TIPICO CLUB
RISTORANTI TIPICI

Putevima rovinjskih delicija

Sui sentieri delle delizie rovignesi

On the paths of Rovinj delicacies

Auf den Wegen der Rovinjer Spezialitäten

-

17.-24.04.2020.
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

FERAL

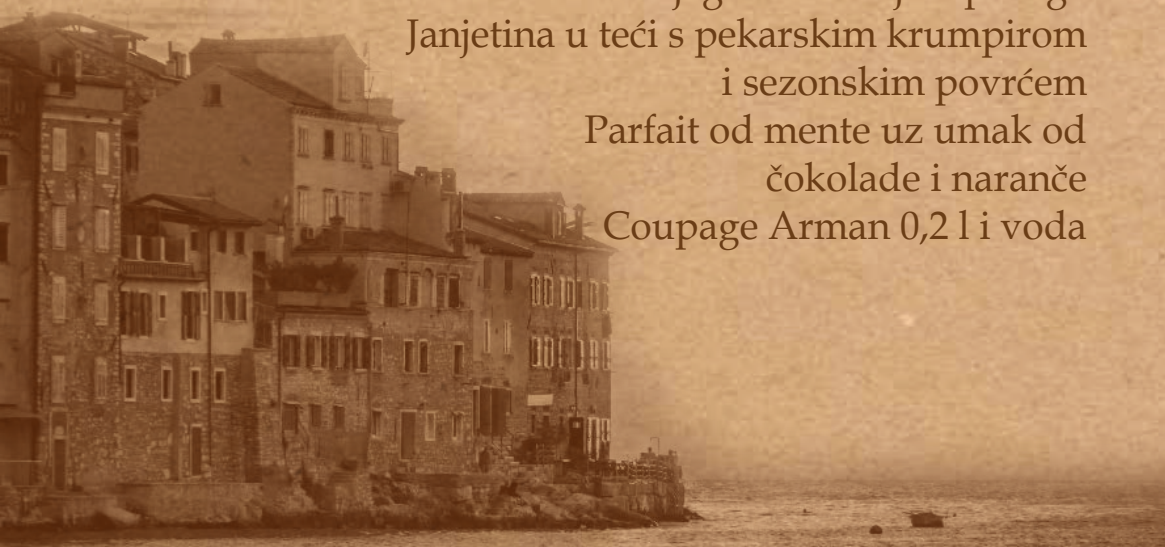
Cocaletto 27, t. 052829070 ili 0981960759

Riblji meni:

Aperitiv dobrodošlice
Marinirani kadel (kostelj) i tartar od svježe oborite ribe
Feralov brancin „Bellevue“ s palentom,
svježa travanjska podloga
Parfait od mente uz umak od čokolade i naranče
Malvazija Arman 0,2 l i voda

Mesni meni:

Aperitiv dobrodošlice
Terina od odojka na posteljici od pršuta,
ovčjeg sira i divljih šparuga
Janjetina u teći s pekarskim krumpirom
i sezonskim povrćem
Parfait od mente uz umak od
čokolade i naranče
Coupage Arman 0,2 l i voda



Restoran

BRANCINO DA NINO

Trg G. Pignatona 8, t. 052811530 ili 0912811530

Riblji meni:

Morska rapsodija
Rombo na mediteranski
Kolač tutti-frutti
Bijelo vino Panjoka 0,25 l i voda

Mesni meni:

Proljetna mesna salata
Lungić s vrganjima u crnom vinu i palenta
Kolač tutti-frutti
Crno vino Panjoka 0,25 l i voda

Restoran

DREAM

J. Rakovca 18, t. 052830613 ili 0915799239

Riblji meni:

Srdele na savor
Brudet od sipe, pečena palenta s blitvom i skutom
Čokoladna torta od tamne, mliječne i bijele čokolade
Malvazija Deklić 0,25 l i voda

Mesni meni:

Istarska maneštra
Lasagne bolognese iz pećnice
Fritule sa šumskim voćem
Merlot Medea 0,25 l i voda

Konoba

ŠTORIJA

Ulica Matije Vlačića Ilirika 11, t. 052821120 ili 0912050064

Riblji meni:

Frigane girice s tartar umakom
Punjene lignje u umaku „Buzara“ s palentom
Domaći kolač
Bijelo vino Ravalico 0,25 l

Mesni meni:

Fritaja od mladog luka i pancete
Istarski ombolo u umaku
od crnog vina i pršuta s domaćim rezancima
Domaći kolač
Crno vino Legović 0,25 l

Steak house & pub

ISTRIANO

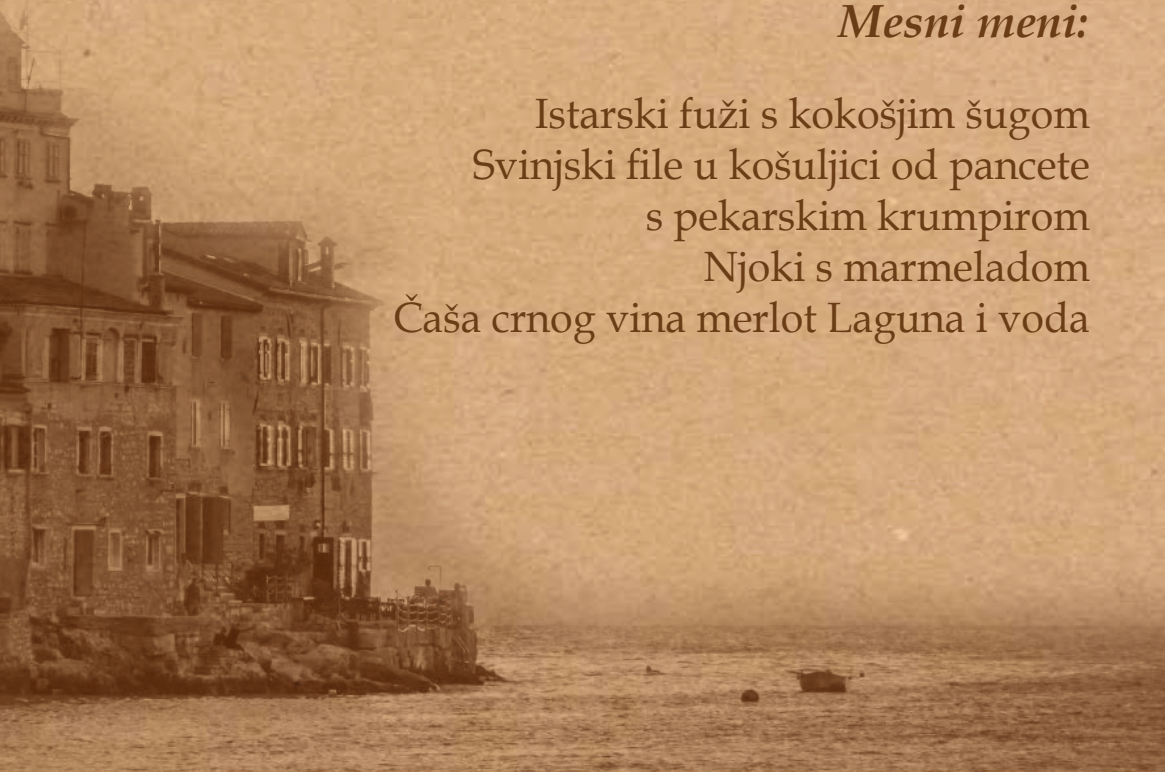
S. Radića 2, t. 052203179 ili 0913355350

