajz / *Cherry tomato* (200); Pizza sir / *Pizza cheese* (200)

LE NOSTRE PIZZE

— NAŠE PICE

MARGHERITA 650

Paradajz pelat, mocarela, bosiljak

Tomato, mozzarella and fresh basil

COMUNALE 980

Paradajz pelat, kozji sir, mocarela, šampinjoni, čeri paradajz, pršuta, rukola

Tomato, goat cheese, mozzarella, mushrooms, cherry tomato, prosciutto, rocket

VEGETERIANA 770

Paradajz pelat, paprika, tikvice, šampinjoni, spanać, masline

Tomato, paprika, zucchini, mushrooms, spinach, olives

DIAVOLA 900

Paradajz pelat, mocarela, pikant salama, paprika

Tomato, mozzarella, picante salami, paprika

CALZONE 850

Paradajz pelat, pečurke, mocarela, šunka, rukola

Tomato, mushrooms, mozzarella, ham, rocket

SAN DANIELE 980

Pršuta San Daniele, mocarela, rukola

San Daniele prosciutto, mozzarella, rocket

ZUCCINI PANCETA 970

Paradajz konkase, mocarela, pančeta, tikvice, masline

Tomato concasse, mozzarella, pancetta, zucchini, olives

CAPRICCIOSA 800

Paradajz pelat, mocarela, pečurke, šunka

Tomato, mozzarella, mushrooms, ham

CON CARNE 850

Paradajz pelat, mocarela, juneće meso, paprika, ljuta paprika, kukuruz i luk

Tomato, mozzarella, beef minced meat, paprika, chili peppers, corn and onion

Dodaci/Extras:

Šunka / *Ham* (150); Rukola / *Rocket salad* (150); Morski plodovi / *Sea-food* (550);

Pršuta / *Prosciutto* (300); Pikant salama / *Piccante salami* (300);

Pančeta / *Pancetta* (300); Povrće / *Vegetables* (250); Pečurke / *Mushrooms* (100);

Milano salama / *Milano salami* (250); Četiri vrste sira / *Four cheese* (300);

Čeri paradajz / *Cherry tomato* (200); Pizza sir / *Pizza cheese* (200);

Spanać / *Spinach* (150);

JOSPER GRILL

JOSPER PEĆNICA

Josper grill je jedinstven koncept roštilja na ćumur koji je zatvoren u pećnicu od nerđajućeg čelika. Rezultat je visoka temperatura postignuta na prirodan način koja meso i ribu griluje površinski dok istovremeno zadržava sočnost i svežinu proizvoda iznutra - sve to uz dodatak posebne arome ćumura! Prvi Josper grill na Balkanu je počeo da radi u našem restoranu 2011. godine.

Josper is a unique combination of a charcoal grill and oven in a single machine. Josper grill generates high temperature in a natural way and grills and roast while preserving juiciness and freshness inside adding the unique flavor of the finest embers. The first Josper grill in the Balkans started to operate in our restaurant in 2011.

BURGERS - BURGERI

KLASIČNI BURGER - regular/mini..... 900 / 500

Classic Burger - regular / mini

BURGER SA PLAVIM SIROM I PANČETOM - regular/mini ... 1.000 / 600

Blue cheese and bacon burger - regular / mini

COMUNALE BURGER - regular/mini..... 900 / 500

Comunale Burger - regular / mini

FROM THE SEA - IZ MORA

GRILOVANA HOBOTNICA..... 2.600

Grilled Octopus

FILET OD LOSOSA..... 1.900

Salmon Fillet

FILET OD TUNE 2.400

Tuna Fillet

MEAT - MESO

RAMSTEK	1.500
<i>Rumpsteak</i>	
BIFTEK	2.100
<i>Beefsteak</i>	
BIFTEK TALJATA NA RUKOLI SA PARMEZANOM	1.900
<i>Beefsteak tagliata with rocket salad and parmesan cheese</i>	
SVINJSKA REBRA	1.200
<i>Pork Ribs</i>	
COMUNALE DOMAĆA KOBASICA	900
<i>Homemade Ground Sausage</i>	
PILEĆI BATAK	1.000
<i>Chicken Thigh Fillets</i>	
HENGER STEK	1kg / 12.000
<i>Black Angus Hanger Steak</i>	

Comunale - suvo sazrevanje mesa

Suvo sazrevanje, poznato kao “*dry ageing*”, je tehnika odležavanja mesa u kontrolisanim uslovima u periodu od dve do četiri nedelje. Meso posle sazrevanja postaje mekše, gubi do trećinu u masi, voda isparava i dolazi do koncentracije ukusa.

Vreme suvog sazrevanja mesa:

- Ramstek (14 dana)
- Biftek (14 dana)
- Biftek taljata (14 dana)
- Henger stek (28 dana)

Comunale - dry aged beef

Our beef is dry aged under controlled conditions, from two to four weeks. Dry aged meat reduces one third of its weight from water loss and the key effect is the concentration and saturation of the natural flavor, as well as the tenderization of the meat texture.

Dry ageing duration:

- Rumpsteak (14 days)
- Beefsteak (14 days)
- Beefsteak tagliata (14 days)
- Black Angus Hanger Steak (28 days)

Prilog / Side dish:

Gilovano povrće / *Grilled Vegetables* (300); Pečeni krompir / *Roasted Potatoes* (200); Začinjeni krompir / *Spicy Potatoes* (250); Spanać sa vrganjima i krompirom / *Spinach with porcini mushrooms and potatoes* (400)

DOLCI

DEZERTI

CRÈME BRÛLÉE	420
Krem sa limunom i timijanom <i>Crème Brûlée with lemon and thyme</i>	
CROSTATA CON FRUTTI DI BOSCO	420
Kolač sa svežim voćem i kremom od vanile <i>Flan with fresh fruits and vanilla cream</i>	
CROSTATA DI MELE E CANNELLA	420
Pita od jabuka sa cimetom <i>Apple and cinnamon pie</i>	
TIRAMISU	420
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	
CIOCCOLATO TRICOLORE	450
Kolač sa tri vrste čokolade <i>Chocolate mousse gluten free</i>	
SOUFFLE AL CIOCCOLATO	450
Čokoladni sufle <i>Chocolate souffle</i>	
SELEZIONE DI FRUTTA FRESCA	700
Sveže sezonsko voće <i>Fresh seasonal fruit</i>	
GELATO	150
Sladoled (kugla) <i>Ice cream (scoop)</i>	

www.comunale.rs



Karadordeva 2-4, Beton hala, 11000 Beograd, Srbija

Telefon za rezervacije: +381 11 303 7337

Otvoreno svakim danom 10-01h