

Istra 2019 2020 Gourmet

Enogastro vodje kroz Istru
Guida enogastronomica dell'Istria
Wine and gastronomy of Istria
Wein & Gourmet - Istrien

www.istra.com



Istra



Official Partner





Istra ²⁰¹⁹ ²⁰²⁰ *Gourmet*

Enogastro vodič kroz Istru
Guida enogastronomica dell'Istria
Wine and gastronomy of Istria
Wein & Gourmet - Istrien
www.istra.com



Sadržaj

Sommario

Content

Inhalt

06 Uvod

Introduzione
Introduction
Einleitung

10 Istarska jela

Piatti istriani
Istrian Dishes
Istrische Gerichte

44 Vinske ceste Istre

Strade del vino dell'Istria
Wine Roads of Istria
Weinstrassen Istriens

60 Ceste maslinova ulja

Strade dell'olio d'oliva
Olive Oil Roads
Strassen des Olivenöls

78 Ceste istarskog meda

Strade del miele
Istrian Honey Roads
Straßen des istrischen Honigs

86 Restorani, konobe i agroturizmi

Ristoranti, trattorie e agriturismi
Restaurants, Taverns and Agritourism
Restaurants, Tavernen
und Erlebnisbauernhöfe



Istra. Zeleni Mediteran.

Okusite Mediteran u pravom smislu riječi, iznikao iz prirode i maštovitosti

Istra, čudesni mediteranski poluotok kojeg okružuje bistro more, s turistički razvijenom obalom i čarobnom zelenom unutrašnjosti, nudi brojne kulturno-povijesne i prirodne znamenitosti kao i nezaboravne panorame iz srednjovjekovnih gradića na brežuljcima. No, Istra krije i pravo bogatsvo okusa. Istarska gastronomija vjeran je odraz povijesnih, zemljopisnih i klimatskih značajki poluotoka te rezultat ispreplitanja raznih tradicija s pučkom kuhinjom baziranom na samoniklom bilju, aromatičnim začinima, sezonskom povrću, plodovima mora, maslinovom ulju... Pozivnica na istraživanje i kušanje vrijednosti ovog plavo-zelenog utočišta krije se u osmijehu istarskog domaćina, proizvodima njegovih vrijednih ruku i prirodi koja zavodi svojom ljepotom i živom prošlošću što izvire iz kamena i grude zemlje. Jednom kada ste ovdje, vidici se šire, osjetila produbljuju, napetost popušta, bezbrižnost obuzima, a nova iskustva i prijateljstva postaju trajne dragocjenosti...



Istria. Verde Mediterraneo.

Assaporate il Mediterraneo nel vero senso della parola, un connubio di natura e fantasia

L'Istria, meravigliosa penisola mediterranea abbracciata da un mare limpido, con il litorale dedicato al turismo e il cuore magicamente verde, dalle cime abitate dei suoi colli regala agli occhi innumerevoli bellezze naturali e indimenticabili panorami e in sé nasconde un vero e proprio tesoro di sapori della tradizione.

La gastronomia riflette fedelmente le peculiarità storiche, geografiche e climatiche della penisola, in essa si intrecciano le tipicità di una cucina basata sulle piante spontanee, su quelle aromatiche, sulla verdura di stagione, sui frutti di mare, sull'olio d'oliva...

L'invito a scoprire e ad assaggiare i pregi di questo rifugio verde-azzurro si cela nel sorriso della gente istriana, nei prodotti delle mani operose e nella natura che incanta con la sua bellezza, con il suo vivo passato che emerge dalla pietra e dalle zolle della terra. Arrivati in Istria, gli orizzonti si aprono davanti a voi, i sensi si risvegliano, la tensione scompare lasciando il posto alla spensieratezza. Qui, ogni esperienza e ogni nuova amicizia diventeranno valori destinati a durare nel tempo...



Istria. Green Mediterranean.

Experience the flavours of the Mediterranean in their truest form, the product of nature and imagination

Istria, a marvellous Mediterranean peninsula surrounded by the crystal-clear sea, is well known for its tourist amenities along the coast and its lush green hinterland, with countless cultural-historic sights and unforgettable natural panoramas from hilltop towns. It is also a treasure chest of gastronomic delights.

Istrian gastronomy reflects the historical, geographical and climate features of the peninsula, and combines various traditions of local cuisine based on indigenous plants, aromatic spices, seasonal vegetables, seafood, and olive oil.

Look behind the smile of your Istrian host and you'll find an open invitation to discover and taste the true characteristics of this blue-green paradise, products of diligent work and a natural environment that attracts with its beauty and living history, seen in every stone and field. Once you are here, new vistas open up before you, your senses intensify and the tensions of the outside world disappear, replaced by new experiences and friendships to share and treasure.



Istrien. Grün und mediterran.

Genießen Sie dieses ganz besondere Fleckchen Erde zwischen Mitteleuropa und der mediterranen Welt mit all seinen Facetten. Die Liaison von Natur und Fantasie

Die von klarem Meer umspülte Halbinsel mit ihrer einladenden, urlauberfreundlichen Küstenlandschaft. Das magische grüne Inland, in dessen - oft zeitlosem Raum - unzählige kulturelle, historische und natürliche Sehenswürdigkeiten schlummern. Während die mittelalterlichen Ansiedlungen auf den Hügelkuppen ihre faszinierende Schönheit, sowie traumhafte Panoramablicke meist ganz offen zur Schau tragen, findet sich auch im Verborgenen ein unglaublicher Reichtum an Traditionen und Gaumenfreuden. Die istrische Gastronomie spiegelt die historischen, geografischen und klimatischen Eigenarten der Halbinsel wieder.

Unterschiedlichste Traditionen haben sich hier zu einer volkstümlichen Küche verwoben, in der Wildkräuter, aromatische Gewürze, Saisongemüse, Meeresfrüchte und Olivenöl die Hauptrollen besetzen. Fühlen Sie sich herzlich eingeladen, die Schätze dieses blaugrünen Verstecks zu entdecken und zu probieren. Lassen Sie sich von der istrischen Gastfreundschaft ebenso verführen, wie von den hervorragenden ländlichen Produkten und der Naturlandschaft, die in jedem Stein und jeder Ackerfurche eine lebhaftige Geschichte verbirgt. Einmal hier angekommen, erweitert sich das Blickfeld. Gefühle vertiefen sich, Anspannung weicht einer befreienden Sorglosigkeit. Neue Erfahrungen und Freundschaften werden zu dauerhaften Werten...





Istarska jela

Piatti istriani

Istrian Dishes

Istrische Gerichte

12 Jela Plave Istre

Piatti dell'Istria blu

Dishes of Blue Istria

Genussreich: Blaues Istrien

16 Jela Zelene Istre

Piatti dell'Istria verde

Dishes of Green Istria

Genussreich: Grünes Istrien



Jela Plave Istre

Svježina mora na trpezi, izazov za gastronomske znalce

Obilje ponudene svježine iz mora u brojnim restoranima priobalne Istre nudi vrhunski užitak, ali i potiče vječitu slatku dilemu: Što odabrati? Cijenjenu bijelu ribu ili sardele, što nimalo ne zaostaju kvalitetom i okusom, škampe koji impresioniraju veličinom, buzare od školjki, čiji se mirisi šire nadaleko, juhu ili rižot s plodovima mora, jadranske lignje ili sipe, možda kamenice, brodet, pečene rakove ili pak salate od hobotnica ili rakovica, slane sardone ili bakalar...

Oduvijek je more čovjekov najbolji prijatelj, a u Istri prijateljuju intenzivnije no gdje drugdje, što je ostavilo traga i na istarskoj gastronomiji sve do današnjih dana.

Piatti dell'Istria blu

La freschezza del mare in tavola:
un invito agli esperti di
gastronomia

La ricca offerta di freschi frutti di mare tipica dei ristoranti dell'Istria litoranea, è un autentico piacere del palato, ma fa sorgere l'eterno piacevole dilemma: cosa scegliere? Il pregiato pesce dalle carni bianche o le sardelle, non meno saporite nè meno pregiate; degli scampi di impressionanti dimensioni, o un sughetto 'alla buzara' di bivalvi, il cui profumo si spande lontano.

Un brodo o un risotto di frutti di mare? Calamari o seppie dell'Adriatico, forse qualche ostrica, un brodetto, dei granchi cotti oppure un'insalata di folpi o di 'granseola', qualche filetto di sardella o un po' di baccalà...

Il mare è sempre stato il miglior amico dell'uomo e in Istria quest'amicizia è ancor più salda, profonda ed ha lasciato la sua impronta anche nell'arte culinaria dei giorni nostri.