Riblji meni:

Istarski fuži u umaku od kozica, gljiva i pršuta
Rolani file lista u panceti
s kuhanim krumpirom i blitvom
Domaće palačinke s narančom
Čaša bijelog vina malvazija Laguna i voda

Mesni meni:

Istarski fuži s kokošjim šugom
Svinjski file u košuljici od pancete
s pekarskim krumpirom
Njoki s marmeladom
Čaša crnog vina merlot Laguna i voda



Zalogajnica

VOLLEY FERATA

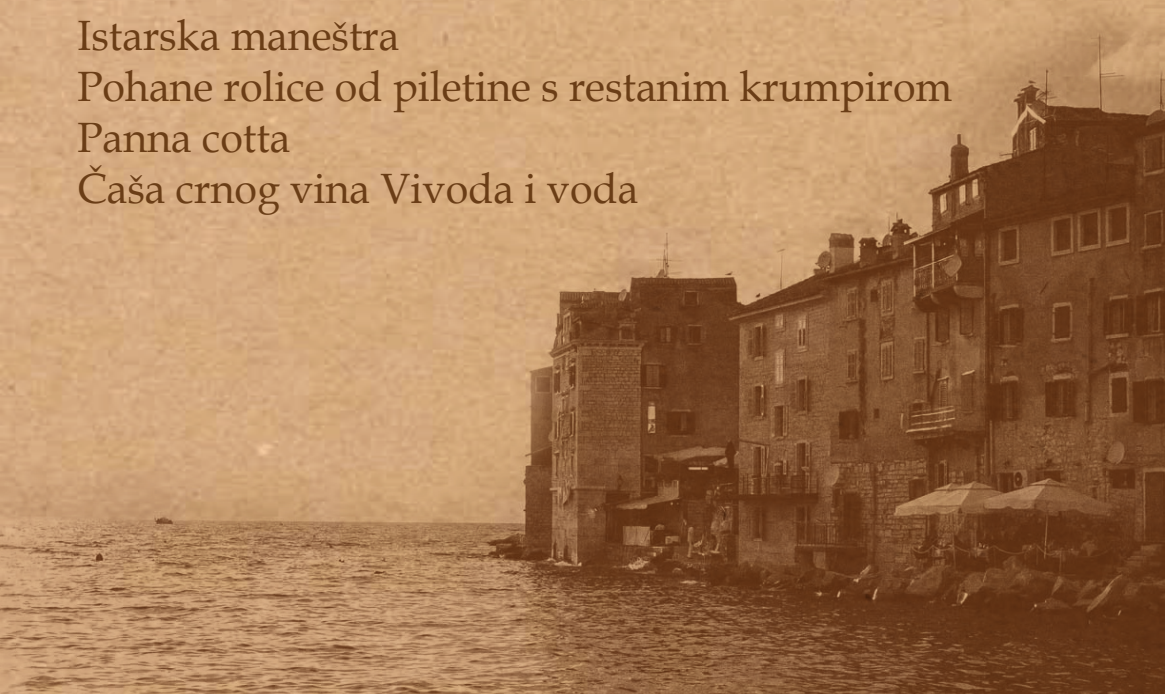
Kolodvorsko šetalište 3, tel. 0981806238

Riblji meni:

Tagliatelle s tunjevinom
Punjene lignje s krumpir salatom
Panna cotta
Čaša bijelog vina Vivoda i voda

Mesni meni:

Istarska maneštra
Pohane rolice od piletine s restanim krumpirom
Panna cotta
Čaša crnog vina Vivoda i voda



Restoran

FORTUNA

Obala A. Rismonda 3, t. 052813450 ili 0977008008

Riblji meni:

Aperitiv dobrodošlice
Bakalar
File brancina u umaku sa istarskim tartufima
i slanim krumpirom
Palačinka
Bijelo vino 0,2 l i voda

Mesni meni:

Aperitiv dobrodošlice
Ovčji sir sa istarskim tartufima
Pileći file u umaku sa istarskim tartufima
i slanim krumpirom
Palačinka
Crno vino 0,2 l i voda

Restoran

SANTA ROMA

J. Rakovca 42, t. 0911555000

Riblji meni:

Crni rižoto s gamberima
Pržene srdele umotane u špagete
Torta od suhe smokve
Čaša bijelog vina

Mesni meni:

Pljukanci u umaku od tartufa
Kotlet na kremi od graška sa sotiranom mrkvom
Cheesecake
Čaša crnog vina

Restoran

LA PERLA

E. Bullessicha 2, t. 052811801 ili 0989333511

Riblji meni:

Rižoto od jadranskih kozica na bijelo
Filet od divlje ribe
sa mediteranskim povrćem u škartocu
Domaći souffle od čokolade
Čaša crnog vina

Mesni meni:

Ravioli s rokulom i pršutom
Svinjske rolice punjene šunkom i sirom
sa pireom u umaku od šumskih gljiva
Domaći souffle od čokolade
Čaša bijelog vina

Restoran

SIDRO

Obala A. Rismonda 14, t. 052813471 ili 0915593267

Riblji meni:

Morski zavežljaj
Filet orade u umaku od bijelog vina
Kolač kuće
Čaša bijelog vina ili piva

Mesni meni:

Kroketi s gorgonzolom
Stracetti od bifteka
Kolač kuće
Čaša crnog vina ili piva

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

FERAL

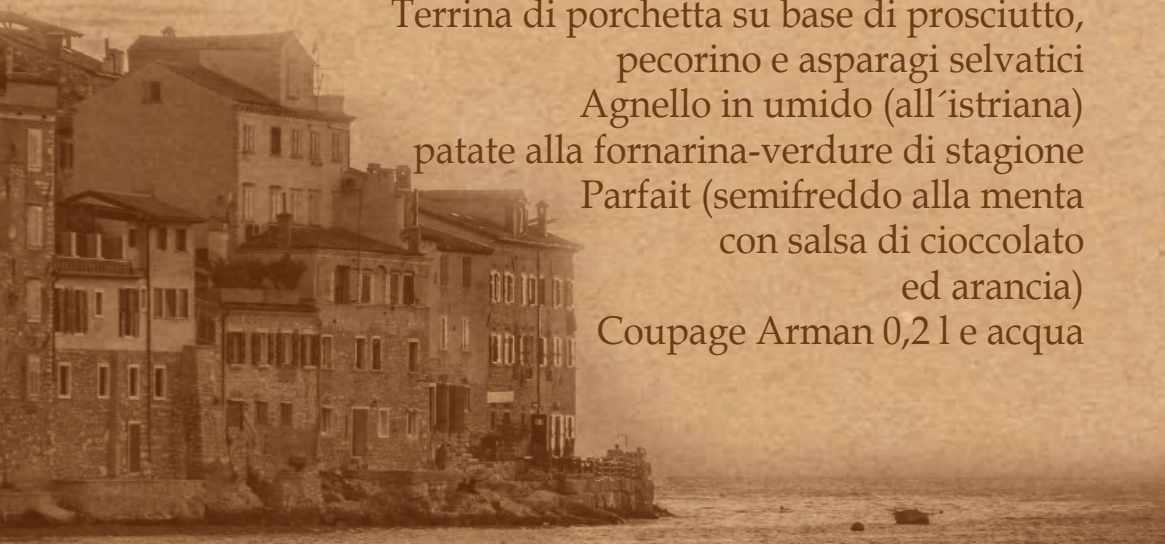
Cocaletto 27, t. 052829070 o 0981960759

Menù di pesce:

Aperitivo della casa "Feral"
Spinarolo imperiale (Asia) in saor-tartare di pesce
di fondo su lettino primaverile
Branzino „Bellevue" alla moda Feral,
polenta-verdure primaverili novelle
Parfait (semifreddo alla menta con
salsa di cioccolato ed arancia)
Malvasia Arman 0,2 l e acqua

Menù di carne:

Aperitivo della casa "Feral"
Terrina di porchetta su base di prosciutto,
pecorino e asparagi selvatici
Agnello in umido (all´istriana)
patate alla fornarina-verdure di stagione
Parfait (semifreddo alla menta
con salsa di cioccolato
ed arancia)
Coupage Arman 0,2 l e acqua



Ristorante

BRANCINO DA NINO

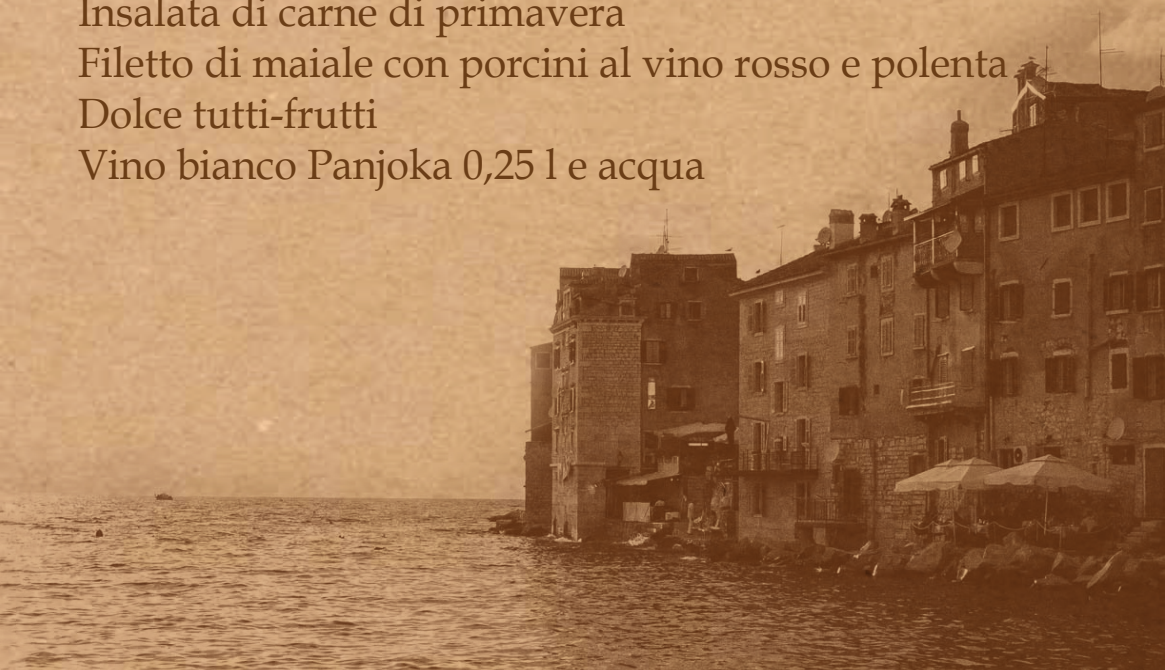
Piazza G. Pignaton 8, t. 052811530 o 0912811530

Menù di pesce:

Rapsodia di mare
Rombo alla mediterranea
Dolce tutti-frutti
Vino bianco Panjoka 0,25 l e acqua

Menù di carne:

Insalata di carne di primavera
Filetto di maiale con porcini al vino rosso e polenta
Dolce tutti-frutti
Vino bianco Panjoka 0,25 l e acqua



Ristorante

DREAM

J. Rakovac 18, t. 052830613 o 0915799239

Menù di pesce:

Sardine alle erbette
Brodetto di seppie, polenta arrostita
con bietole e cagliata
Torta al cioccolato fondente, cioccolato al latte
e cioccolato bianco
Malvazija Deklić 0,25 l e acqua

Menù di carne:

Minestra istriana
Lasagne alla bolognese al forno
Fritelle ai frtutti di bosco
Merlot Medea 0,25 l e acqua

Trattoria

ŠTORIJA

Matija Vlačić Ilirik 11, t. 052821120 o 0912050064

Menù di pesce:

Sperlani fritti con salsa tartara
Calamari ripieni in salsa Buzara con polenta
Torta fatta in casa
Vino bianco Ravalico 0,25 l

Menù di carne:

Frittata di cipolline e pancetta
Ombolo istriano al vino rosso e prosciutto
con tagliatelle fatte in casa
Torta fatta in casa
Vino rosso Legović 0,25 l

