TIPICO CLUB
RISTORANTI TIPICI

Putevima rovinjskih delicija

Sui sentieri delle delizie rovignesi

On the paths of Rovinj delicacies

Auf den Wegen der Rovinjer Spezialitäten

-

06.-13.04.2019.
Rovinj/Rovigno

TIPICO CLUB
RISTORANTI TIPICI

Krenite putevima rovinjskih delicija na kojima ćete moći kušati specijalitete Rovinja i Istre u poznatim rovinjskim restoranima.

Poželjna rezervacija.

Navedene delicije moći ćete kušati po promotivnoj cijeni od 120,00 kuna po meniju.

Restoran

BRANCIN DA NINO

Trg G. Pignatona 8, tel. 052 811 530 ili 098 281 15 30

Riblji meni:

Pašteta od brancina sa tartufima
Brodet od hobotnice i gambera sa palentom
Voćni kolač
Bijelo vino Panjoka 0,25 i voda

Mesni meni:

Istarske proljetne rolice
Janjeći kotlet u umaku od tartufa sa palentom
Voćni kolač
Crno vino Panjoka 0,25 i voda

Restoran

GRACIANO

Obala Palih boraca bb, tel. 052 811 515 ili 098 256 484

Riblji meni:

Marinirana riblja fantazija
Dimljeni Jadranski file s prilogom
Agro čokoladni desert
Čaša Malvazije Panjoka 0,2 l

Mesni meni:

Istarski hladni pijat
Ramstek s prilogom
Cheesecake
Čaša Cuvee Panjoka 0,2 l

Restoran

SIDRO

Obala A. Rismonda 14, tel. 052 813 471 ili 091 559 32 67

Riblji meni:

Hladno morsko predjelo
Morski zavežljaj
Filet brancina
Čokoladna torta
Čaša vina ili piva

Mesni meni:

Miješani sir
Vinogradarska sarmica
Domaća mućkalica
Čokoladna torta
Čaša vina ili piva

Restoran

FORTUNA

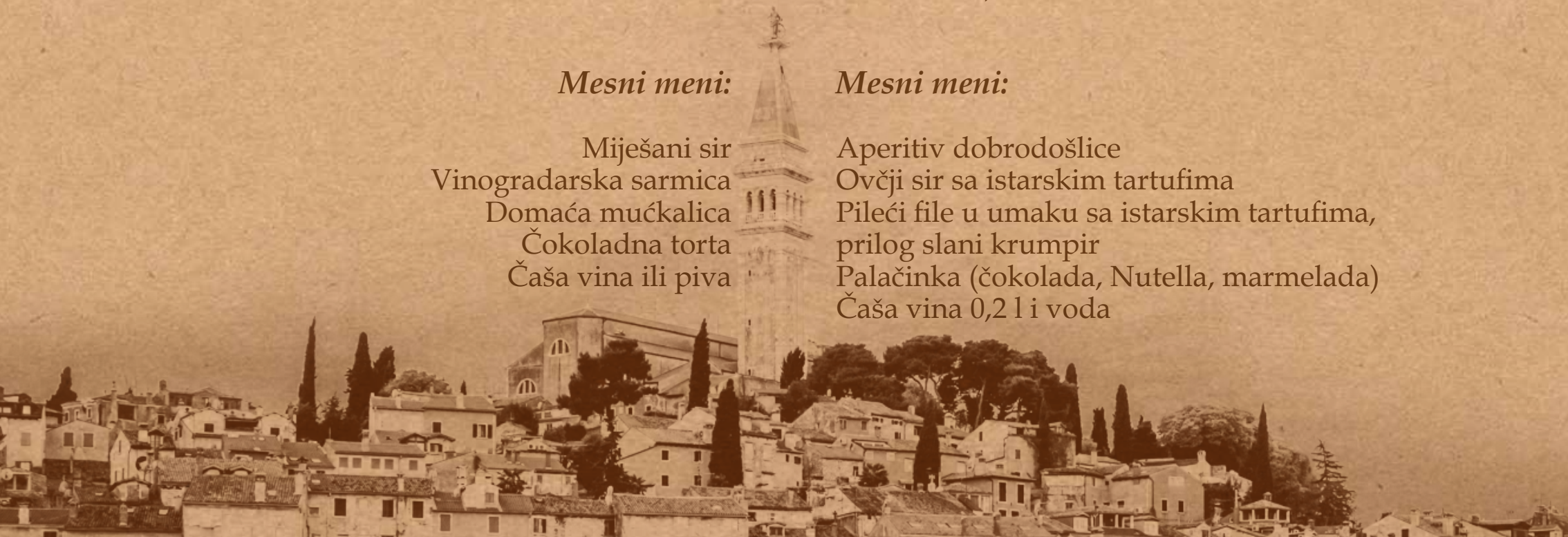
Obala A. Rismonda 3, tel. 052 813 450 ili 097 700 80 08