Abecedarij jela Plave Istre

Glossario delle pietanze dell'Istria blu

Glossary of dishes of Blue Istria

ABC der Gerichte aus dem Blauen Istrien

BRODET (Brodetto)

HR Narodno jelo, svojevrsni pikantni umak od više vrsta riba i rakova **IT** Piatto tradizionale, ovvero una specie di sughetto piccante di pesce misto e granchi **GB** Traditional dish, savoury fish stew made with several kinds of fish and crustaceans **DE** Traditioneller pikanter Fischtopf bzw. Sauce aus verschiedenen Fischarten und Krebsen.

BUZARA

HR Posebna vrsta umaka pripravljena na temelju od bijelog luka, peršina, maslinova ulja i vina, najčešće od školjaka ili rakova. **IT** Particolare tipo di sugo preparato con soffritto di aglio, prezzemolo, olio d'oliva e vino, al quale si aggiungono di solito molluschi bivalvi o granchi di mare. **GB** Special type of sauce, sautéed with onions, parsley, olive oil and wine, usually with shellfish. **DE** Spezifische Sauce, basierend auf Knoblauch, Petersilie, Olivenöl und Wein, in der zumeist Muscheln oder Krebse gegart werden.

JAKOVSKA KAPICA (Capesanta)

HR Kraljevska školjka koja živi na pjeskovitim područjima. Mišić školjke odličan je pečen, gratiniran, sirov. **IT** Regina dei molluschi bivalvi, vive su fondali sabbiosi. Il suo muscolo è squisito se arrosto o gratinato. Si può consumare anche crudo. **GB** Scallops - royal shell found on the sandy seabed. The central adductor muscle is tastiest when baked or gratinéed, but can also be eaten raw. **DE** Jakobsmuschel - die Königin der Muscheln, die in sandigen Gebieten lebt. Das Muschelfleisch ist gebraten oder gratiniert am schmackhaftesten; kann aber auch roh gegessen werden.

KAMENICA (Ostrica, Oyster, Austern)

HR Školjka koju nazivaju i afrodizijakom, prava delikatesa kada se jede sirova, uz kap limuna i maslinova ulja. **IT** Bivalvo al quale vengono attribuite proprietà afrodisiache; autentica prelibatezza se mangiata cruda, con l'aggiunta di qualche goccia di limone e di olio d'oliva. **GB** Bivalve mollusk, which is said

to have aphrodisiac properties, a true delicacy if eaten raw with a few drops of lemon juice and olive oil. **DE** Gourmetmuschel mit aphrodisischer Aura - wird besonders gerne roh, mit ein paar Tropfen Zitrone und Olivenöl aus ihrer Schale geschlürft.

RAKOVICA (Granchio granseola / Spider crab / Seespinne)

HR Rumena rakovica s morskog dna, posjeduje vrlo malu količinu mesa pa je cijenjena kao vrhunska delikatesa. **IT** Granchio rossastro, con polpa squisita, che vive sui fondali marini. Ha pochissima carne ed è apprezzatissimo. **GB** This reddish crab with delicious meat lives on the seabed. It has little meat and is highly praised as an ultimate delicacy. **DE** Rote, am Meeresboden beheimatete Riesenkrabbe mit wenig, aber köstlichem Fleisch, das zuerst mühsam ausgelöst werden muss. Eine erstklassige Delikatese.

SRDELA (Sardina Pilchardus) (Sardina / Pilchard / Sardelle)

HR Poznata zdrava plava riba Jadrana. Pripravljaju se svježe u ulju ili na žaru, usoljena, marinirana, konzervirana u ulju. **IT** Noto pesce azzurro dell'Adriatico. Va preparata appena pescata, frita nell'olio o cotta alla piastra, in salamoia, marinata o conservata in olio. **GB** Well-known oily fish from the Adriatic. It is prepared freshly caught in oil or grilled, salted, marinated or canned in oil. **DE** Bekannter Blaufisch aus den Tiefen der Adria. Fangfrisch in Öl mariniert, gebraten, gegrillt oder in Salzlake konserviert.

ŠKAMPI (Scampi / Langoustines / Scampi)

HR Rakovi iz obitelji hlapova, spremaju se na mnogo načina: buzara, roštilj, pohani repovi, s rižom i tjesteninom, pa čak i u sirovij varijanti. **IT** Crostacei appartenenti alla famiglia degli astici. Sono squisiti e si preparano in vari modi: alla buzara, alla piastra, impanando le code, con il riso o con la pasta e addirittura crudi. **GB** Crustacean of the Homaridae family. This delicacy is prepared in many ways - buzara-style, grilled, breaded tails, with rice and pasta, and even as a raw delicacy. **DE** Krustentier aus der Hummerfamilie. Dieser Leckerbissen kennt viele Zubereitungsarten: roh mariniert, 'à la Buzara' in pikanter Sauce, frisch vom Grill, paniert oder ausgelöst in Risotto und Pasta.



Dishes of Blue Istria

Fresh from the sea to the table, a true match for gastronomes

The abundance of fresh seafood in Istria's many coastal restaurants offers an embarrassment of riches, but at the same time raises the eternal question: 'Which one to choose?' The highly praised white fish or pilchards, which are excellent in both quality and taste, langoustines that are impressive in size, clam *buzara*, which sweet smell lingers, seafood soup or risotto, Adriatic shrimp or cuttlefish, or perhaps oysters, brodetto, grilled langoustines or, better yet, octopus or spider crab salad, salted anchovies or cod fish...? The sea has always been a man's best friend, and in Istria this friendship is more intense than anywhere else, which has left its traces on Istrian gastronomy to this very day.



Genussreich: Blaues Istrien

Die Früchte des Meeres fangfrisch auf dem Tisch, ein Fest für Gourmets

Das Wasser läuft einem im Mund zusammen. Welcher Fisch kommt heute auf den Tisch? Welchem Duft wollen wir folgen? Das Meer immer nur einen Katzensprung entfernt, stellen einem die zahlreichen Küstenrestaurants vor die Qual der Wahl und es benötigt weit mehr als einen Urlaub, um alles zu probieren. Soll es ein Vertreter der viel gepriesenen Weißfische sein? Oder doch lieber die von den Einheimischen geliebte Sardelle? Weiß oder Blau stehen sich in Qualität und Geschmack nämlich um nichts nach. Stattliche Scampi, Muscheln in aromatischer Buzara-Sauce, sämige Fischsuppe oder lieber ein Risotto mit Meeresfrüchten? In Salz eingelegte Sardellen oder eine cremige Kabeljaupastete...? Adriatinfisch oder Calamari? Frische Austern, pikantes Brodet, gegrillte Krabbe und vorweg ein Salat von Oktopus oder Meeresspinne? Wer Istriens Meer mit dem nötigen Respekt begegnet, gewinnt in ihm einen guten Freund.





Jela Zelene Istre

Plodovi prirode u autentičnom ambijentu i objed postaje više od objeda...

Unutrašnjost Istre krije pregršt autentičnih konoba i vinskih podruma u kojima objed postaje puno više. Način pripreme jela, ambijent i ugodno društvo domaćina čine ga iznimnim gurmanskim doživljajem. Ponudena jela temeljena su na mesu i tjestenini - teletina ispod čripnje (peke), ombolo i kobasice s kiselim kapuzom, fuži ili njoki u šugu od divljači ili domaće kokoši, tartufi, ukusna maneštra od povrća, ovčji sir, na buri sušen istarski pršut i panceta za predjelo, a za kraj tradicionalne istarske slastice - fritule, kroštule i cukerančići ili pak čuvena istarska supa od crnog vina, maslinova ulja, soli, papra i bijelog prepečenog kruha. Užitek novih okusa, što krijepe tijelo i razgaljuju dušu!

Piatti dell'Istria verde

I doni della natura in un ambiente autentico e anche un semplice pranzo diventa qualcosa di più...

L'Istria interna vanta un'infinità di autentiche trattorie - konobe - e di cantine vinicole, nelle quali un pasto si trasforma in qualcosa di più. Il modo in cui vengono preparati i cibi, l'ambiente e la piacevole compagnia del padrone di casa lo rendono un momento unico. I piatti sono a base di carne: vitello sotto la campana, lombata e salsicce di maiale con crauti (kapuz), oppure l'originale pasta detta *fusi* o gli gnocchi al sugo di selvaggina, di pollo casereccio o di tartufo. Un minestrone di verdura molto saporito oppure un po' di formaggio pecorino, di prosciutto crudo e di pancetta fatti stagionare al vento di bora, come antipasto e per finire, i tipici dolci istriani: le fritole (frittelle), i crostoli (cenci) e i *cukerančići* (biscottini) o addirittura la famosa supa (zuppa) istriana di vino rosso condito con un goccio di olio d'oliva, un po' di sale e pepe e una fetta di pane tostato. Il piacere di nuovi sapori che ristorano il corpo e rallegrano l'anima!