Steak house & pub

ISTRIANO

S. Radić 2, t. 052203179 o 0913355350

Menù di pesce:

Fuži istriani in salsa di gamberetti,
funghi e prosciutto crudo
Filetto di sogliola arrotolato in pancetta
con patate lesse e bietole
Crespelle con arance fatte in casa
Un bicchiere di vino bianco
Malvasia Laguna e acqua

Menù di carne:

Fuži con salsa di pollo
Filetto di maiale arrotolato in pancetta
con patate al forno
Gnocchi con la marmellata
Un bicchiere di vino rosso
merlot Laguna e acqua

Snack Bar

VOLLEY FERATA

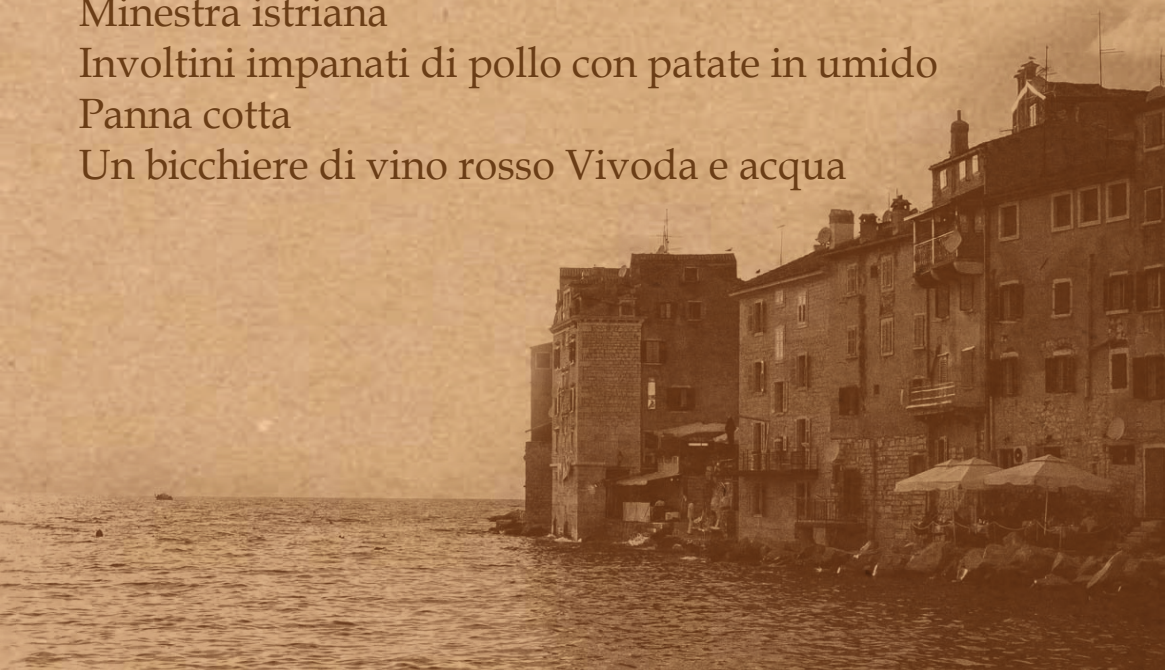
Lungomare della Stazione 3, tel. 0981806238

Menù di pesce:

Tagliatelle al tonno
Calamari ripieni con insalata di patate
Panna cotta
Un bicchiere di vino bianco Vivoda e acqua

Menù di carne:

Minestra istriana
Involtini impanati di pollo con patate in umido
Panna cotta
Un bicchiere di vino rosso Vivoda e acqua



Ristorante

FORTUNA

Riva A. Rismondo 3, t. 052813450 o 0977008008

Menù di pesce:

Aperitivo di benvenuto
Baccalà
Filetto di branzino in salsa
ai tartufi istriani e patate salate
Crespella
Vino bianco 0,2 l e acqua

Menù di carne:

Aperitivo di benvenuto
Pecorino con tartufi istriani
Filetto di pollo in salsa ai tartufi istriani
e patate salate
Crespella
Vino rosso 0,2 l e acqua

Ristorante

SANTA ROMA

J. Rakovac 42, t. 0911555000

Menù di pesce:

Risotto nero con gamberi
Sardine fritte avvolte in spaghetti
Torta di fichi secchi
Un bicchiere di vino bianco

Menù di carne:

Pljukanci in salsa al tartufo
Bistecca su crema di piselli con carote saltate
Cheesecake
Un bicchiere di vino rosso

Ristorante

LA PERLA

E. Bullessicha 2, t. 052811801 o 0989333511

Menù di pesce:

Risotto con gamberetti dell'Adriatico in bianco
Filetto di pesce selvatico con verdure
mediterranee al cartoccio
Sufflè di cioccolato fatto in casa

Menù di carne:

Ravioli con rucola e prosciutto crudo
Involtini di maiale ripieni di prosciutto e formaggio
con purè in salsa di funghi di bosco
Sufflè di cioccolato fatto in casa

Ristorante

SIDRO

Riva A. Rismondo 14, t. 052813471 o 0915593267

Menù di pesce:

Involtino di mare
Filetto di orata in salsa al vino bianco
Torta della Casa
Bicchiere di vino (o birra)

Menù di carne:

Crocchette al gorgonzola
Straccetti di manzo
Torta della casa
Bicchiere di vino (o birra)

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

FERAL

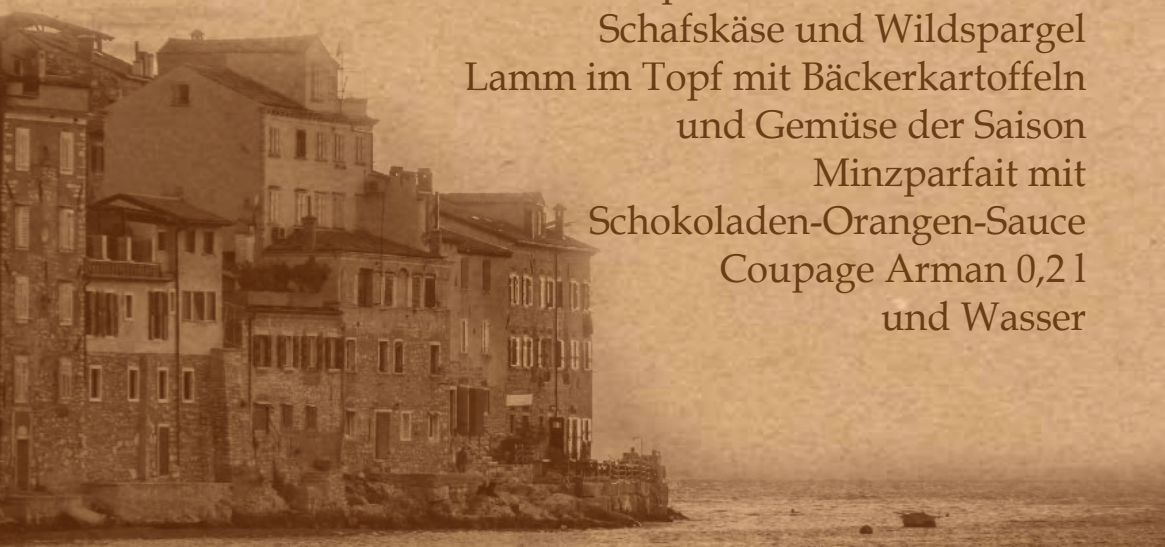
Cocaletto 27, Tel. 052829070 oder Mobil 0981960759

