



High End Restaurants

Seasonal Food & Wine

19.05.-01.06.2023.





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 € / 452,07 HRK

Vino: 0,125 l 8,50 € / 64,04 HRK

“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

Primi Terreni

Daska s lokalnim narescima

Confit od pilećeg batka, uštipak s crnim tartufom,
hot dog našeg mesara, porchetta sendvič,
uštipak od junećih obraza, vlasac i kajmak

Zapečeni ricotta kolač

Seasonal Food & Wine

Grand Park Hotel Rovinj
Primi Terreni Restaurant & Deli

Chef Kristijan Matan



High End Restaurants

Menu

Primi Terreni

Taglieri da condividere

Confit di coscia di pollo, pallina di pasta fritta al tartufo nero,
hot dog della nostra macelleria, panino con la porchetta,
pallina di pasta fritta al guanciale di manzo,
erba cipollina e kaymak

Torta alla ricotta

Seasonal Food & Wine

Grand Park Hotel Rovinj
Primi Terreni Restaurant & Deli

Chef Kristijan Matan

Caldierosso, Benvenuti

Kaldir, Hrvatska, Istra

Menu po osobi / Menù per persona:

55 € / 414,40 HRK

Vino: 0,125 l - 8,50 € / 64,04 HRK

“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

Mediterraneo

Salata od sipa i boba
Dressing 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: 60 €

Vino: 0,125 l - 9,10 €/68,56 HRK

“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

Dimljena krema od rajčice, pržena focaccia od rajčice,
mrvljena skuta

Teleći kotlet pečen na maslacu, kora od medvedjeg luka
i mišancije, umak od kisele jabuke

Profiteroli s kremom od vanilije i sorbetom od višnje

Seasonal Food & Wine

Hotel Adriatic
Brasserie Adriatic
Chef Milena Cvek



High End Restaurants

Menu

Brasserie Adriatic

Crema di pomodori affumicati, focaccia frita al pomodoro,
cagliata sbriciolata



Braciola di vitello al burro, crosta di aglio orsino
ed erbe aromatiche, salsa di mele acidule



Profiterole con crema alla vaniglia e sorbetto all' amarena

Seasonal Food & Wine

Hotel Adriatic
Brasserie Adriatic
Chef Milena Cvek

Chardonnay Ferné, Degrassi

Bašanija, Hrvatska Istra

Menu po osobi / Menù per persona: 58 € / 437 kn

Vino: 0,125L 6,40 € / 48,22 kn

“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 € / 414,40 HRK

Vino: 0,15l - 7,30 € / 55,00 HRK

“Život je prekratak da bismo pili loše vino.”

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





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

Hrvatska, Istra

Menu po osobi / Menù per persona:

58 € / 437 HRK

Vino: 0,15 l – 22 € / 165,76 HRK

0,75 l – 98 € / 738,38 HRK

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

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





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

Valle

Restaurant La Grisa

Chef Nikola Vuković

Merlot Dvorac Belaj 2019

Hrvatska, Istra

Menu po osobi / Menù per persona:

50 € / 376,73 HRK

Vino: 0,1 l - 4,75 € / 35,79 HRK

0,75 l - 27,87 € / 210,00 HRK

“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.”



Rezervacije | Prenotazioni

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

Restaurant Mediterraneo, Hotel Monte Mulini
Ivo Zgrablić 099 231 0792

Primi Terreni, Grand Park Hotel Rovinj
Nikola Ivanković 099 538 4934
Dino Dekleva 099 329 4878

Laurel and Berry, Grand Park Hotel Rovinj
Gracijela Špatolaj 099 265 7110
Đorđe Blagojević 098 982 7423

Restaurant La Grisa, Bale
Nikola Vuković 052 824 501

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

Brasserie Adriatic, Hotel Adriatic
Robert Kutinjač 091 426 3510

Organizator / Organizzatore

Romantic Mediterranean
ROVINJ • ROVIGNO

Bale-Valle



VRSAR
inspirira

.....
Turistička zajednica
općine Vrsar



HRVATSKA OBRTHNIČKA KOMORA
OBRTHNIČKA KOMORA ISTARSKE ŽUPANIJE
UDRUŽENJE OBRTHNIKA 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