Abecedarij jela Zelene Istre

Glossario delle pietanze dell'Istria verde

Glossary of dishes of Green Istria

ABC der Gerichte aus dem Grünen Istrien

FUŽI (Fusi)

HR Cjevasto smotani tanki komadi tjestenine, veličine 3-5 cm. **IT** Sottili pezzi di sfoglia di pasta arrotolate a forma di penna, lunghe dai 3 ai 5 cm. **GB** Tubelike, rolled up thin pieces of pasta, 3 to 5 centimetres long. **DE** Dünne Vierecke aus Nudelteig werden zu kleinen Röhrchen zwischen 3 und 5 Zentimeter Länge geformt.

ISTARSKA FRITAJA (Frittata istriana / Istria frittata / Istrisches Rührei 'Fritaja')

HR Omlet od domaćih jaja obogaćen sezonskim namirnicama poput šparoga, tartufa, pršuta, kobasica, gljiva. **IT** Omelette di uova caserecce, arricchita con prodotti di stagione: asparagi, tartufi, prosciutto, salsicce o funghi... **GB** Omelette made with farm-laid eggs, enriched with seasonal food such as asparagus, truffles, prosciutto, sausages or mushrooms... **DE** Omelett aus einheimischen Eiern, verfeinert mit saisonalen Zutaten, wie Spargel, Trüffelpilzen, Rohschinken, Würstchen oder Waldpilzen.

MANEŠTRA

HR Gusta juha od krumpira, graha, suhog mesa i sezonskog povrća. **IT** Minestrone di patate, fagioli, carne affumicata e verdura di stagione. **GB** Thick soup made with potatoes, beans, cured meat and seasonal vegetables. **DE** Sämige Suppe aus Kartoffeln, Bohnen, Räucherfleisch und Saisongemüse.

OMBOLO (Zarebnjak)

HR Dio svinjskog kotleta odvojen od kosti, začinjjen solju, mrvljenim paprom i listićima lovora te sušen na vjetru. **IT** Filetto di carne di maiale della lombata, liberato dall'osso, condito con sale, pepe macinato e foglie di alloro e lasciato stagionare al vento. **GB** Boneless cut of pork, cut along the top of the rib cage, salted

and seasoned with ground pepper and bay leaf, then air-cured. **DE** Ausgelöstes Schweinskarree, das mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblättern eingerieben und einige Wochen luftgetrocknet wird..

PANCETA (Pancetta, Bacon, Speck)

HR Svinjska potrbušina natrljana mješavinom soli, papra i mljevenog lovora te sušena u obliku ploča ili rola. **IT** Parte della regione ventrale del maiale, strofinata con un miscuglio di sale, pepe e foglie di alloro spezzettate, fatta stagionare a pezzi rettangolari o arrotolata. **GB** Cut of meat taken from the flank of a pig, salted and seasoned with pepper and ground bay leaf, then air-cured flat or rolled. **DE** Schweinebauch in einer Würzmischung aus Salz, Pfeffer und geriebenem Lorbeer - geräuchert, flach oder als Rolle.

PLJUKANCI

HR Vretenasta tjestenina. **IT** Pasta affusolata. **GB** Spindle-shaped homemade pasta. **DE** Traditionelle hausgemachte Nudelspezialität.

POSUTICE

HR Tijesto rezano u kvadratiće. **IT** Sfoglia di pasta tagliata a quadretti. **GB** Pasta cut into little squares. **DE** In kleine Quadrate geschnittene Nudeln.

RAVIOLI

HR Tijesto punjeno raznim nadjevima (npr. od sira, mesa, oraha...). **IT** Pasta ripiena con vari ingredienti, come ad esempio formaggio, carne o noci. **GB** Small squares of pasta stuffed with cheese, meat or walnut filing. **DE** Nudeltaschen mit verschiedenen Füllungen, wie Käse, Fleisch oder Walnüssen.

ŽGVACET

HR Istarski gulaš od komadića mesa (kokoši, goveda, divljači) u gustom umaku. **IT** Spezzatino istriano, denso, preparato con carne di pollo, di manzo o di selvaggina. **GB** Istrian goulash, thick meat sauce of chicken, beef or game. **DE** Istrisches Gulasch mit Fleischstücken von Huhn, Rind oder Wild, in sämiger Sauce.

Dishes of Green Istria

Nature's bounty in an authentic ambiance... where a meal is more than just a meal...

The interior of Istria reveals a great number of authentic inns, or *konobas*, and wine cellars where each meal acquires an added dimension. The preparation method, ambiance and delightful hospitality make every meal an exceptional gourmet experience. The selection of dishes is based on meat and pasta, such as: *peka*, meal prepared under a baking lid; *ombolo*, boneless pork loin; *kapuz*, sausages with sauerkraut; *fuži*, pasta; or *gnocchi* in a sauce locally known as *šugo* (made from game, free-range chicken or truffles). For starters, begin with a delicious hearty vegetable soup known as *maneštra*, sheep-milk cheese, Istrian prosciutto, air-cured by the bura wind from the north, or bacon (known as *pancetta*). For dessert, try traditional Istrian pastries - *fritule*, *kroštule* and *cukerančići* or the famous Istrian *supa* with red wine, olive oil, salt, pepper and toasted white bread. A feast of new tastes that invigorate the body and enliven the soul!



Genussreich: Grünes Istrien

Die Früchte der Natur in authentischem Ambiente... und Essen ist plötzlich viel mehr, als eine simple Mahlzeit...

Istriens Hinterland zählt eine Menge authentischer Tavernen und Weinschenken, in denen Essen weit mehr bedeutet, als bloße Nahrungsaufnahme. Die Art der Zubereitung, das Ambiente und die angenehme Gesellschaft der Gastwirte erweitern eine Mahlzeit zum ganzheitlichen Genusserebnis. Traditionelle Speisen basieren auf Fleisch und Nudeln - luftgetrockneter istrischer Schinken (*Pršut*) oder Speck als Vorspeise, köstliche Gemüsesuppe, am offenen Feuer gegarter Kalbsbraten aus der aschebedeckten Ton- oder Backglocke, *Ombolo* und Würstchen mit Sauerkraut, Nudeln *Fuži* oder Nockerln mit Wildragout, einheimisches Hühnchen, Trüffelgerichte und würziger Schafskäse... Zum Abschluss das traditionelle istrische Schmalzgebäck, Mehlspeisen oder auch die beliebte istrische *Suppe* aus Rotwein, Olivenöl, Salz, Pfeffer und gerösteten Weißbrotstückchen. Ein traditionsverwurzeltes Abenteuer für die Geschmacksknospen, das nach Meinung der Alten und Weisen den Körper stärkt und die Seele streichelt!





Samoniklo bilje

Biljni svijet istarskog poluotoka seže mnogo dalje od prepoznatljivih kultura poput masline i vinove loze - njegovu floru čini i divlje, samoniklo bilje, rasprostranjeno po livadama, šumama i pitomim brdima. Neke vrste su ponajprije ljekovite, druge su izvrsnog okusa i rado korištene u kuhinji. Brojne se koriste kao aromatični začini, ali i kao ukusne namirnice za pripremu sofisticiranih delicija po mjeri najvećih gurmana.

Divlja šparoga ima počasno mjesto na istarskoj trpezi - vitka i tamna, ona je simbol vitalnosti, zdravlja i užitka za nepce te će u svaku kuhinju unijeti dašak primorskog življenja. Finog, gorkastog okusa i karakterističnog mirisa, šparoga inspirira i vrhunske majstore kuhinje, ne ostajući tek puki sastojak narodne kuhinje.

Piante spontanee

Il mondo vegetale della penisola istriana è molto complesso, e oltre alle colture più conosciute come l'olivo o la vite da vino, la sua flora comprende piante selvatiche, spontanee, sparse per i prati, i boschi e i soleggiati colli. Alcune specie sono innanzitutto medicinali, altre per il loro ottimo gusto sono spesso usate in cucina. Molte vengono utilizzate per aromatizzare i piatti ma anche come ingredienti per preparare raffinate delizie apprezzate dai buongustai.

L'asparago selvatico occupa un posto di primo piano sulla tavola istriana - gracile e scuro, l'asparago è simbolo di vitalità, salute, delizia per il palato e in ogni cucina porta un pizzico dell'atmosfera della vita locale. Con il suo sapore leggermente amarognolo e un profumo caratteristico, l'asparago ispira i migliori chef e non rimane soltanto un ingrediente della cucina popolare.