Fischmenü:

Willkommens-Aperitif
Marinierter Hai (Dornhai) und Tatar vom frischen Magerfisch
Ferals Wolfsbarsch „Bellevue“ mit Polenta, frisches Aprilbett
Minzparfait mit Schokoladen-Orangen-Sauce
Malvazija Arman 0,2 l und Wasser

Fleischmenü:

Willkommens-Aperitif
Terrine vom Spanferkel auf Prosciutto, Schafskäse und Wildspargel
Lamm im Topf mit Bäckerkartoffeln und Gemüse der Saison
Minzparfait mit Schokoladen-Orangen-Sauce
Coupage Arman 0,2 l und Wasser



Restaurant

BRANCINO DA NINO

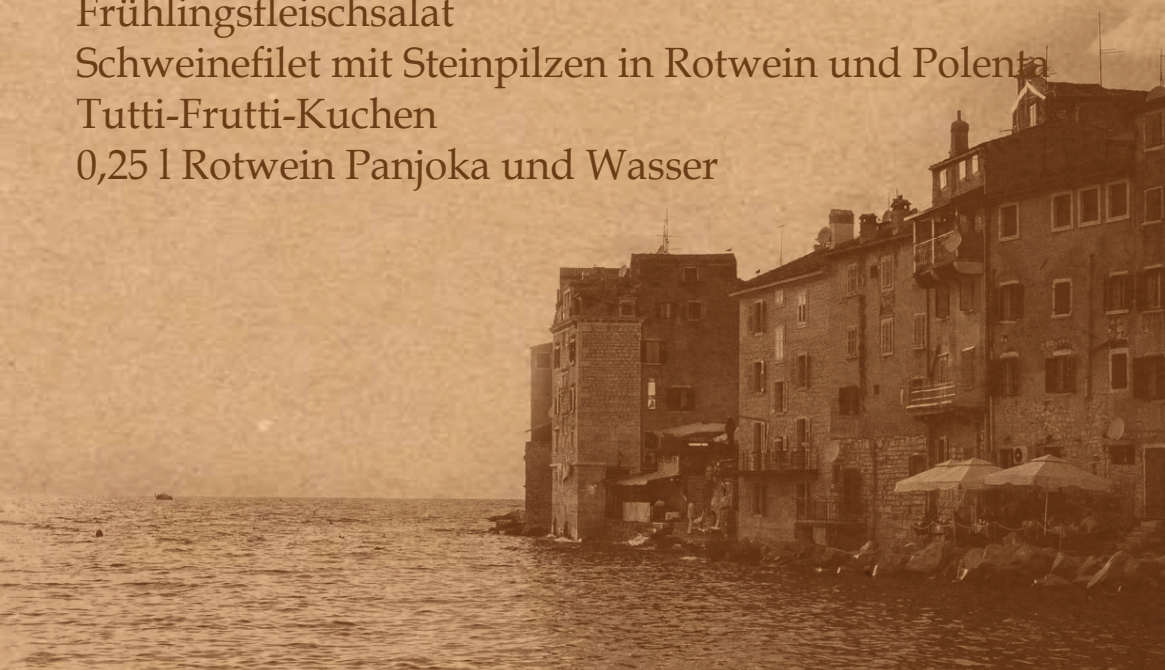
Trg G. Pignaton 8, Tel. 052 811-530 oder Mobil: 098 281 1530

Fischmenü:

Meeresrhapsodie
Flunder auf mediterrane Art
Tutti-Frutti-Kuchen
0,25l Weißwein Panjoka und Wasser

Fleischmenü:

Frühlingsfleischsalat
Schweinefilet mit Steinpilzen in Rotwein und Polenta
Tutti-Frutti-Kuchen
0,25 l Rotwein Panjoka und Wasser



Restaurant

DREAM

J. Rakovca 18, Tel. 052 830 613 oder Mobil 091 579 9239

Fischmenü:

Sardellen, mariniert nach Savor Art
Tintenfisch-Brodetto, gebratene Polenta
mit Mangold und Frischkäse
Schokoladentorte aus Milchschokolade,
dunkler und weißer Schokolade
Malvazija Deklić 0,25 l und Wasser

Fleischmenü:

Istrische Gemüsesuppe Maneštra
Lasagne Bolognese aus dem Ofen
Gebäck Fritule mit Waldfrüchten
Merlot Medea 0,25 l und Wasser

Konoba

ŠTORIJA

Ulica Matije Vlačića Ilirika 11, Tel. 052821120 oder Mobile 0912050064

Fischmenü:

Frittierte Ährenfische mit Tatarensauce
Gefüllte Calamares in Buzara-Sauce mit Polenta
Hausgemachter Kuchen
Weißwein Ravalico 0,25 l

Fleischmenü:

Omelette Fritaja mit Frühlingszwiebeln und Speck
Istrisches mariniertes geräuchertes
und getrocknetes Schweinekotelett Ombolo in
Rotwein-Proscuitto-Sauce mit hausgemachten Nudeln
Hausgemachter Kuchen
Rotwein Legović 0,25 l

Steak house & pub

ISTRIANO

S. Radića 2, Tel. 052 524-713 oder Mobil: 091 1850560

Fischmenü:

Istrische Nudeln Fuži mit Garnelen,
Pilzen und Prosciutto
Gerolltes Seezungenfilet im Speckmantel
mit gekochten Kartoffeln und Mangold
Hausgemachte Pfannkuchen mit Orange
ein Glas Malvazija-Weißwein Laguna und Wasser

Fleischmenü:

Istrische Nudeln Fuži mit Hühnersauce
Schweinefilet im Speckmantel
mit Bäckerkartoffeln
Gnocchi mit Marmelade
ein Glas Merlot Laguna
(Rotwein) und Wasser

