



High End Restaurants

# Seasonal Food & Wine

18.5. - 1.6.2024.





Izbor. Chefov izbor.

Jedna namirnica. Sezonska namirnica.

I to je savršeno jelo.

Scelta. La scelta dello Chef.

Un ingrediente. Un ingrediente di stagione.

Il segreto per un piatto perfetto.

Dobrodošli u proljeće u Istri...

Benvenuti in primavera in Istria...





High End Restaurants

# Menu

Laurel & Berry Restaurant

Ceviche od jadranske orade  
Jadranska orada, file citrusa, stabljika celera, čili i korijander



Rižoto

Rižoto, klasično završen s tartarom od jakobovih kapica



Lovor & Bobice  
Semifreddo od lovora, yuzu čokolada,  
crumble od raži, šumsko voće

Seasonal Food & Wine

Grand Park Hotel Rovinj  
Laurel & Berry Restaurant

Chef Siniša Cerin



High End Restaurants

# Menu

Laurel & Berry Restaurant

Cheviche di orata dell'Adriatico  
Orata dell'Adriatico, agrumi, gambo di sedano,  
peperoncino e coriandolo



Risotto  
Risotto, finitura classica con crudo di capesante



Alloro & Frutti di bosco  
Semifreddo all'alloro, cioccolato yuzu,  
crumble di segale, frutti di bosco

Seasonal Food & Wine

Grand Park Hotel Rovinj  
Laurel & Berry Restaurant

Chef Siniša Cerin

Terre Bianche Cuvée Blanc, Degrassi

Bašanija, Istra i Kvarner, Hrvatska

Menu po osobi / Menù per persona:

60 €

Vino: 0,125 l 8,50 €

„Vino čini svaki obrok prigodom, svaki stol elegantnijim,  
svaki dan civiliziranijim.“

“Il vino rende ogni pasto un’occasione, ogni tavola più elegante,  
ogni giorno più civile.”







## High End Restaurants

# Menu

Mediterraneo

Salata od sipa i boba  
Dresing od jagoda



Poširani file romba  
Bulgur u kremi od luka  
Salsa verde



Čokoladna lava  
Čokolada i lješnjak

## Seasonal Food & Wine

Hotel Monte Mulini  
Restaurant Mediterraneo

Chef Radovan Blagić



High End Restaurants

# Menu

Mediterraneo

Insalata di seppie e fave  
Condimento alla fragola



Filetto di rombo lessato  
Bulgur con crema di cipolle  
Salsa verde



Tortino di cioccolato con cuore fondente  
Cioccolato e nocciola

Seasonal Food & Wine

Hotel Monte Mulini  
Restaurant Mediterraneo

Chef Radovan Blagić

Grimalda bijelo, Matošević

Krunčići, Hrvatska, Istra

Menu po osobi / Menù per persona:

68 €

Vino: 0,125 l 9,10 €

„Vino je odgovor. Samo se ne sjećam pitanja.“

“Il vino è la risposta. È solo che non ricordo la domanda.”





## High End Restaurants

# Menu

Brasserie Adriatic

Sotirane zelene šparoge, poširana prepeličja jaja,  
umak holandez, crni tartuf



Pečeni janjeći kotlet, mladi krumpir i luk,  
konfit od rajčice, mini tikvica i mrkva,  
umak od Terana



Mille feuille, domaća ricotta i jagode

## Seasonal Food & Wine

Hotel Adriatic  
Brasserie Adriatic  
Chef Milena Cvek



High End Restaurants

# Menu

Brasserie Adriatic

Asparagi verdi saltati, uova di quaglia in camicia,  
salsa olandese, tartufo nero



Costoletta d'agnello arrosto, patate novelle e cipollotti,  
confit di pomodoro, mini zucchine e carote,  
salsa di Terrano



Mille feuille, ricotta locale e fragole

Seasonal Food & Wine

Hotel Adriatic  
Brasserie Adriatic

Chef Milena Cvek

Chardonnay Ferné, Degrassi

Bašanija, Hrvatska Istra

Menu po osobi / Menù per persona:

58 €

Vino: 0,125 l 6,40 €

„Starost i čaše vina nikada ne treba brojati.“

“L'età e i bicchieri di vino non dovrebbero mai essere contati.”







High End Restaurants

# Menu

La serra Anno Domini 547

Tartar od jadranske tune na kremi od batata i morskih trava  
Domaće šparoge, ulje od ružmarina



Ravioli punjeni sirom  
Umak divljih šparoga  
Repovi kozica



Tart s kremom od malina i sira

Seasonal Food & Wine

Hotel Istra  
La Serra, Anno Domini 547

Chef Alessandro Ban



High End Restaurants

# Menu

La serra Anno Domini 547

Tartare di tonno dell'Adriatico su crema di patate dolci  
e alghe di mare  
Asparagi locali, olio al rosmarino



Ravioli ripieni di formaggio  
Sugo agli asparagi selvatici  
Code di gambero saltate



Crostata con crema di lamponi e formaggio

Seasonal Food & Wine

Hotel Istra  
La Serra, Anno Domini 547

Chef Alessandro Ban

Malvazija Festigia, Vina Laguna

Poreč, Istra, Hrvatska

Menu po osobi / Menù per persona:

55 €

Vino: 0,15 l 7,30 €

„Život je prekratak da bismo pili loše vino.“

“La vita è troppo breve per bere vino cattivo.”