Samoniklo bilje Piante spontanee Wild Plants Wildpflanzen

BAZGA / SAMBUCO / ELDER / HOLUNDER (*Sambucus nigra*)

HR Mirisni cvjetovi mogu se pržiti u tijestu, dok se plodovi prerađuju u marmeladu i sirup. **IT** I fiori profumati possono essere fritti in pastella, mentre i frutti vengono lavorati per produrre marmellata e sciroppo. **GB** Fragrant flowers can be fried in dough, while its fruits are used in the preparation of marmelade and syrup. **DE** Die duftenden Blüten kann man im Teig ausbacken, während die Beeren zu Marmelade oder Sirup verarbeitet werden.

BLJUŠT / TÀMARO / BLACK BRYONY / GEMEINE SCHMERWURZ (*Tamus communis*)

HR Proletni izdanci koji pročišćavaju organizam spremaju se poput šparoga. **IT** Pianta primaverile che purifica il corpo viene preparata come gli asparagi. **GB** Spring shoots cleanse the body. They are prepared as asparagus. **DE** Die Triebe im Frühling reinigen den Organismus und werden wie Spargel zubereitet.

ČAKLENJAČA / SALICORNIA / GLASSWORT / EUROPÄISCHER QUELLER (*Salicornia europaea*)

HR Stabljike se mogu koristiti za jelo tako što se kisele u octu ili jedu sirove na salatu, a mogu se kuhati i kao varivo. **IT** I gambi sono commestibili e vengono messi sott'aceto, consumati crudi in insalata o cotti. **GB** Stalks can be consumed either pickled, raw as salad or cooked. **DE** Die Stängel kann man entweder in Essig einlegen, roh als Salat, oder gekocht verzehren.

KOMORAČ / FINOCCHIO / FENNEL / FENCHEL (*Foeniculum vulgare*)

HR Korijen se koristi kao varivo, gratiniran ili sirov zajedno sa listom kao dodatak salatama. **IT** La radice viene usata nella zuppa, gratinata o mangiata cruda assieme alla foglia come aggiunta alle insalate. **GB** The root is used as a stew, gratin or raw together with the leaf as an addition to salads. **DE** Die Fenchelwurzel wird als Gemüse, gratiniert oder roh zusammen mit den Blättern als Salatzugabe zubereitet.

MASLAČAK / TARASSACO / DANDELION / LÖWENZAHN (*Taraxacum officinale*)

HR Mladi listovi koriste se za pripremu salate, cvjetovi za pripremu meda i marmelada a pečeni korijen kao zamjena za kavu. **IT** Le foglie giovani sono

usate per preparare insalate, i fiori per la preparazione del miele e della marmellata mentre la radice arrostita come surrogato del caffè. **GB** Young leaves are used in salads, flowers for making honey and marmelade, roasted root as a coffee substitute. **DE** Die jungen Blätter bereitet man als Salat zu, aus den Blüten wird Honig oder Marmelade hergestellt, und die gebratene Wurzel dient als Kaffeeersatz.

MEDVJEDI LUK / AGLIO SELVATICO / RAMSONS / BÄRLAUCH (*Allium ursinum*)

HR Ima jak miris po češnjaku te se koristi za pripremu salata, umaka, njoka, sirnih namaza i u jelima se može miješati s koprivom ili špinatom. **IT** Ha un forte odore di aglio e viene utilizzato per la preparazione di insalate, salse, gnocchi, creme di formaggio e nei piatti può essere abbinato alle ortiche e ai spinaci. **GB** Has a strong garlic aroma. It is used in the preparation of salads, sauces, gnocchi, cheese spreads. It can be mixed with nettle or spinach. **DE** Er duftet stark nach Knoblauch und wird in Salaten, Saucen, Gnocchi, Käseaufstrichen verwendet; in anderen Speisen kann man ihn mit der Brennnessel oder Spinat mischen.

MENTA, METVICA / MENTA, MENTUCCIA / WATER MINT / MINZE (*Mentha aquatica*)

HR Odlično pristaje kao začim u juhama, salatama, jelima od povrća, slasticama i osvježavajućim pićima. **IT** Ottima per aromatizzare zuppe, insalate, piatti di verdure, dolci e bevande rinfrescanti. **GB** Goes excellently as a spice in soups, salads, vegetable dishes, sweets, and refreshing beverages. **DE** Die Minze passt ausgezeichnet als Gewürz in Suppen, Salaten, Gemüsespeisen, Süßspeisen und erfrischenden Getränken.

MOTAR / FINOCCHIO MARINO / ROCK SAMPHIRE / MEERFENCHEL (*Crithmum maritimum* L.)

HR Mesnati i čvrsti listove slanog i aromatičnog okusa se koriste za salate, ukiseljeni i za umake. **IT** Le foglie carnose dal sapore salato e aromatico sono utilizzate per insalate, in salamoia e nelle salse. **GB** Meaty and hard leaves of a savory and aromatic flavour are used in salads, pickled and for sauces. **DE** Die fleischigen, festen Blätter haben ein salziges und aromatisches Aroma, das zu Salaten, in Essig eingelegt oder in Saucen passt.

ŠPAROGA / ASPARAGI / ASPARAGUS / WILDSPARGEL (*Asparagus acutifolius*)

HR Šparoga, sezonsko povrće čiji se izboji beru u priobalnom području na proljeće, ima specifični miris

Wild Plants

The world of plants of the Istrian peninsula reaches much further than the widely known species such as olive trees and grapevines - its rich native flora includes many wild plants as well, widespread over the meadows, forests and gentle hills. Some varieties are primarily used as a natural cure for ailments, others are often used in cooking for their great taste. Many of them are used as aromatic spices as well as delicious ingredients for preparing sophisticated delicacies respected by the most demanding gourmands.

Wild asparagus occupies a prominent place on Istrian tables - lean and dark, it is a symbol of vitality, health and pleasures of the palate, bringing a touch of the seaside life into the kitchen. With its superb, slightly bitter taste, wild asparagus inspires the best culinary chefs, having become much more than a simple folk cuisine ingredient.



Wildpflanzen

Die Geschichte der Blumen- und Pflanzenwelt der Halbinsel Istrien blickt auf eine lange und bedeutungsvolle Vergangenheit zurück und ist geprägt durch auf Wiesen, Wäldern und sanften Hügeln verbreitete wilde Pflanzensorten. Einige davon erweisen sich als wunderbares, natürliches Heilmittel, andere zeichnet ein hervorragender Geschmack aus, der sich auch auf den Tellern der istrischen Küche wiederentdecken lässt - sowohl als aromatische Verfeinerung wie auch als Basis für raffinierte Köstlichkeiten für Genießer.

Der wilde Spargel hat zweifellos einen Ehrenplatz an Istriens reich gedecktem Gabentisch: Schlang und dunkel ist er ein Symbol für Vitalität, Gesundheit und Genuss. Er wächst im Frühjahr in großer Vielzahl in Wäldern und Wiesen entlang der Küste. Zugleich inspiriert das wunderbare Gewächs mit seiner leicht bitteren Note heimische Spitzenköche zu außergewöhnlichen Gerichten, die Feinschmecker aus allen Herren Ländern begeistern.



i okus te se smatra dijetalnim povrćem. **IT** Gli asparagi sono verdure di stagione che in primavera vengono raccolte nella zona costiera, dall'odore e sapore specifici e sono considerati una verdura dietetica. **GB** Asparagus, a seasonal vegetable which shoots are picked in coastal regions in spring, has a specific aroma and taste, and it is considered to be a dietary vegetable. **DE** Der Wildspargel wird im Küstengebiet im Frühling gesammelt; er hat einen spezifischen Duft und Aroma, und gilt als Diätgemüse.

ROKULJA / RUGHETTA SELVATICA / PERENNIAL WALL-ROCKET / WILDE RAUKE (*Diplotaxis tenuifolia*)

HR Najčešće se koristi kao salata ali je se može i kuhati. Okus je vrlo sličan rikoli ali je još intenzivniji. **IT** Viene molto spesso consumata come insalata, oppure può essere cucinata. Il sapore è simile a quello della rucola ma molto più intenso. **GB** Most often used as a salad. It can also be cooked. Its taste is similar to rocket, but more pronounced. **DE** Meist wird sie als Salat zubereitet, kann aber auch gekocht werden. Dem Geschmack nach ähnelt sie Rucola, ist aber noch intensiver.