Riblji meni:

Aperitiv dobrodošlice
Bakalar
File Brancina u umaku sa istarskim tartufima,
prilog slani krumpir
Palačinka (čokolada, Nutella, marmelada)
Čaša vina 0,2 l i voda

Mesni meni:

Aperitiv dobrodošlice
Ovčji sir sa istarskim tartufima
Pileći file u umaku sa istarskim tartufima,
prilog slani krumpir
Palačinka (čokolada, Nutella, marmelada)
Čaša vina 0,2 l i voda



Restoran

DREAM

J. Rakovca 18, tel. 052 830 613 ili 091 579 92 39

Riblji meni:

Srdele na savor
Domaće crne bigole sa grdobinom
Voćna torta
Čaša bijelog vina malvazija Deklić

Mesni meni:

Istarska maneštra
Salti in bocca od piletine
Čokoladna torta
Čaša crnog vina merlot Medea 0,1

Zalogajnica

VOLLEY FERATA

Kolodvorsko šetalište 3, tel. 098 180 62 38

Riblji meni:

Bakalar i pasutice
Punjene lignje sa šampinjonima
Palačinke sa šumskim voćem
Čaša bijelog vina Vivoda

Mesni meni:

Sir s medom i orasima
Medaljoni s tartufima i tjesteninom
Palačinke sa šumskim voćem
Čaša crnog vina Vivoda

Restoran

LOVOR

Obala V. Nazora 20, tel. 052 815 964 ili 091 205 00 64

Riblji meni:

Pržene girice
Punjene lignje na buzaru sa palentom
Domaći kolač
Bijelo vino Ravalico 1/3 l

Mesni meni:

Fritaja sa porilukom i gljivama
Svinjski file sa povrćem na žaru i riža sa šafranom
Domaći kolač
Crno vino Legović 1/3 l

Konoba

VELI JOŽE

Sv. Križa 1, tel. 052 816 337 ili 098 366 785

Riblji meni:

Dagnje na buzaru
Rižoto sa plodovima mora
Fritule
Čaša bijelog vina

Mesni meni:

Istarska maneštra
Domaći njoki sa gulašom
Fritule
Čaša crnog vina

Restoran

LA PERLA

E. Bullessicha 2, tel. 052 811 801 ili 098 933 35 11

Riblji meni:

Vongole na buzaru sa tagliatellama
Rombo u padeli sa krumpirom
Zapečena jabuka u crnom vinu
Čaša malvazije Vivoda

Mesni meni:

Pljukanci sa špaletom i šparogama
Ombolo u bijelom vinu sa kupusom i krumpirom
Fritule
Čaša merlota Vivoda

Steak house & pub

ISTRIANO

S. Radića 2, tel. 052 524 713 ili 091 185 05 60

Riblji meni:

Krem juha od školjki sa okusom šafrana
Crni rižoto od sipe
Fileti orade u vinskom umaku sa okusom ružmarina i pire od špinata i krumpira
Kolač od sira sa šumskim voćem
Čaša bijelog ili crnog vina 0,1 l

Mesni meni:

Goveđa juha sa povrćem i domaćim rezancima
Tagliatelle sa šparogama i cherry rajčicom
Kuhani ombolo u umaku od senfa i ružmarina sa gratiniranim krumpirom i brokulom
Ravioli sa sirom, medom i orasima
Čaša bijelog ili crnog vina 0,1 l

Restoran

CALISONA

Trg na mostu 4, tel. 052 815 313 ili 095 566 05 99

Riblji meni:

Salata od hobotnice
Gratinirane sardele
Domaći kolač
Čaša vina Malvazija Matošević

Mesni meni:

Pršut i sir
Njoki sa kokoškom
Domaći kolač
Čaša vina Teran Matošević

Restoran

SANTA ROMA

J. Rakovca 42, tel. 091 155 50 00

Riblji meni:

Morski plodovi u hladetini na kremi od boba
Pržene srdele umotane u špagete
Suhe smokve u prošeku na kremi od mascarponea
Čaša bijelog vina San Tommaso 0,1

Mesni meni:

Pljukanci u umaku od tartufa
Punjena rolana piletina sa rižom
(tikvica, mozzarella, panceta)
Čoko kocke sa preljevom od naranče
Čaša crnog vina San Tommaso 0,1

TIPICO CLUB
RISTORANTI TIPICI

Incamminatevi lungo i sentieri delle delizie rovignesi, per assaporare le specialità di Rovigno e dell´Istria nei famosi ristoranti rovignesi.

Preferibilmente su prenotazione.

Le suindicate delizie potranno essere gustate al prezzo promozionale di 120 kune a menù.

Ristorante

BRANCIN DA NINO

Piazza G. Pignaton 8, tel. 052 811 530 ili 098 281 15 30

Menù di mare:

Pâté di branzino (spigola) ai tartufi
Brodetto di polpo e gamberi con polenta
Dolce alla frutta
Vino bianco Panjoka (0,25 l) e acqua

Menù di terra:

Involtini primavera all'istriana
Costolette d'agnello in salsa di tartufi con polenta
Dolce alla frutta
Vino rosso Panjoka (0,25 l) e acqua

Ristorante

GRACIANO

Riva dei caduti, tel. 052 811 515 ili 098 256 484

Menù di mare:

Fantasia di pesce marinato
Filetto di pesce affumicato dell'Adriatico con contorn
Dolce di cioccolato e arancia
Un bicchiere di Malvasia Panjoka (0,2 l)a

Menù di terra:

Antipasti freddi istriani
Bistecca di scamone di manzo con contorno
Cheesecake
Un bicchiere di cuvée Panjoka (0,2 l)

Ristorante

SIDRO

Riva A. Rismondo 14, tel. 052 813 471 ili 091 559 32 67

Menù di mare:

Antipasti freddi di mare
Involtino di mare
Filetto di branzino (spigola)
Torta di cioccolato
Un bicchiere di vino o di birra

Menù di terra:

Formaggi assortiti
Involtino (sarma) del vignaiolo
Spezzatino (mućkalica) casereccio
Torta di cioccolato
Un bicchiere di vino o di birra

Ristorante

FORTUNA

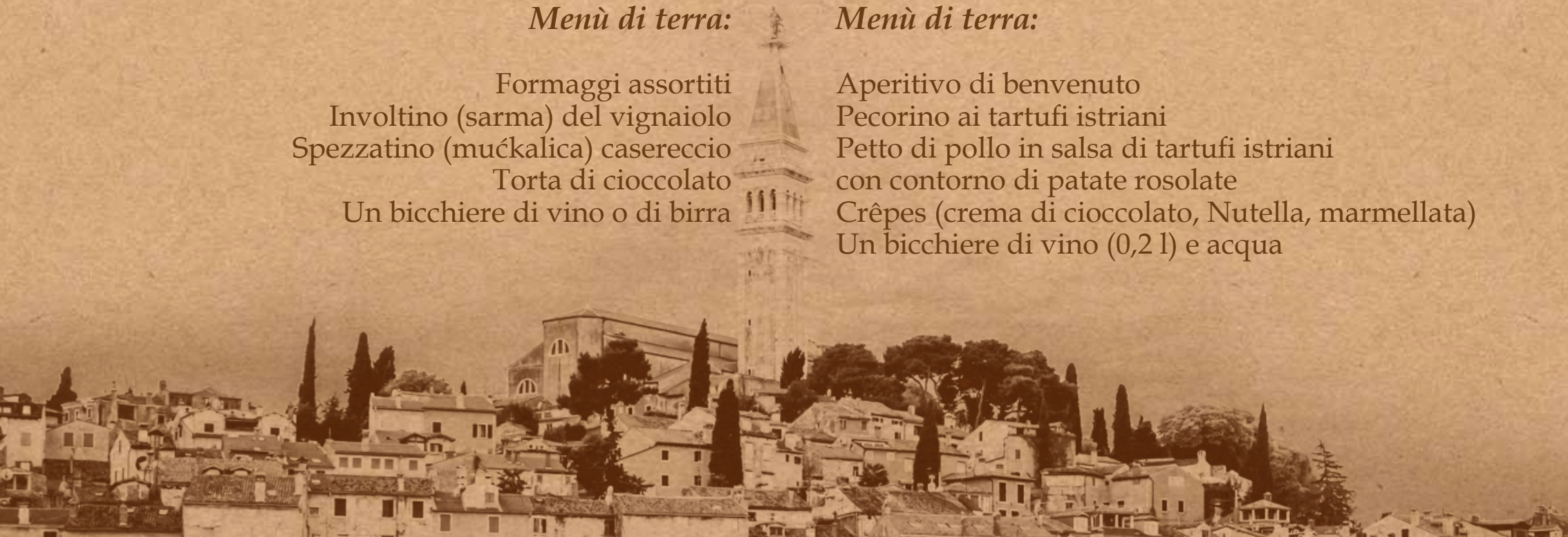
Riva A. Rismondo 3, tel. 052 813 450 ili 097 700 80 08