Gaststätte

VOLLEY FERATA

Kolodvorsko šetalište 3, Mobil: 098 180 6238

Fischmenü:

Tagliatelle mit Thunfisch
Gefüllte Calamares mit Kartoffelsalat
Panna cotta
ein Glas Vivoda (Weißwein)

Fleischmenü:

Istrische Gemüsesuppe Maneštra
Frittierte Hähnchenröllchen mit Bratkartoffeln
Panna cotta
ein Glas Vivoda (Rotwein)

Restaurant

FORTUNA

Obala A. Rismonda 3, Tel. 052 813 450 oder Mobil: 097 7008008

Fischmenü:

Willkommens-Aperitif
Stockfisch
Wolfsbarschfilet in istrischer Trüffelsauce
mit Salzkartoffeln
Pfannkuchen
ein Glas Weißwein (0,2 l) und Wasser

Fleischmenü:

Willkommens-Aperitif
Schafskäse mit istrischen Trüffeln
Hähnchenfilet in istrischer Trüffelsauce
mit Salzkartoffeln
Pfannkuchen
ein Glas Rotwein (0,2 l) und Wasser

Restaurant

SANTA ROMA

J. Rakovca 42, Mobil: 091 1555000

Fischmenü:

Schwarzes Risotto mit Garnelen
Frittierte Sardinen in Spaghetti
Torte mit getrockneten Feigen
ein Glas Weißwein

Fleischmenü:

Nudeln Pljukanci in Trüffelsauce
Kotelett auf Erbsencréme mit sautierten Karotten
Cheesecake
ein Glas Rotwein

Restaurant

LA PERLA

E. Bullessicha 2, Tel. 052811801 oder Mobil 0989333511

Fischmenü:

Weißes Risotto mit Garnelen aus der Adria
Filet vom Wildfischmit mediterranem
Gemüse en papilotte
Hausgemachtes Schokoladensoufflé

Fleischmenü:

Ravioli mit Rucola und Prosciutto
Schweineröllchen, gefüllt mit Schinken und Käse
auf Püree in Waldpilzsauce
Hausgemachtes Schokoladensoufflé

Restaurant

SIDRO

A. Rismondo 14, Tel. 052813471 oder Mobil 0915593267

Fischmenü:

Meeresbündel
Goldbrassenfilet in Weißweinsauce
Kuchen des Hauses
ein Glas Wein oder Bier

Fleischmenü:

Kroketten mit Gorgonzola
Stracetti vom Beefsteak
Kuchen des Hauses
ein Glas Wein oder Bier

TIPICO CLUB
RISTORANTI TIPICI

Follow the paths of Rovinj delicacies on which you will be able to taste the eno/gastro specialities 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

FERAL

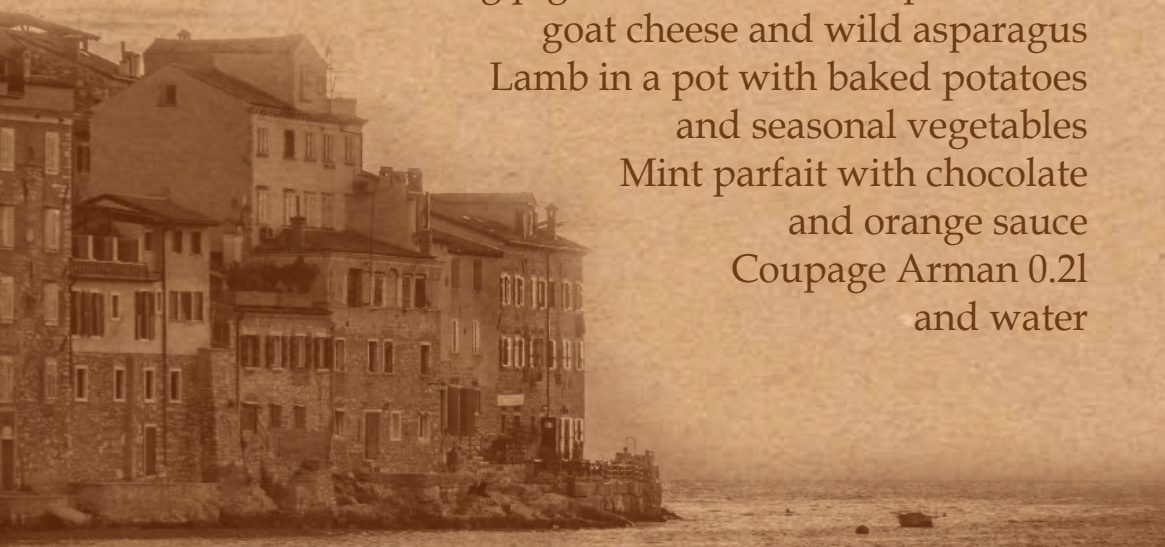
Cocaletto 27, Tel. 052829070 or 0981960759

Fish menu:

Welcome aperitif
Marinated shark steak and fresh fish tartar
Feral-style sea bass "Bellevue" with polenta,
on a bed of fresh April greens
Mint parfait with chocolate and orange sauce
Malvazija Arman 0.2l and water

Meat menu:

Welcome aperitif
Suckling pig terrine on a bed of prosciutto,
goat cheese and wild asparagus
Lamb in a pot with baked potatoes
and seasonal vegetables
Mint parfait with chocolate
and orange sauce
Coupage Arman 0.2l
and water