TRPUTAC / PIANTAGGINE / RIBWORT PLANTAIN / SPITZWEGERICH (*Plantago lanceolata* L.)

HR Koristi se za pripremu sirupa i čajeva te se može dodavati juhama, salatama ili pirjati. **IT** Viene utilizzata per la preparazione di sciroppi e tè, e può essere aggiunta a zuppe, insalate o saltata. **GB** Used in the preparation of syrups and teas. Can be added to soups, salads or braised. **DE** Der Spitzwegerich wird vor allem als Sirup oder Tee zubereitet, kann aber auch in Suppen gekocht oder gedämpft werden.

TUŠT / PORTULACA / PURSLANE / PORTULAK (*Portulaca oleracea*)

HR Koristi se za pripremu juha, variva, rižota, kajgana. **IT** Viene utilizzata per preparare zuppe, stufati, risotti, uova strapazzate. **GB** Used in the preparation of soups, stews, risottos, scrambled eggs. **DE** Man verwendet ihn für Suppen, Gemüsespeisen, Risotto oder Omelette.

VLASAC / ERBA CIPOLLINA / CHIVES (*Allium schoenoprasum*)

HR Može se dodavati juhama, salatama, umacima, sirevima za mazanje i drugim jelima. **IT** Può essere aggiunta a zuppe, insalate, salse, formaggi spalmabili e altri piatti. **GB** Can be added to soups, salads, sauces, cheese spreads and other dishes. **DE** Der Schnittlauch kann in Suppen, Salaten, Saucen, Streichkäse und vielen anderen Speisen verwendet werden.



Istarski pršut

Pršut je statusni simbol istarske kuhine. Njegova kvaliteta i kakvoća kriju se u umjerenosti slanosti, mekoći i bogatstvu okusa i mirisa. Reže se ručno, nježnim pažljivim i vještim rezovima, pošalica kaže - kao da svirate violinu. Šnite, fete, najprije manje, potom sve veće, boja se sve više crveni, opojni miris plijeni. Uzanca u Istri je: obavezna i što je moguće duža i veća feta i ne pretanka. Svoje prestižno mjesto među sladokuscima, Istarski pršut - prosciutto istriano zahvaljuje, prvenstveno, strogo poštivanju tradicijskih pravila: od uzgoja i ishrane teških svinja, preko posebne obrade svinjskog buta (bez nogice, kože i potkožnog masnog tkiva), soljenja posebnom kombinacijom začina i aromatičnog bilja, sve do njegova sušenja na buri, zrenja i obrastanja plemenitom plijesni koja mu daje jedinstvenu i prepoznatljivu aromu.

Proizvodi se minimalno godinu dana, bez nitrata i nitrata, te bez dima pa se stoga, ubraja među najzdravije proizvode ove vrste na Mediteranu. 2015. godine je registriran na razini EU zaštićenom oznakom izvornosti (ZOI).

Prosciutto istriano

Il prosciutto è lo status symbol della cucina istriana. La sua qualità si cela nella salinità moderata, morbidezza e ricchezza di gusto e fragranza. Si affetta a mano per mezzo di lunghe, delicate e attente incisioni; come suonare il violino - proclama un detto locale. All'inizio, le fette sono più piccole, per diventare sempre più grandi, man mano che si taglia, di colore sempre più rosso, e dall'odore inebriante. Il proprio status di prestigio tra i buongustai, il prosciutto istriano lo deve soprattutto al rigido rispetto dei tradizionali metodi di produzione: a partire dall'allevamento e alimentazione dei suini pesanti, attraverso la particolare lavorazione della coscia dei suini (senza gamba, senza pelle e il tessuto adiposo sottocutaneo), salatura con una singolare combinazione di spezie ed erbe aromatiche, fino alla sua seccatura sulla bora, fermentazione e copertura con la muffa che gli donano l'aroma inconfondibile.

La procedura di produzione dura minimo un anno. Il prosciutto istriano viene prodotto senza nitriti e nitrati e senza fumo, ed è per questo che si annovera tra i prodotti del suo genere più sani del Mediterraneo. Nel 2015 è stato registrato a livello dell'UE con una denominazione di origine protetta (DOP).

Istrian Prosciutto

Prosciutto is a status symbol of Istrian cuisine. Its quality lies in a moderate salty taste, softness and the richness of flavours and aroma. It is hand sliced, gently and skillfully, as if one plays a violin a joke says. Slices, first small then getting bigger, the colour becomes more red, the intoxicating aroma is overwhelming. The Istrian rule of thumb: the slice must be as long and as big as possible, and not too thin. Istrian prosciutto (Istarski pršut - prosciutto istriano) has earned its prestigious place among gourmands primarily due to its strict adherence to traditional rules: from breeding and feeding heavy pigs, via special processing of pork loin (removing legs, skin and subcutaneous adipose tissue), salting by using a special combination of spices and aromatic herbs, to its curing in bura wind, maturing and fouling by blue mold, which gives it its unique and recognizable aroma.

Its production is at least one year long, free from nitrite, nitrate and smoke, and therefore one of the healthiest products of this sort in the Mediterranean. It was registered under a protected designation of origin (PDO) in 2015 in the European Union.



Istarski Pršut - Istrischer Rohschinken

Der Pršut (Rohschinken) ist das Status-Symbol der istrischen Küche. Seine Qualitätsmerkmale sind sein Geschmack, sein mäßiger Salzgehalt, seine Zartheit und sein typisches Aroma. Er wird traditionell per Hand mit vorsichtigen und geübten Schnitten geschnitten, so, als würde man eine Geige spielen sagt der Volksmund. Die Scheiben oder „Fete“ sind zuerst klein, werden dann immer grösser, die Farbe wird röter und röter und der betörende Duft breitet sich immer mehr aus. Die Regel beim Schneiden des Pršuts ist, eine möglichst lange und große, aber nicht zu dünne Scheibe zu schneiden. Seinen prestigeträchtigen Platz bei den Gourmets verdankt der istrische Schinken (Istarski pršut - prosciutto istriano) vor allem der strengen Einhaltung traditioneller Regeln: von der Aufzucht und der Fütterung schwerer Schweine über die besondere Verarbeitung der Schweinekeule (ohne Beine, Haut und Unterhautfettgewebe), dem Salzen mit einer speziellen Kombination aus Gewürzen und aromatischen Kräutern, bis hin zum Trocknen an der Bora, der Reifezeit sowie der Verfeinerung durch den edlen Schimmel, der ihm sein einzigartiges und typisches Aroma verleiht.

Da der istrische Rohschinken mindestens ein Jahr lang reift und ohne Nitrit, Nitrat oder Rauch hergestellt wird, gehört er im Mittelmeerraum zu den gesündesten Erzeugnissen dieser Art. Im Jahr 2015 wurde er EU-weit mit der geschützten Ursprungsbezeichnung registriert (g.U.).

