



High End Restaurants

Seasonal Food & Wine





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

### Degustacijski menu

#### Bisque od rakovice

Krema Jadranske rakovice s dodatkom skorupa i krutona, listića crnog motovunskog tartufa i Affilla Cressa



#### Trobojni fagottini s rakovicom

Smotuljci punjeni rakovicom i istarskom kravljom skutom, umak od divljih šparoga i perlica ikre rakovice



#### Tart s kremom od malina i sira

Lagana tortica od prhkog tijesta s bademovim brašnom, punjena kremom od malina, tučenim ganacheom i sirom s vanilijom

## Seasonal Food & Wine

Hotel Istra, Otok sv. Andrija  
La Serra, Anno Domini 547

Damir Križanac



## High End Restaurants

# Menu

### Menù degustazione

#### Bisque di granchio

Bisque di granchio dell'Adriatico con pelle di latte e crostini, lamelle di tartufo nero della foresta di Motovun e Affilla Cress



#### Fagottini tricolori al granchio

Fagottini ripieni di granchio e ricotta vaccina istriana, serviti con salsa di asparagi selvatici e uova di granchio



#### Crostata con crema di lamponi e formaggio

Torta di leggera pasta frolla con farina di mandorle, farcita con crema di lamponi, crema ganache montata e formaggio alla vaniglia

## Seasonal Food & Wine

Hotel Istra, Otok sv. Andrija  
La Serra, Anno Domini 547

Damir Križanac







*Radovan Rlaris*  
*Executive Chef*

Zagreb Beer





## High End Restaurants

# Menu

Menu Mediteraneo

Skuša, limun, timijan



Šparoge, trešnja



Rižoto od sipa, artičoke



Slatki češnjak



Bijela čokolada, jagoda, vanilija

## Seasonal Food & Wine

Hotel Monte Mulini  
Restaurant Mediterraneo

Radovan Blagić



## High End Restaurants

# Menu

### Menù Mediterraneo

Sgombro, limone, timo



Asparagi, ciliegie



Risotto alle seppie, carciofi



Aglione dolce



Cioccolato bianco, fragole, vaniglia

## Seasonal Food & Wine

Hotel Monte Mulini  
Restaurant Mediterraneo

Radovan Blagić









High End Restaurants

# Menu

Primi Terreni Grill

Rižoto od bundeve s limetom i pršutom



Janjeći kotlet, krema od krumpira,  
mediteranski mirisi, demiglas



Izbor slastičarke

Seasonal Food & Wine

Grand Park Hotel Rovinj  
Primi Terreni Restaurant & Deli

Siniša Cerin





High End Restaurants

# Menu

Primi Terreni Grill

Risotto alla zucca con limetta e prosciutto



Costoletta di agnello, crema di patate,  
aromi mediterranei, salsa demi-glace



Selezione del nostro pasticcere

Seasonal Food & Wine

Grand Park Hotel Rovinj  
Primi Terreni Restaurant & Deli

Siniša Cerin







High End Restaurants

# Menu

Veganski menu

Couscous, marinirano povrće



Rižoto od bundeve  
u crnom vinu sa šalotkama



Tart od breskve

Seasonal Food & Wine

Rovinj  
Restaurant Blu

Lidia Fabris



High End Restaurants

# Menu

Menù vegano

Couscous, verdure marinate



Risotto alla zucca  
con scalogno in vino rosso



Crostata di pesche

Seasonal Food & Wine

Rovinj  
Restaurant Blu

Lidia Fabris











## High End Restaurants

# Menu

Priča o jadranskoj oradi

Crudo od jadranske orade, majoneza od hobotnice,  
čips od oradine kože



Sporo kuhana aromatična janjetina – kremaste jabuke,  
kuhane artičoke i umak od crnih maslina



Semifreddo od lovora

## Seasonal Food & Wine

Grand Park Hotel Rovinj  
Laurel & Berry Restaurant

Dario Šajatović



High End Restaurants

# Menu

La storia dell'orata dell'Adriatico

Carpaccio di orata, maionese di polpo,  
chips di pelle di orata



Agnello cotto lentamente, crema di mele,  
carciofi lessi e salsa di olive nere



Semifreddo all'alloro

Seasonal Food & Wine

Grand Park Hotel Rovinj  
Laurel & Berry Restaurant

Dario Šajatović











## High End Restaurants

# Menu

Sezonski menu

Tempura od vlasulje, čips od alge, gel od limuna  
Mousse od nešpula, umak od soje  
Tobiko kavijar



