

Прстаци. Живе у бусену у шупљем камену па се теже долази до њих. Из камена се ваде лупањем. Лове се током цијеле године. Месо је врло укусно. Најчешће се припремају тако што се живе шкољке убацују у посуду са врелим уљем уз додатак першуна и бијелог лука. Јело је готово када се месо одвоји од љуштуре.

Пужеви. Представљају специјалитет за гурмане. Најбољи су виноградарски пужеви. Прије употребе се бланширају. Ваде се из кућице, а затим се кувају. Припремају се јела паприкаш, рижото, чорбе, похују се на сва три начина.