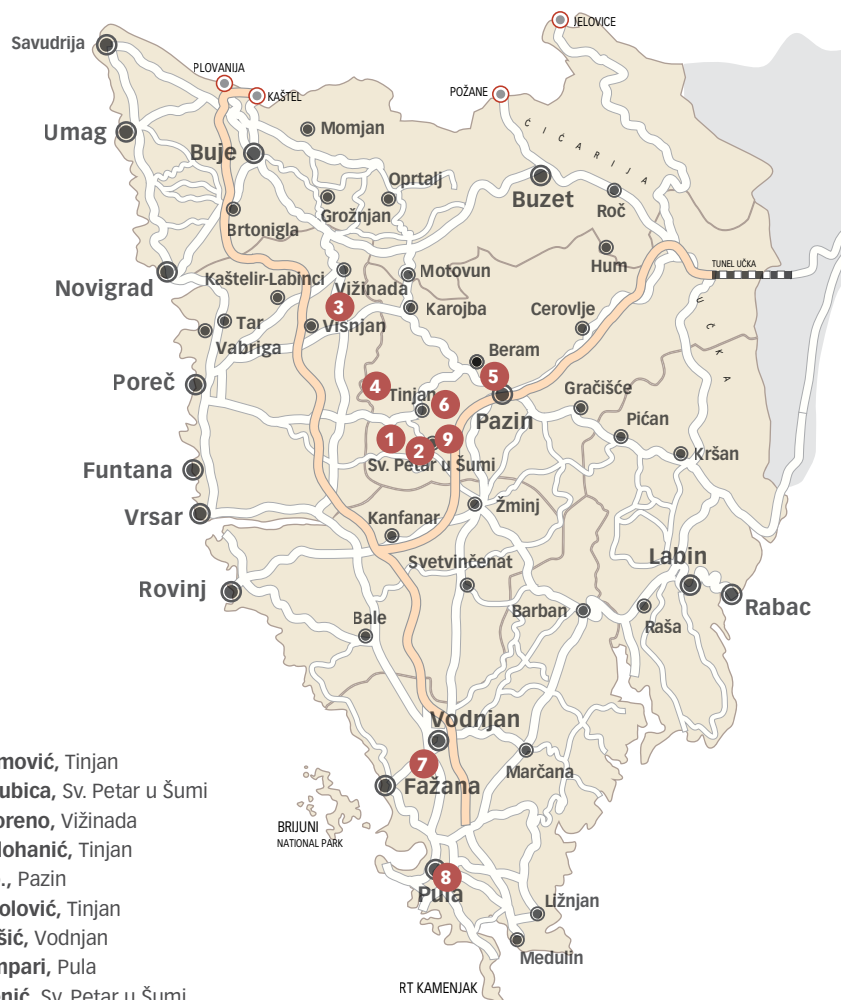


Ceste Istarskog pršuta

Strade del prosciutto istriano

Prosciutto roads of Istria

Straßen des istrischen Schinkens



1. Pršutarna Dujmović, Tinjan
2. OPG Franjul Ljubica, Sv. Petar u Šumi
3. OPG Mekiš Moreno, Vižinada
4. OPG Pršuti Milohanić, Tinjan
5. Pisinium d.o.o., Pazin
6. Pršutarna Antolović, Tinjan
7. Pršutarna Buršić, Vodnjan
8. Pršutarna Compari, Pula
9. Pršutarna Jelenić, Sv. Petar u Šumi

POPIS PROIZVOĐAČA ISTARSKOG PRŠUTA - ZAŠTIĆENA OZNAKA IZVORNOSTI
LISTA DEI PRODUTTORI DEL PROSCIUTTO ISTRIANO - DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
LISTE DER HERSTELLER VON ISTRISCHEN ROHSCHINKEN - GESCHÜTZTES ORIGINALPRODUKT
LIST OF PRODUCERS OF ISTRIAN PROSCIUTTO - PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

OPG Franjul Ljubica



👤 Branko Franjul
✉ Dolinci 229, Sv. Petar u Šumi
☎ +385 (0)91 78 37 477
@ franjul.ljubica@gmail.com

OPG Mekiš Moreno



👤 Moreno Mekiš
✉ Mekiši 10, Vižinada
☎ +385 (0)97 56 88 635
@ prsutarna.selomekisi@gmail.com

OPG Pršuti Milohanić



👤 Mladen Milohanić
✉ Milohanići 15E, Tinjan
☎ +385 (0)91 55 12 985
@ info@prsutu-milohanic.hr
🌐 www.prsutu-milohanic.hr

Pisinium



👤 Josip Hreljak
✉ Stjepana Konzula Istriana 9, Pazin
☎ +385 (0)91 20 49 620
@ josip.hreljak@pisinium.hr
🌐 www.pisinium.hr

Pršutarna Antolović



👤 Milan Antolović
✉ Bašiči 28b, Tinjan
☎ +385 (0)91 55 86 525
@ milan.antolovic@gmail.com

Pršutarna Buršić



👤 Milan Buršić
✉ Fažanska cesta 25, Vodnjan
☎ +385 (0)98 99 72 999
+385 (0)98 255 197
@ kodmilana@gmail.com
🌐 www.istarskiprsut.com

Pršutarna Compari



👤 Renata Komparić
✉ Valmade 10, Pula
☎ +385 (0)98 22 45 65
@ ptocompari@gmail.com

Pršutarna Dujmović



👤 Mladen Dujmović
✉ Kučići 109, Kringa, Tinjan
☎ +385 (0)52 686 653
@ mladen-dujmovic@net.hr
🌐 www.pazin.info/dujmovic_prsuti

Pršutarna Jelenić



👤 Paolo Jelenić
✉ Pazinska cesta 2c, Žminj
☎ +385 (0)91 420 49 99
@ info@istarskiprsut.hr
🌐 www.istarskiprsut.hr





Meso istarskog goveda

Meso autohtonog goveda sjajna je zvijezda istarskog gourmeta. Spravljena na starinske ili moderne načine, ta je plemenita namirnica u posljednjih desetak godina stekla renome među ljubiteljima dobrog jela i pića te ušla u ponudu kvalitetnih restorana, konoba i agroturizama diljem Istre. Iz dana u dan, vrhunski chefovi daju joj novi gastronomski zamah, puštajući mašti na volju i surađujući u kreiranju novih recepata, ne zapostavljajući pritom ni naslijeđe tradicijskog kulinarstva.

Objektima što nude ovu deliciju dodjeljuje se posebna oznaka - ona ne jamči samo izvornost podrijetla mesa, već i da ga spravljaju kuhari koji su prošli edukaciju o optimalnim načinima njegove pripreme. Prepustite se njihovom znalačkom vodstvu i otkrijte neslućena bogatstva specijaliteta na bazi autohtonog istarskog goveda. Ugostiteljski objekti koji nude jela pripravljena od mesa istarskog goveda nose pločicu s likom boškarina kao jamstvo izvornosti.

Carne di bue istriano

La carne di bue autoctono è una punta di diamante della gastronomia istriana. Preparata alla maniera antica o secondo ricette moderne, questa pietanza negli ultimi dieci anni è diventata famosa nella cerchia dei buongustai ed è entrata a far parte dell'offerta dei migliori ristoranti, trattorie e agriturismi dell'Istria. Di giorno in giorno i migliori chef le danno una nuova importanza gastronomica, sciogliendo le briglie alla fantasia e collaborando a creare nuove ricette, senza però trascurare l'eredità della cucina tradizionale.

Le strutture alberghiere che offrono questa delizia ricevono un contrassegno particolare che non garantisce solo l'originalità della provenienza della carne, ma anche il fatto che è preparata da cuochi che hanno superato un corso di formazione sulle modalità per valorizzarla nel migliore dei modi. Abbandonatevi alla loro maestria e scoprite la ricchezza sorprendente delle specialità realizzate con la carne di bue autoctono istriano. Le strutture alberghiere che offrono cibi preparati con la carne di bue istriano, portano come garanzia d'autenticità una targa che lo ritrae.

Meat of Istrian Cattle

The meat of boškarin, an indigenous breed of cattle, is the shining star of Istrian gastronomy. Prepared according to old and new recipes alike, this noble food has gained a reputation among the connoisseurs of good food and drink, and it has become a part of the offering of all better restaurants, taverns and agritourism establishments throughout Istria. From day to day, top chefs give it a new gastronomic impetus, as they set their imagination free in creating novel recipes, but always keeping in mind the heritage of traditional cuisine.

Eating establishments offering this delicacy are awarded a special label that guarantees not only the origin of the meat but also that it is prepared by chefs who completed training courses in cooking boškarin meat. Let them guide you in discovering the indescribable wealth of specialties based on the meat of the Istria's indigenous cattle. Catering establishments offering dishes prepared with boškarin meat, an indigenous breed of Istrian cattle, carry a plaque with the image of a boškarin as a guarantee of authenticity.



Istrisches Rindfleisch

Fleisch einheimischer Rinde ist der leuchtende Stern istrischer Gastronomie. Egal, ob man das Rindfleisch auf alte oder neue Weise vorbereitet, dieses edle Lebensmittel wurde in den vergangenen Zehn Jahren unter den Feinschmeckern sehr bekannt und wurde ein Teil der Angebote in vielen renommierten Restaurants, Tavernen und Bauernhäusern Istriens. Tag für Tag geben die Spitzenköche dieser Delikatesse neue gastronomische Reize, ihre Fantasie frei laufen lassend und neue Rezepte kreierend, ohne traditionelles kulinarisches Erbe zu vernachlässigen.

Den Anbietern dieser Delikatesse wird eine besondere Kennzeichnung vergeben - sie garantiert nicht nur die Echtheit der Herkunft des Fleisches sondern auch die Tatsache, dass es von dafür ausgebildeten und besten Köchen vorbereitet wird. Verlassen Sie sich auf Ihre Kenntnisse und entdecken Sie den unerwarteten Reichtum von Geschmücken und Spezialitäten, die auf autochthonem istrischem Rindfleisch basieren. Die gastronomischen Objekte, die in ihrem Angebot, Speisen vom istrischen Rind anbieten, tragen als Gütesiegel ein Etikett mit dem Boškarin.