Rižoto od koprive s morskim ježincem



Tartlet s kremom od amareta, gel od trešanja  
Kandirana menta

## Seasonal Food & Wine

Grand Park Hotel Rovinj  
Bitinada restaurant

Nikola Hrelja



## High End Restaurants

# Menu

Menù stagionale

Tempura di ortica di mare, chips di alghe, gel di limone  
Mousse di nespole del Giappone, salsa di soia  
Caviale Tobiko



Risotto all'ortica e ricci di mare



Tortino con crema di amaretto, gel di ciliegie  
Menta candita

## Seasonal Food & Wine

Grand Park Hotel Rovinj  
Bitinada restaurant

Nikola Hrelja









## High End Restaurants

# Menu

Hotel Lone

Kidana rakovica  
Panna cotta od mladog graška  
Sorbet od nešpole  
Kreker od bisqua



Zapečeni fileti trilje  
Svježi mladi špinat  
Bob s ulja rotkvice  
Crni ragu od sipe



Kreker od maslačka  
Krema od skute  
Svježe trešnje

## Seasonal Food & Wine

Hotel Lone  
Restaurant ResoLution

Martina Buđinski



## High End Restaurants

# Menu

Hotel Lone

Sfilacci di granchio  
Panna cotta di piselli novelli  
Sorbetto di nespole del Giappone  
Cracker di bisque



Filetti di triglia di scoglio al forno  
Spinaci novelli freschi  
Fave all'olio di ravanello  
Ragù al nero di seppia



Cracker di tarassaco  
Crema di ricotta  
Ciliegie fresche

## Seasonal Food & Wine

Hotel Lone  
Restaurant ResoLution

Martina Buđinski









## High End Restaurants

# Menu

La Grisa

Kuver

---

Gnudi od skute, krema od  
špinata, smeđe vrhnje, "Veli Jože"

---

Pirjana rebra boškarina, rimski njok,  
mlado povrće, ukiseljena rotkvica

---

Juha od jagoda sa sladoledom od bazge

## Seasonal Food & Wine

Bale  
Restaurant La Grisa

Nikola Vuković



## High End Restaurants

# Menu

La Grisa

Coperto

---

Gnudi di ricotta, crema di spinaci,  
salsa marrone, rotolo "Veli Jože"

---

Costine di boškarin (bovino istriano) brasate,  
gnocchi romani, verdure novelle, ravanelli sott'aceto

---

Zuppa di fragole con gelato al sambuco

## Seasonal Food & Wine

Bale  
Restaurant La Grisa

Nikola Vuković









## High End Restaurants

# Menu

Gourmet menu

Domaći škampi

Škampi na žaru, umak aioli s narančom, tapioka čips

---

Grdobina ulovljena na panulu

Grdobina u suviu s kremom od boba

Umak zavajon od šparuga i limuna

---

Trešnje

Krema mascarpone, mrvljeni lješnjaci, sorbeto od trešanja

Svježe trešnje

## Seasonal Food & Wine

Hotel Adriatic  
Brasserie Adriatic

Sreto Lukić



## High End Restaurants

# Menu

Menu gourmet

### Scampi locali

Scampi alla griglia, salsa aioli all'arancia, chips di tapioca

---

### Rana pescatrice catturata con la lenza

Rana pescatrice cucinata lentamente, con crema di fave  
Zabaglione con asparagi e limone

---

### Ciliegie

Crema al mascarpone, granella di nocciole, sorbetto alle ciliegie  
Ciliegie fresche

## Seasonal Food & Wine

Hotel Adriatic  
Brasserie Adriatic

Sreto Lukić







Organizator / Organizzatore

*Romantic Mediterranean*  
ROVINJ • ROVIGNO

*Bale-Valle*



**VRSAR**  
inspirira

.....  
Turistička zajednica  
općine Vrsar



HRVATSKA OBRTHNIČKA KOMORA  
OBRTHNIČKA KOMORA ISTARKE 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

Sanja Bistričić

Jeffrey Vella

Grafičko oblikovanje / Idea grafica

Toni Žufić (LC Studio)









HR



IT

---

# Seasonal Food & Wine