Restaurant

BRANCINO DA NINO

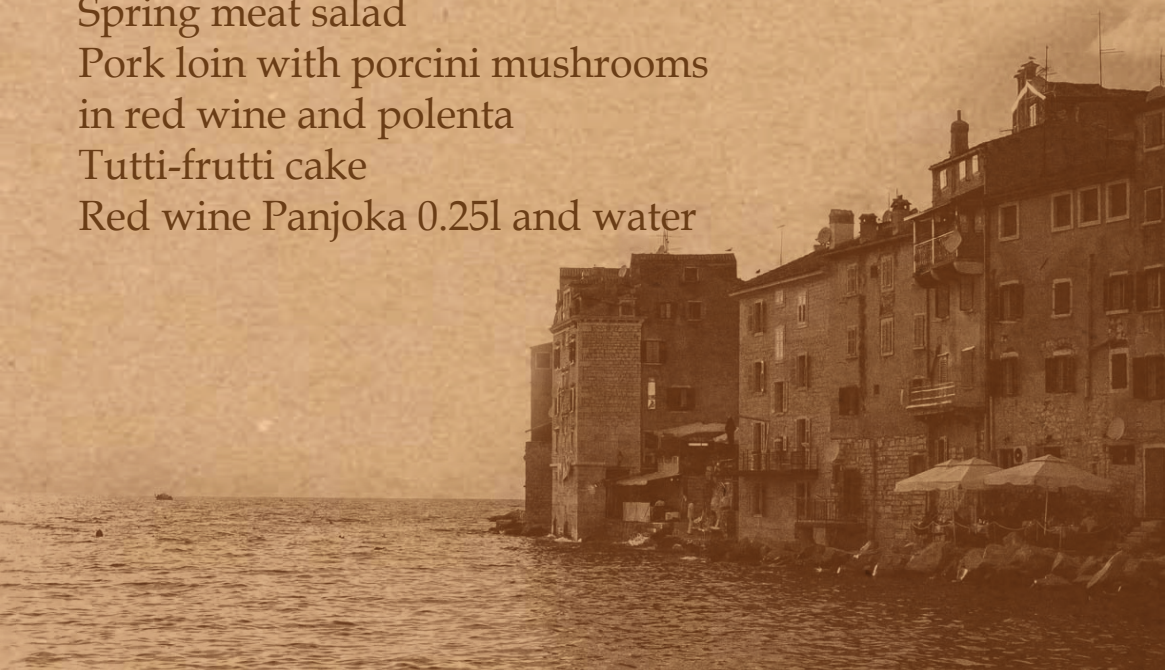
Trg G. Pignatona 8, Tel. 052811530 or 0912811530

Fish menu:

Sea rhapsody
Mediterranean-style European flounder
Tutti-frutti cake
White wine Panjoka 0.25l and water

Meat menu:

Spring meat salad
Pork loin with porcini mushrooms
in red wine and polenta
Tutti-frutti cake
Red wine Panjoka 0.25l and water



Restaurant

DREAM

J. Rakovca 18, Tel. 052830613 or 0915799239

Fish menu:

Marinated sardines
Cuttlefish brodetto, grilled polenta
with Swiss chard and curd
Triple chocolate cake
Malvazija Deklić 0.25l and water

Meat menu:

Istrian Minestrone
Baked lasagne Bolognese
Fritule with wild berries
Merlot Medea 0.25 l and water

Tavern

ŠTORIJA

Ulica Matije Vlačića Ilirika 11, Tel. 052821120 or 0912050064

Fish menu:

Fried smelt with tartar sauce
Stuffed squid in “Buzara” sauce with polenta
Homemade cake
White wine Ravalico 0.25l

Meat menu:

Fritaja with spring onions and pancetta
Istrian ombolo in red wine and prosciutto sauce with homemade noodles
Homemade cake
Red wine Legović 0.25l

Steak house & pub

ISTRIANO

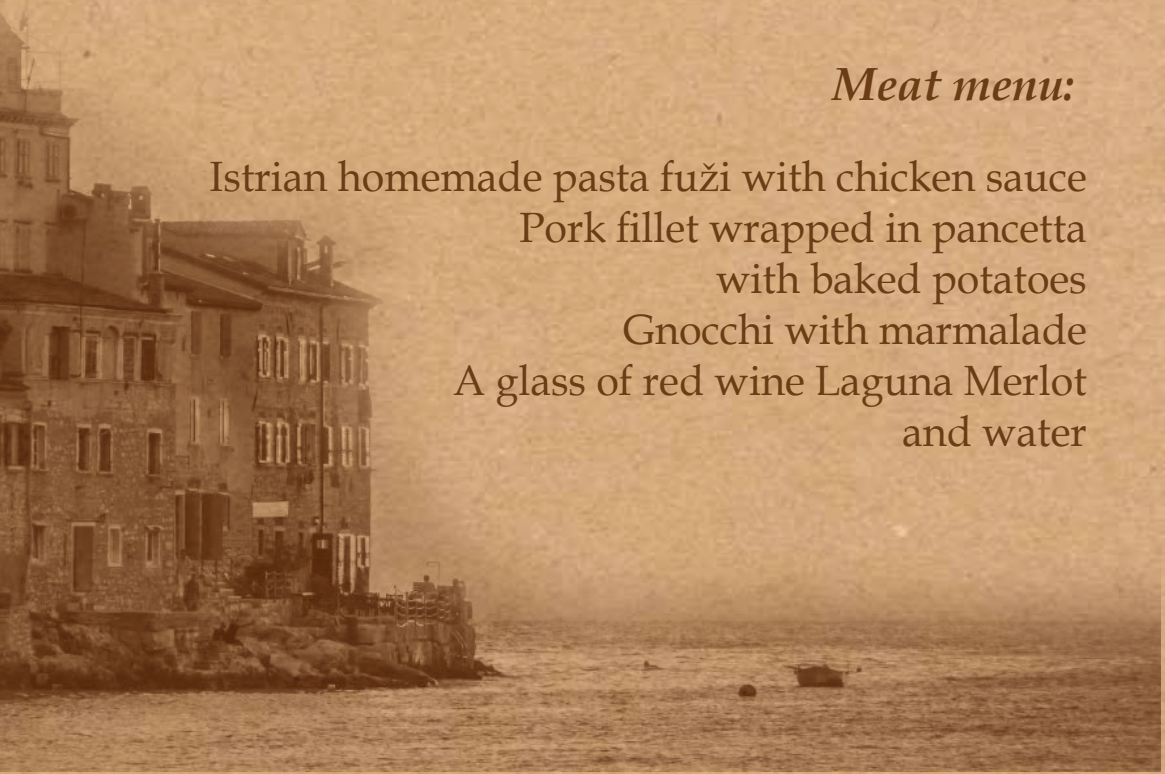
S. Radića 2, Tel. 052203179 or 0913355350

Fish menu:

Istrian pasta fuži in prawn,
mushroom and prosciutto sauce
Rolled sole fillet in pancetta
with boiled potatoes and Swiss chard
Homemade pancakes with orange
A glass of white wine Laguna Malvazija and water

Meat menu:

Istrian homemade pasta fuži with chicken sauce
Pork fillet wrapped in pancetta
with baked potatoes
Gnocchi with marmalade
A glass of red wine Laguna Merlot
and water