Cheese

Cheese, a magnificent but often neglected food, is becoming increasingly more important in the Istrian gastronomy. This peninsula is known for its goat, sheep and cow milk cheese. There are several key factors in the production of quality cheese: a good selection of pasture lands and quality feed, quality of milk used in cheese making, time and season of processing, shape and size as well as a correct preparation method. Cheese is one of rare foods which can be consumed at any time, as a starter, a main course or a dessert, even as a snack. A diverse use of this popular food is supported by a large number of different cheese types and shapes.



Sir

Sir, ta veličanstvena, no često nepravedno zapostavljena namirnica, zauzima sve važniju ulogu u istarskoj gastronomiji. Za ovaj su poluotok karakteristični kozji, ovčji i kravlji sir. Za proizvodnju kvalitetnog sira nužno je nekoliko ključnih čimbenika, a to su dobar odabir područja za ispašu i kvalitetna hrana, kvaliteta mlijeka koje se koristi za izradu sira, dob i sezona obrade, oblik i veličina te ispravan način pripreve. Sir je jedna od rijetkih namirnica koja se može konzumirati u svakoj prilici, od predjela do glavnog jela i desertu, ali i kao međuobrok. Raznovrsnoj primjeni ove popularne namirnice doprinosi i velik broj različitih vrsta i oblika sireva.

Formaggio

Il formaggio, eccezionale, ma spesso trascurato alimento, occupa un ruolo sempre più importante nella gastronomia istriana. I formaggi tipici di questa penisola sono quelli preparati con il latte di capra, di pecora e il formaggio vaccino. Per la produzione di formaggio di alta qualità sono necessari diversi fattori chiave, come una buona selezione di aree per il pascolo e il mangime di qualità, la qualità del latte utilizzato per la produzione del formaggio, la maturazione e la stagione durante la quale avviene l'elaborazione, la forma e la dimensione nonché il modo corretto di preparazione. Il formaggio è uno dei pochi alimenti che possono essere consumati in ogni occasione, dagli antipasti, secondi e dolci nonché come snack. Una consumazione varia di questo alimento popolare contribuisce ad un gran numero di diversi tipi e forme di formaggio.

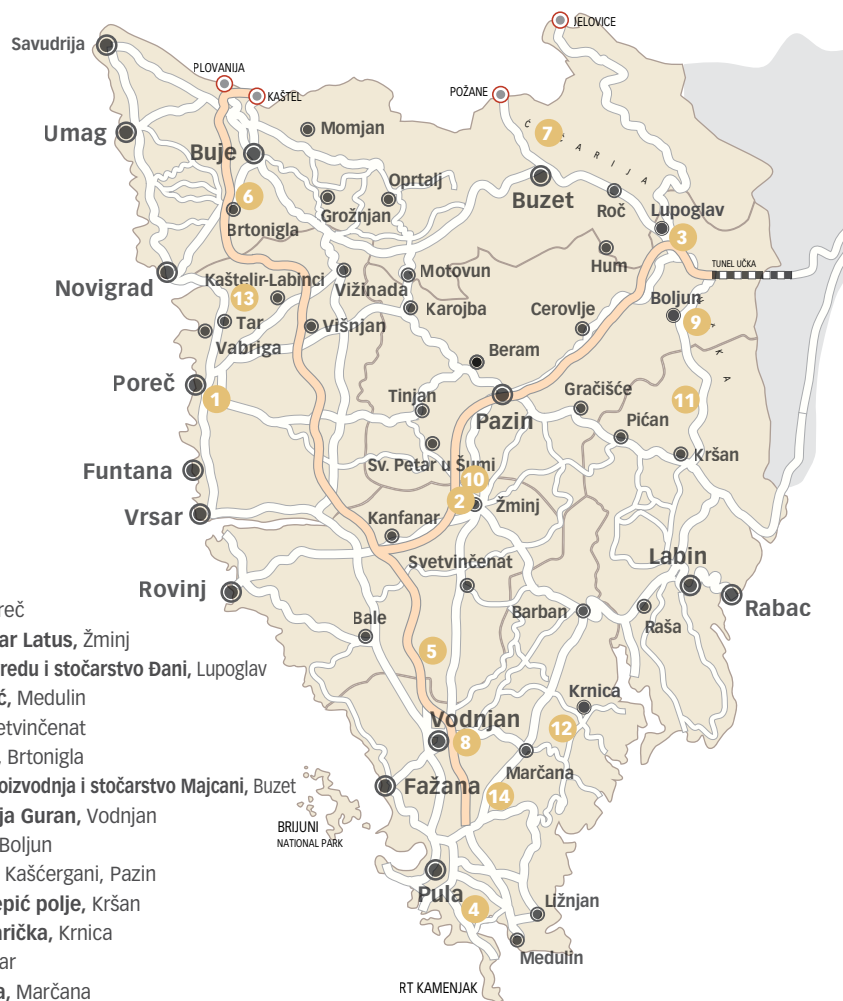


Käse

Käse, dieses grandiose aber leider oft nicht voll gewürdigte Nahrungsmittel, nimmt eine immer größere Rolle in der istrischen Gastronomie ein. Für diese Halbinsel sind für die Käseproduktion sind einige wichtige Elemente notwendig: eine gute Wahl der Weideplätze, hochwertiges Futter, die Qualität der Milch aus der die Käsesorten hergestellt werden, Reife, Saison der Verarbeitung, Form und Größe sowie eine artgerechte Herstellung. Der Käse gehört zu den seltenen Lebensmitteln, die für alle Gelegenheiten passend sind, als Vorspeise, Hauptgericht und Dessert, aber auch als Zwischenmahlzeit. Eine große Anzahl von verschiedenen Käsesorten und Formen trägt viel zur vielfältiger Verwendung dieses Nahrungsmittels bei.

Ceste Istarskog sira

Strade del formaggio istriano
Cheese roads of Istria
Käsestraßen in Istrien



1. Agrolaguna, Poreč
2. Milk&Cheese Bar Latus, Žminj
3. Obrt za poljoprivredu i stočarstvo Đani, Lupoglav
4. OPG Alen Peršić, Medulin
5. OPG Macan, Svetvinčenat
6. OPG Radošević, Brtonigla
7. Poljoprivredna proizvodnja i stočarstvo Majcani, Buzet
8. OPG Sia, Stancija Guran, Vodnjan
9. Sirana Buretić, Boljun
10. Sirana Orbanić, Kašćergani, Pazin
11. Sirana Zlata, Čepić polje, Kršan
12. Stancija Kumparička, Krnica
13. Stancija Špin, Tar
14. Vesna, Lobarika, Marčana

ISTARSKI SIRARI PRODUTTORI DI FORMAGGIO DELL'ISTRIA CHEESEMAKERS OF ISTRIA KÄSEHERSTELLER IN ISTRIEN

Agrolaguna

📍 Agrolaguna d.d.
✉ Mate Vlašića 34, Poreč
☎ +385 (0)91 44 21 008

Milk&Cheese Bar Latus

📍 Obitelj Orbanić
✉ Gornji Orbanići 12/D, Žminj
☎ +385 (0)52 823 765
@ info@mljekaralatus.hr

Obrt za poljoprivredu i stočarstvo Đani

📍 Ivan Rogović
✉ Markovići 54, Boljun, Lupoglav
☎ +385 (0)91 551 8768
@ vedranrogovic1506@gmail.com

OPG Alen Peršić

📍 Alen Peršić
✉ Premanturska 157, Medulin
☎ +385 (0)98 435 545
@ zuber@pu.t-com.hr

OPG Macan

📍 Gordana Macan
✉ Stancija Čipuli 27, Svetvinčenat
☎ +385 (0)52 579 440
☎ +385 (0)98 94 30 900
@ opgmacan@hotmail.com

OPG Radošević

📍 Branko Radošević
✉ Grobice 6, Brtonigla
☎ +385 (0)52 774 300
☎ +385 (0)95 90 21 878
@ branko-radosevic@net.hr

OPG Sia, Stancija Guran

📍 Stana Cetina, Sandra Božac
✉ Guran 21, 52215, Vodnjan
☎ +385(0)52 511 033
☎ +385 (0)91 50 57 840
@ klaudivija2sia@net.hr

Poljoprivredna proizvodnja i stočarstvo Majcani

📍 Mladen Draščić
✉ Majcani 3, 52420 Buzet
☎ +385 (0)98 93 81 050
☎ +385 (0)95 81 56 940
@ majcani.buzet@gmail.com

Sirana Buretić

📍 Poljoprivredni obrt Buretić
✉ Boljunska Polje 8, Boljun
☎ +385 (0)52 631 039
☎ +385 (0)98 13 09 880
@ buretic@gmail.com

Sirana Orbanić

📍 Laura, Kristina, Silvano Orbanić
✉ Kašćergani 24, Pazin
☎ +385 (0)98 98 14 088
☎ +385 (0)98 98 03 063
☎ +385 (0)98 92 88 113

Sirana Zlata

📍 Umihana Šahdanović
✉ Čepić polje bb, Kršan
☎ +385 (0)98 93 18 548
@ siranazlata@hotmail.com
🌐 www.eistra.info/sirana_zlata/

Stancija Kumparička

📍 Aleš Winkler
✉ Cokuni 25, Krnica
☎ +385 (0)52 211 549
☎ +385 (0)99 66 90 692
🌐 www.kumparicka.com

Stancija Špin, Tar

📍 Sanela Čoga
✉ Stancija Špin bb, Tar
☎ +385 (0)91 44 19 998
@ agrolaguna@agrolaguna.hr
🌐 www.sirspin.hr

Vesna, Lobarika

📍 Poljoprivredno, trgovački i
ugostiteljski obrt
✉ Lobarika 31, Marčana
☎ +385 (0)52 550 468
@ info@vesna.hr
🌐 www.vesna.hr





Njegovo veličanstvo Tartuf od Istre

Vrhunac istarske gastronomije, skriveno blago zavodljivih aroma...