Menù di mare:

Aperitivo di benvenuto
Baccalà; Filetto di branzino (spigola) in salsa di tartufi istriani con contorno di patate rosolate
Crêpes (crema di cioccolato, Nutella, marmellata)
Un bicchiere di vino (0,2 l) e acqua

Menù di terra:

Aperitivo di benvenuto
Pecorino ai tartufi istriani
Petto di pollo in salsa di tartufi istriani
con contorno di patate rosolate
Crêpes (crema di cioccolato, Nutella, marmellata)
Un bicchiere di vino (0,2 l) e acqua



Restoran

DREAM

J. Rakovac 18, tel. 052 830 613 ili 091 579 92 39

Menù di mare:

Sardine in saor
Bigoli (tipo di pasta) caserecci
al nero di seppia con rana pescatrice
Torta alla frutta
Un bicchiere di vino bianco Malvasia Deklić

Menù di terra:

Maneštra (minestra) istriana
Salti in bocca di pollo
Torta alla frutta
Un bicchiere di vino rosso
Merlot Medea

Stuzzicheria

VOLLEY FERATA

Lungomare della Stazione 3, tel. 098 180 62 38

Menù di mare:

Baccalà e pasutice (tipo di pasta)
Calamari ripieni con funghi champignon
Crêpes ai frutti di bosco
Un bicchiere di vino bianco Vivoda

Menù di terra:

Formaggio con miele e noci
Medaglioni ai tartufi con contorno di pasta
Crêpes ai frutti di bosco
Un bicchiere di vino rosso Vivoda

Ristorante

LOVOR

Riva V. Nazor 20, tel. 052 815 964 ili 091 205 00 64

Menù di mare:

Menole fritte
Calamari ripieni alla busara con polenta
Dolce casereccio
Vino bianco Ravalico (1/3 l)

Menù di terra:

Fritaja (frittata) con porri e funghi
Filetto di maiale con verdure grigliate
e riso allo zafferano
Dolce casereccio
Vino rosso Legović (1/3 l)

Trattoria

VELI JOŽE

Santa Croce 1, tel. 052 816 337 ili 098 366 785

Menù di mare:

Cozze alla buzara
Risotto ai frutti di mare
Fritule (frittelline)
Un bicchiere di vino bianco

Menù di terra:

Maneštra (minestra) istriana
Gulasch (spezzatino) con gnocchi fatti in casa
Fritule (frittelline)
Un bicchiere di vino rosso

Ristorante

LA PERLA

E. Bullessich 2, tel. 052 811 801 ili 098 933 35 11

Menù di mare:

Vongole alla buzara con tagliatelle
Rombo in padella con patate
Mela al forno cotta nel vino rosso
Un bicchiere di Malvasia Vivoda

Menù di terra:

Pljukanci (tipo di pasta) con spalletta e asparagi
Ombolo (lonza del maiale) nel vino bianco
con crauti e patate
Fritule (frittelle)
Un bicchiere di Merlot Vivoda

Steak house & pub

ISTRIANO

S. Radić 2, tel. 052 524 713 ili 091 185 05 60

Menù di mare:

Vellutata di molluschi bivalvi insaporita allo zafferano
Risotto al nero di seppie
Filetto d'orata in salsa di vino aromatizzata al
rosmarino e purè di spinaci e patate
Dolce di formaggio con frutti di bosco
Un bicchiere di vino bianco o rosso (0,1 l)

Menù di terra:

Tagliolini caserecci in brodo di manzo con verdure
Tagliatelle agli asparagi e pomodori ciliegino
Ombolo (lonza di maiale) bollito in salsa di senape
e rosmarino con patate e broccoli gratinati
Ravioli al formaggio con miele e noci
Un bicchiere di vino bianco o rosso (0,1 l)

Ristorante

CALISONA

Piazza del ponte 4, tel. 052 815 313 ili 095 566 05 99

Menù di mare:

Insalata di polpo
Sardine gratinate
Dolce casereccio
Un bicchiere di vino Malvasia Matošević

Menù di terra:

Prosciutto crudo e formaggio nostrani
Gnocchi con ragù di gallina
Dolce casereccio
Un bicchiere di vino Teran Matošević

Ristorante

SANTA ROMA

J. Rakovac 42, tel. 091 155 50 00

Menù di mare:

Aspic di frutti di mare su crema di fave
Sardine fritte avvolte in spaghetti
Fichi secchi al Prošek su crema di mascarpone
Un bicchiere di vino bianco San Tommaso (0,1 l

Menù di terra:

Pljukanci (tipo di pasta) ai tartufi
Rotolo di pollo ripieno con riso
(zucchina, mozzarella, pancetta)
Dolce di cioccolato con glassa all'aranci
Un bicchiere di vino rosso San Tommaso (0,1 l)

TIPICO CLUB
RISTORANTI TIPICI

Brechen Sie auf, auf die Wege der Rovinjer Spezialitäten, auf denen Sie in den folgenden angesehenen Restaurants vom Wein und Spezialitäten kosten können, die typisch für Rovinj und Istrien sind.

Reservierung erwünscht.

Die genannten Spezialitäten werden zu einem Aktionspreis von 120 Kuna pro Menü serviert.

Restaurant

BRANCIN DA NINO

Trg G. Pignatona 8, tel. 052 811 530 ili 098 281 15 30

Fischmenü:

Wolfsbarschpastete mit Trüffeln
Octopus-Garnelen-Brodetto mit Polenta
Obstkuchen
Weißwein Panjoka 0,25l und Wasser

Fleischmenü:

Istrische Frühlingsrollen
Lammkotelett in Trüffelsauce mit Polenta
Obstkuchen
Rotwein Panjoka 0,25l und Wasser

Restaurant

GRACIANO

Obala Palih boraca bb, tel. 052 811 515 ili 098 256 484

Fischmenü:

Marinierte Fisch-Phantasie
Geräuchertes Adria-Filet mit Beilage
Agro Schokoladendessert
ein Glas Malvazija Panjoka 0,2l

Fleischmenü:

Istrische kalte Platte
Rumpsteak mit Beilage
Cheesecake
ein Glas Cuvée Panjoka 0,2l

Restaurant

SIDRO

Obala A. Rismonda 14, tel. 052 813 471 ili 091 559 32 67

Fischmenüe:

Kalte Meeresvorspeise
Meeres Bündel
Wolfsbarschfilet
Schokoladentorte
ein Glas Wein oder Bier

Fleischmenü:

Gemischter Käse
Gefüllte Weinblätter
Hausgemachte Mućkalica
– scharfes Schweinefleisch mit Gemüse
Schokoladentorte
ein Glas Wein oder Bier

Restaurant

FORTUNA

Obala A. Rismonda 3, tel. 052 813 450 ili 097 700 80 08

Fischmenü:

Willkommens-Aperitif
Stockfisch
Wolfsbarschfilet in istrischer Trüffelsauce mit Salzkartoffeln
Pfannkuchen mit Schokolade, Nutella oder Marmelade
ein Glas Wein (0,2 l) und Wasser

Fleischmenü:

Willkommens-Aperitif
Schafskäse mit istrischen Trüffel
Hähnchenfilet in istrischer Trüffelsauce mit Salzkartoffeln
Pfannkuchen mit Schokolade, Nutella oder Marmelade
ein Glas Wein (0,2 l) und Wasser