Diner

VOLLEY FERATA

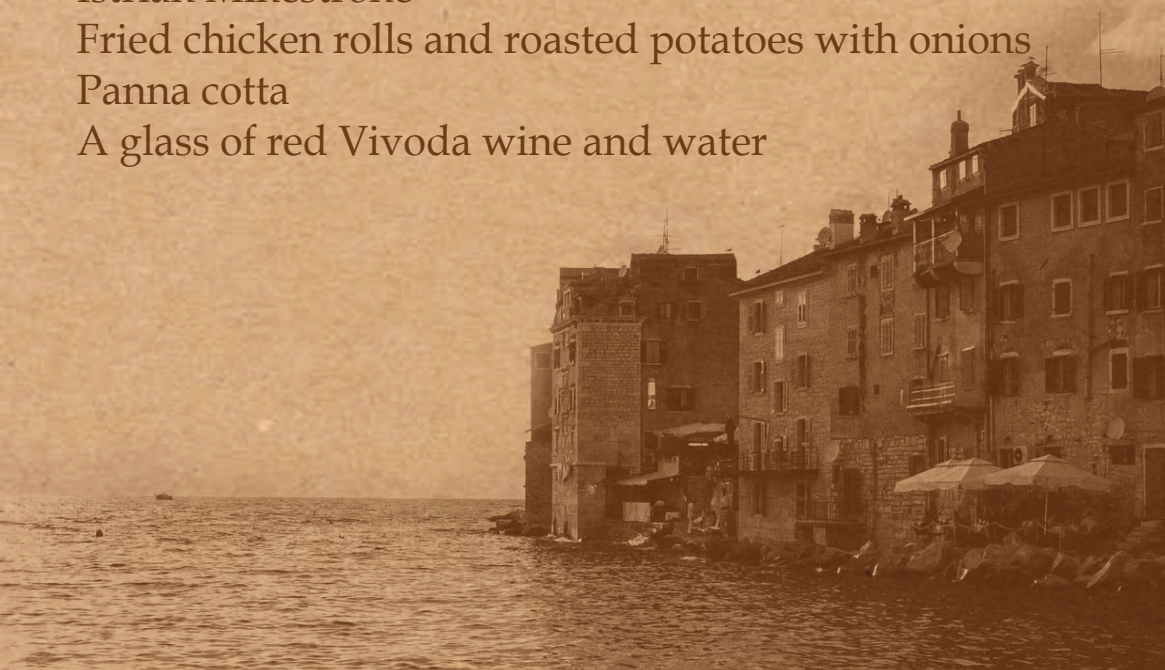
Kolodvorsko šetalište 3, Tel. 0981806238

Fish menu:

Tagliatelle with tuna
Stuffed squid with potato salad
Panna cotta
A glass of white Vivoda wine and water

Meat menu:

Istrian Minestrone
Fried chicken rolls and roasted potatoes with onions
Panna cotta
A glass of red Vivoda wine and water



Restaurant

FORTUNA

Obala A. Rismonda 3, Tel. 052813450 or 0977008008

Fish menu:

Welcome aperitif
Cod
Sea bass fillet in Istrian truffle sauce
with boiled potatoes
A pancake
White wine 0.2l and water

Meat menu:

Welcome aperitif
Sheep's milk cheese with Istrian truffles
Chicken fillet in a sauce with Istrian truffles
and boiled potatoes
A pancake
Red wine 0.2l and water

Restaurant

SANTA ROMA

J. Rakovca 42, Tel. 0911555000

Fish menu:

Black risotto with prawns
Fried sardines wrapped in spaghetti
Dry fig cake
A glass of white wine

Meat menu:

Homemade pasta pljukanci in truffle sauce
Cutlet on pea cream with sautéed carrots
Cheesecake
A glass of red wine

Restaurant

LA PERLA

E. Bullessicha 2, Tel. 052811801 or 0989333511

Fish menu:

White sauce Adriatic prawn risotto
Wild fish fillet with Mediterranean vegetables in parchment
Homemade chocolate soufflé

Meat menu:

Ravioli with rocket and prosciutto
Pork rolls stuffed with ham and cheese with puree in wild mushroom sauce
Homemade chocolate soufflé

Restaurant

SIDRO

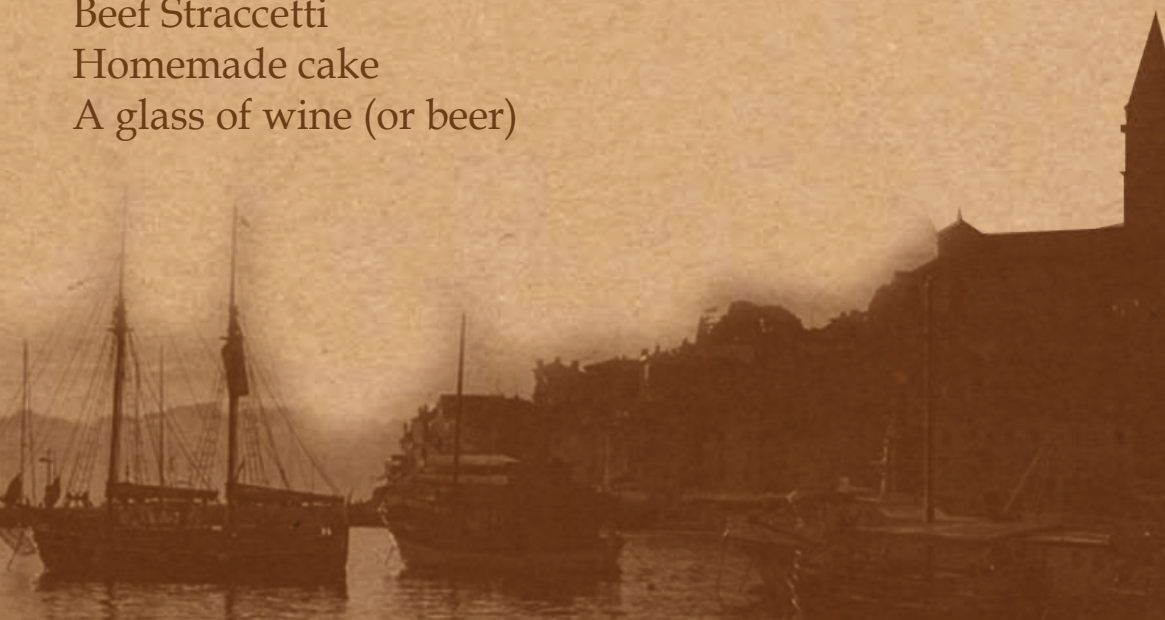
Obala A. Rismonda 14, Tel. 052813471 or 0915593267

Fish menu:

Sea bundle
Sea bream fillet in white wine sauce
Homemade cake
A glass of wine (or beer)

Meat menu:

Croquettes with gorgonzola
Beef Straccetti
Homemade cake
A glass of wine (or beer)



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