High End Restaurants

# Menu

Artičoka

Teleća jetrica  
Pate od teleće jetrice  
Ukiseljeni krastavci  
Ukiseljena rotkvica  
Chutney od kumquat

---

Juneći obraz  
Sporo kuhani juneci obrazi  
Dauphinoise krumpir  
Paljeni poriluk  
Ukiseljeni romanesco karfiol

---

Lemon tart  
Tart od prhkog tjesta  
Krema od limuna  
Talijanska meringa  
Crumble od limete i badema

Seasonal Food & Wine

Rovinj  
Restaurant Artičoka

team Artičoka



## High End Restaurants

# Menu

Artičoka

Fegato di Vitello  
Pate' di fegato di vitello  
Cetriolini sottaceto  
Ravellini sottaceto  
Chutney di kumquat

---

Guancia di vitello  
Guancia di vitello brasato  
Patate alla dauphinoise  
Porro bruciato  
Cavolo romanesco sottaceto

---

Tart al limone  
Crostata di frolla  
Crema di limone  
Meringa  
Cumble di lime e mandorle

## Seasonal Food & Wine

Rovinj  
Restaurant Artičoka

team Artičoka

Radovan Refošk

Istra, Hrvatska

Menu po osobi / Menù per persona:

55 €

Vino: 0,125 l 6,00 €

„Što imaju zajedničko prijatelji i vino? Što stariji, to bolji.“

“Cosa hanno in comune gli amici e il vino? Più vecchio è, meglio è.”







High End Restaurants

# Menu

La Grisa

Terina od obraza boškarina  
Mlada kapula, rotkvice  
Šparuge, majoneza

---

Ramstek boškarina  
Mlado povrće, demi glace  
Dehidrirani žumanjak

---

Gnudi u korici od pince  
Krema od muškata i suhih smokava

Seasonal Food & Wine

Bale  
Restaurant La Grisa  
Chef Nikola Vuković



High End Restaurants

# Menu

La Grisa

Terrina di guanciale di boškarin  
Cipollotto, ravanelli  
Asparagi, maionese

---

Bistecca di boškarin  
Verdure novelle, demi glace  
Tuorlo marinato

---

Gnudi in crosta di pinca  
Crema di noce moscata e fichi secchi

Seasonal Food & Wine

Bale  
Restaurant La Grisa  
Chef Nikola Vuković

Korlat Cabernet sauvignon, 2019

Istra, Hrvatska

Menu po osobi / Menù per persona:

50 €

Vino: 0,125 l 6,00 €

„Godine su samo broj. Potpuno je irelevantno osim ako, naravno, slučajno nisu boca vina.“

“L'età è solo un numero. È del tutto irrilevante a meno che, ovviamente, non ti capiti di essere una bottiglia di vino.”





High End Restaurants

# Menu

Restaurant Oliveto

Burrata s istarskim pršutom, cherry rajčica, sir Veli Jože



Sporo kuhana rebra od boškarina,  
palenta sa začinskim biljem



Sezonska voćna krostata

Seasonal Food & Wine

Meneghetti Wine Hotel & Winery  
Restaurant Oliveto

Chef Damir Pejčinović



High End Restaurants

# Menu

Restaurant Oliveto

Burrata con prosciutto crudo istriano, pomodorini ciliegino  
e formaggio Veli Jože



Costolette di boškarin stufate a fuoco lento,  
polenta alle erbe



Crostata di frutta di stagione

Seasonal Food & Wine

Meneghetti Wine Hotel & Winery  
Restaurant Oliveto

Chef Damir Pejčinović

Meneghetti Red 2017, Meneghetti Wine

Istra, Hrvatska

Menu po osobi / Menù per persona:

58 €

Vino: 0,15 l 22,00 €

0,75 l 98,00€

„Kuham s vinom. Ponekad ga čak dodam u hranu.“

“lo cucino con il vino. A volte lo aggiungo persino al cibo.”





## Rezervacije | Prenotazioni

Laurel and Berry, Grand Park Hotel Rovinj  
Đorđe Blagojević 098 982 7423

Restaurant Mediterraneo, Hotel Monte Mulini  
Ivo Zgrablić 099 231 0792

Brasserie Adriatic, Hotel Adriatic  
Robert Kutinjač 091 426 3510

La Serra Anno Domini 547, Hotel Istra, Otok sv. Andrija  
Mirjana Knežević 091 426 3501

Restaurant Artičoka  
Marko Ugrin 091 518 1229

Restaurant La Grisa, Bale  
Nikola Vuković 052 824 501

Meneghetti Wine Hotel & Winery - Oliveto Restaurant  
Filip Božić 052 528 800

Organizator / Organizzatore

*Romantic Mediterranean*  
ROVINJ • ROVIGNO

*Bale-Valle*



**VRSAR**  
inspirira

.....  
Turistička zajednica  
općine Vrsar



HRVATSKA OBRTNIČKA KOMORA  
OBRTNIČKA KOMORA ISTARSKJE ŽUPANIJE  
UDRUŽENJE OBRTRNIKA ROVINJ  
ASSOCIAZIONE DEGLI ARTIGIANI DI ROVIGNO

**MAISTRA**  
HOSPITALITY GROUP

Urednik / Redattore

Zorica Bocić

Fotografije / Fotografie

Maja Danica Pečanić

Stručni suradnici / Associato esperto

Jeffrey Vella













HR



IT

---

# Seasonal Food & Wine