Restaurant

DREAM

J. Rakovca 18, tel. 052 830 613 ili 091 579 92 39

Fischmenüe:

Sardellen, mariniert nach Savor Art
hausgemachte schwarze Bigoli mit Seeteufel
Obsttorte
ein Glas Malvazija Deklić

Fleischmenü:

Istrische Gemüsesuppe Maneštra
Hähnchen-Saltimbocca
Schokoladentorte
ein Glas Merlot Medea (0,1l)

Gaststätte

VOLLEY FERATA

Kolodvorsko šetalište 3, tel. 098 180 62 38

Fischmenü:

Stockfisch mit Pasutice-Nudeln
mit Champignons gefüllte Calamares
Pfannkuchen mit Waldfrüchten
ein Glas Vivoda (Weißwein)

Fleischmenü:

Käse mit Honig und Nüssen
Medaillons mit Trüffeln und Nudeln
Pfannkuchen mit Waldfrüchten
ein Glas Vivoda (Rotwein

Restaurant

LOVOR

V. Nazora 20, tel. 052 815 964 ili 091 205 00 64

Fischmenüe:

Frittierte Ährenfische
Gefüllte Calamares nach Buzara-Art mit Polenta
hausgemachter Kuchen
Weißwein Ravalico 1/3 l

Fleischmenü:

Omelette Fritaja mit Lauch und Pilzen
Schweinefilet mit gegrilltem Gemüse und Safranreis
hausgemachter Kuchen
Rotwein Legović 1/3 l

Konoba

VELI JOŽE

Sveti Križ 1, tel. 052 816 337 ili 098 366 785

Fischmenü:

Miesmuscheln auf Buzara-Art
Meeresfrüchte-Risotto
Krapfengebäck Fritule
ein Glas Weißwein

Fleischmenü:

Istrische Gemüsesuppe Maneštra
Hausgemachte Gnocchi mit Gulasch
Krapfengebäck Fritule
ein Glas Rotwein

Restaurant

LA PERLA

E. Bullessich 2, tel. 052 811 801 ili 098 933 35 11

Fischmenü:

Teppichmuscheln auf Buzara-Art mit Tagliatelle
Flunder in der Pfanne mit Kartoffeln
Bratapfel in Rotwein
ein Glas Malvazija Vivoda

Fleischmenü:

Pljukanci-Nudeln mit Schweineschulter Spargel
mariniertes geräuchertes und getrocknetes
Schweinekotelett Ombolo in Weißwein
mit Kraut und Kartoffeln
Krapfengebäck Fritule
ein Glas Merlot Vivoda

Steak house & pub

ISTRIANO

S. Radića 2, tel. 052 524 713 ili 091 185 05 60

Fischmenü:

Muschelcrémesuppe mit Safran
Schwarzes Tintenfisch-Risotto
Goldbrassenfilets in Weinsauce mit Rosmarin und
Spinat-Kartoffel-Püree
Käsekuchen mit Waldfrüchten
ein Glas Weiß- oder Rotwein (0,1l)

Fleischmenü:

Rindsuppe mit Gemüse und hausgemachten Nudeln
Tagliatelle mit Spargel und Kirschtomaten
gekochtes mariniertes geräuchertes und getrocknetes Schweinekotelett Ombolo in Senf-Rosmarin-Sauce mit Kartoffel-Broccoli-Gratin
Ravioli mit Käse
Honig und Nüssen
ein Glas Weiß- oder Rotwein (0,1l

Restaurant

CALISONA

Trg na mostu 4, tel. 052 815 313 ili 095 566 05 99

Fischmenü:

Octopussalat
Gratinierte Sardinen
hausgemachter Kuchen
ein Glas Malvazija Matošević

Fleischmenü:

geräucherter Rohschinken Pršut und Käse
Gnocchi mit Hähnchen
hausgemachter Kuchen
ein Glas Teran Matošević

Restaurant

SANTA ROMA

J. Rakovca 42, tel. 091 155 50 00

Fischmenü:

Meeresfrüchte in Aspik auf Saubohnencréme
frittierte Sardinen im Spaghettimantel
getrocknete Feigen im Dessertwein Prošek
auf Mascarpone-Créme
ein Glas Weißwein (San Tommaso, 0,1l)

Fleischmenü:

Pljukanci-Nudeln in Trüffelsauce
Hähnchenröllchen gefüllt mit Zucchini, Mozzarella, Bauchspeck mit Reis
Schokoschnitten mit Orangensauce
ein Glas Rotwein (San Tommaso, 0,1l)

TIPICO CLUB
RISTORANTI TIPICI

Follow the paths of Rovinj delicacies on which you will be able to taste of Rovinj and Istria at famous Rovinj restaurants.

Reservations are preferable.

The listed delicacies will be available at the promotional price of HRK 120 per menu.

Restaurant

BRANCIN DA NINO

Trg G. Pignatona 8, tel. 052 811 530 ili 098 281 15 30

Fish menu:

Sea bass pâté with truffles
Octopus and prawn brodetto with polenta
Fruit cake
White wine Panjoka 0.25 and water

Meat menu:

Istrian spring rolls
Lamb chops in truffle sauce with polenta
Fruit cake
Red wine Panjoka 0.25 and water

Restaurant

GRACIANO

Obala Palih boraca bb, tel. 052 811 515 ili 098 256 484

Fish menu:

Marinated fish fantasy
Smoked Adriatic fish fillet with a side dish
Agro chocolate dessert
A glass of Malvazija Panjoka 0.2 l

Meat menu:

Istrian cold platter
Rump steak with a side dis
Cheesecak
A glass of Cuvee Panjoka 0.2 l

Restaurant

SIDRO

Obala A. Rismonda 14, tel. 052 813 471 ili 091 559 32 67

Fish menu:

Cold seafood appetizer
Sea bundle
Sea bass fillet
Chocolate cake
A glass of wine or beer

Meat menu:

Assorted cheese
Stuffed grape leaves
Mućkalica meat and vegetable stew
Chocolate cake
A glass of wine or beer

Restaurant

FORTUNA

Obala A. Rismonda 3, tel. 052 813 450 ili 097 700 80 08

Fish menu:

Welcome aperitif
Cod
Sea bass fillet in Istrian truffle sauce,
with boiled potatoe
Pancakes (chocolate, Nutella, marmalade)
A glass of wine 0.2 l and water

Meat menu:

Welcome aperitif
Sheep cheese with Istrian truffles
Chicken fillet in Istrian truffle sauce,
with boiled potatoes
Pancakes (chocolate, Nutella, marmalade)
A glass of wine 0.2 l and water

Restaurant

DREAM

J. Rakovca 18, tel. 052 830 613 ili 091 579 92 39

Fish menu:

Salted sardines
Homemade black bigoli pasta with frogfish
Fruit cake
A glass of white wine Malvazija Deklić

Meat menu:

Istrian minestrone
Chicken saltimbocca
Chocolate cake
A glass of red wine merlot Medea 0.1

Snack bar

VOLLEY FERATA

Kolodvorsko šetalište 3, tel. 098 180 62 38

Fish menu:

Cod and pasutice pasta
Champignon-stuffed calamari
Pancakes with wild berries
A glass of white wine Vivoda

Meat menu:

Cheese with honey and walnuts
Medallions with truffles and pasta
Pancakes with wild berries
A glass of red wine Vivoda

Restaurant

LOVOR

V. Nazora 20, tel. 052 815 964 ili 091 205 00 64

Fish menu:

Fried smelt
Stuffed calamari alla buzzara with polenta
Homemade cak
White wine Ravalico 1/3 l

Meat menu:

Scrambled eggs with leek and mushrooms
Pork fillet with grilled vegetables and saffron rice
Homemade cake
Red wine Legović 1/3 l

Tavern

VELI JOŽE

Sveti Križ 1, tel. 052 816 337 ili 098 366 785

Fish menu:

Mussels alla buzzara
Seafood risotto
Fritule sweet fritters
A glass of white wine

Meat menu:

Istrian minestrone
Homemade gnocchi with goulash
Fritule sweet fritters
A glass of red wine

Restaurant

LA PERLA

E. Bullessich 2, tel. 052 811 801 ili 098 933 35 11

Fish menu:

Clams alla buzzara with tagliatelle
Pan-seared flounder with potatoes
Roasted apple in red wie
A glass of Malvazija Vivoda

Meat menu:

Pljukanci pasta with špaleta ham and asparagus
Boneless pork loin in white wine
with cabbage and potatoes
Fritule sweet fritters
A glass of Merlot Vivoda

Steak house & pub

ISTRIANO

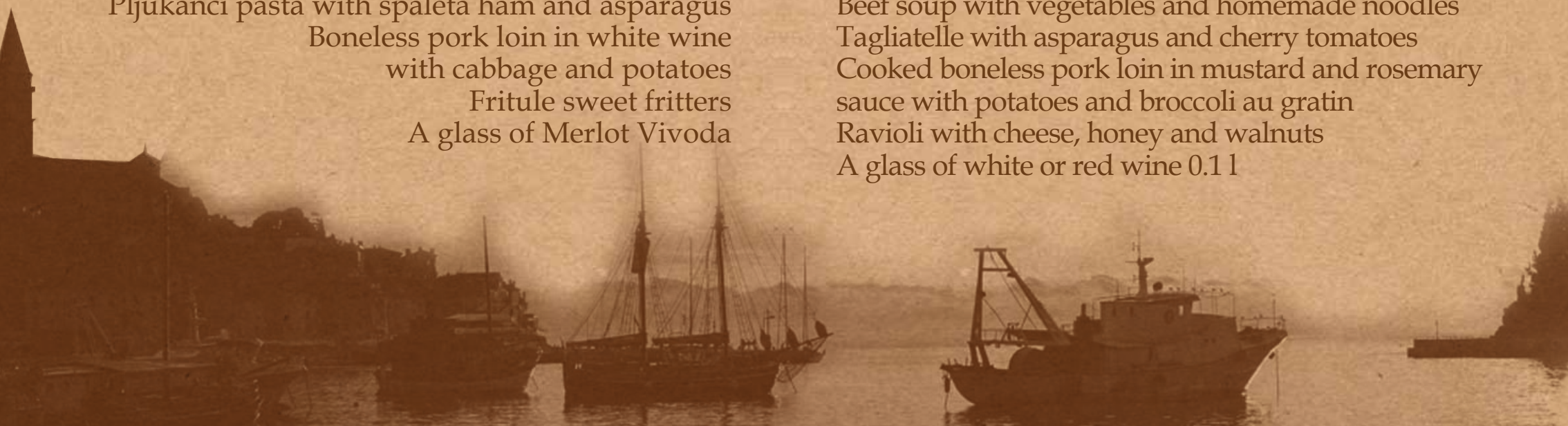
S. Radića 2, tel. 052 524 713 ili 091 185 05 60

Fish menu:

Clam bisque with saffron
Black cuttlefish risotto
Gilt-head bream fillets in wine sauce with rosemary,
and spinach and potato puree
Cheesecake with wild berries
A glass of white or red wine 0.1 l

Meat menu:

Beef soup with vegetables and homemade noodles
Tagliatelle with asparagus and cherry tomatoes
Cooked boneless pork loin in mustard and rosemary
sauce with potatoes and broccoli au gratin
Ravioli with cheese, honey and walnuts
A glass of white or red wine 0.1 l



Restaurant

CALISONA

Trg na mostu 4, tel. 052 815 313 ili 095 566 05 99

Fish menu:

Octopus salad
Sardines au gratin
Homemade cake
A glass of wine Malvazija Matošević

Meat menu:

Prosciutto and cheese
Chicken gnocchi
Homemade cake
A glass of wine Teran Matošević

Restaurant

SANTA ROMA

J. Rakovca 42, tel. 091 155 50 00

Fish menu:

Seafood aspic with fava bean cream
Fried sardines wrapped in spaghetti
Dried figs in sweet desert wine
with mascarpone cream
A glass of white wine San Tommaso 0.1 l

Meat menu:

Pasta pljukanci in truffle sauce
Stuffed chicken rolls with rice
(zucchini, mozzarella, pancetta)
Chocolate squares with orange sauce;
A glass of red wine San Tommaso 0.1 l

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator

Udruženje obrtnika Rovinj
Associazione degli imprenditori di Rovigno

Sponzor/Sponsor

TURISTIČKA ZAJEDNICA ROVINJ
COMUNITÀ TURISTICA DI ROVIGNO

MAISTRA
HOSPITALITY GROUP

Urednik/Redattore/Editor/Redakteur
Zorica Bocić

Grafičko oblikovanje/Idea grafica/
Graphic design/Grafikdesign
fakat.
www.fakat.eu