Nazivaju ga afrodisijakom, istarskim zlatom i kraljem istarske gastronomije. Taj gomolj, snažna karakteristična mirisa i naoko neugledan, predstavlja vrhunski gastronomski doživljaj. Znali su u njemu uživati još u doba rimske vladavine, a proteklih godina cjenjeniji je no ikad! Izvor je i inspiracija brojnih gurmanskih ostvarenja, savršeno se uklapa u predjela, salate, glavna jela, pa čak i deserte. Stoga se nemojte iznenaditi bude li Vam ponuđen, primjerice, sladoled ili torta od tartufa. Svaki tartuf koji kušate rezultat je savršenog spoja prirode, čovjeka i njegovog najboljeg prijatelja. Skrivenog ispod zemlje u gustim šumama doline rijeke Mirne, pronalaze ga tartufari uz pomoć, za to obučenih, pasa izvrsna njuha. Prava je to radost okusa, mirisa i tradicije.

1999. u Istri je pronađen i tada najveći bijeli tartuf na svijetu, težak 1,3 kilograma, upisan potom u Guinnessovu knjigu rekorda!

Sua Maestà, il Tartufo d'Istria

L'apice della gastronomia istriana, un tesoro nascosto dagli aromi inebrianti...

Lo chiamano "afrodisiaco", "oro istriano" e "re della gastronomia istriana". È un tubero dal profumo intenso, caratteristico, dalla forma particolare e non proprio piacevole alla vista, ma assaggiandolo ci offre un'indescrivibile esperienza gastronomica. Apprezzato sin dall'epoca dei Romani, ha raggiunto in questi ultimi anni l'apice del suo successo in cucina, ispirando moltissime creazioni gastronomiche. Perfetto come antipasto, nelle insalate, si sposa ottimamente con i secondi piatti e addirittura con il dolce. Non stupitevi perciò se vi viene servito un gelato o una torta al tartufo. Ogni tartufo che assaporerete è il risultato di una perfetta unione tra natura, uomo e il suo fedele amico: nascosto nel sottosuolo dei folti boschi della valle del fiume Quieto, viene scoperto dai tartufai grazie al fiuto perfetto di cani ben addestrati. È un'autentica festa di sapore, profumo e tradizione.

Ed è stato proprio dell'Istria il primato del tartufo bianco più grande del mondo trovato nel 1999: pesa va 1,3 chilogrammi, ed è stato trovato nei pressi di Buie d'Istria!





His Majesty, the Istrian Truffle

The ultimate in Istrian
gastronomy, a hidden
treasure of alluring aromas...

It is said to be an aphrodisiac, Istrian gold and the king of Istrian gastronomy. This tuber of intense smell, yet unattractive in appearance, presents an ultimate gastronomic experience. The truffle was considered a special delicacy as early as Roman times, but in recent years it has become more praised than ever before. It is the source and inspiration of numerous gourmet achievements, in perfect harmony with starters, salads, main courses, and even desserts.

So don't be surprised if you happen to be offered truffle ice cream or truffle cake! Every truffle you taste is the result of perfect harmony of nature, man and his best friend. Hidden underground in the thick forests of the Mirna river valley, truffles are successfully tracked by specially trained truffle hunting dogs with a keen sense of smell. It is a true delight of taste, smell and tradition.

Istria is the region where the largest white truffle in the world was found in 1999, which, at 1.3 kilograms, made it into the Guinness Book of World Records!



Ihre Hoheit, die Trüffel aus Istrien

Spitzenreiter der istrischen Gastronomie, ein verborgener
Schatz mit verführerischem Aroma...

Der unterirdisch wachsende Schlauchpilz wird nicht selten als Aphrodisiakum, istrisches Gold oder 'König der istrischen Kulinarik' bezeichnet. Die optisch unscheinbare Erdknolle gilt wegen ihres ausgeprägten Duftes und dem intensiven Aroma als kulinarisches Spitzenprodukt. Bereits die alten Römer schätzten die Trüffel sehr, doch seit einigen Jahren ist sie so begehrt wie nie zuvor und eine nahezu unerschöpfliche Inspirationsquelle für Feinschmeckergerichte.

Trüffel veredeln Vorspeisen, Salate, Hauptgerichte und sogar Nachspeisen. Seien Sie daher nicht überrascht, wenn Ihnen Trüffeltorte oder

Trüffel-Eis angeboten wird. Jede Trüffel, die Sie kosten, ist das Ergebnis einer ausgereiften Verbindung zwischen der Natur, dem Menschen und seinem besten Freund. In den dichten Wäldern des Mirnatales wird er von Trüffelpilzexperten mithilfe speziell trainierter Hunde aufgespürt, deren feine Nasen die Edelknolle in ihrem unterirdischen Versteck erschnüffeln. Geschmack, Geruch und Tradition - für Kenner die reine Freude! In Istrien fand man 1999. auch den größten weißen Trüffelpilz der Welt. Mit einem Gewicht von 1,3 Kilogramm wurde er ins Guinnessbuch der Rekorde damals aufgenommen!



Izvorni tartuf Tartufo vero

Klub kvalitetnih restorana i konoba Izvorni tartuf-Tartufo vero čine isključivo restorani iz začarane zone tartufa, restorani i konobe koji se umješno i iskreno ophode s tartufom i gostom. Izdvojili smo šesnaest ugostiteljskih objekata, među mnogima koji nude tartuf, poradi kvalitete u prezentaciji i serviranju tartufa, sljubljivanja jela na bazi tartufa s vinima, poznavanja svih vrsta bijelog i crnog tartufa te posebnih tartufarskih sezonskih menija.

Il Club dei ristoranti e delle trattorie di qualità Izvorni tartuf-Tartufo vero comprende i ristoranti e le konobe (trattorie) che trattano il tartufo e i loro ospiti con maestria e sincerità. Tra numerosi ambienti enogastronomici che annoverano il tartufo nella loro offerta, abbiamo scelto per voi sedici ristoranti e trattorie che per cucina e regia eccellono nella presentazione e nella creatività, nell'abbinare vini prescelti a delizie gastronomiche a base di tartufo, altresì nella conoscenza di tutti i tipi del tartufo bianco e nero e dei rispettivi menù stagionali.

Original Truffle

The Izvorni tartuf - Tartufo Vero Club (The Original Truffle Club) of fine restaurants and taverns consists exclusively of restaurants in the enchanting truffle zone, restaurants and taverns that have a special way with truffles and guests. We have singled out sixteen restaurants from among the many that offer truffles, on the basis of the quality of their truffle presentation and service, their thorough knowledge of all sorts of white and black truffles, as well as specific seasonal truffle menus.

Echte Trüffel

Unter dieser Dachmarke, der Echte Trüffel Club, verpflichten sich ausgewählte Restaurants und Tavernen zur Einhaltung essenzieller Qualitätskriterien und zum ehrlichen Umgang mit istrischer Trüffel. Wir haben sechzehn Restaurants ausgewählt, angeboten werden Gerichte und Menüs, verfeinert mit saisonalen Trüffelgattungen und glasweise von ausgewählten Spitzenweinen begleitet. Die Mitglieder des Klubs können ihren Gästen Wissenswertes über alle weißen und schwarzen Trüffelsorten vermitteln, die über das ganze Jahr verteilt in Istrien gedeihen.



Restorani i konobe
Ristoranti e trattorie
Restaurants and Taverns
Restaurants und Tavernen

BUŠČINA

str./pg./pg./Bl. 96

MALO SELO

str./pg./pg./Bl. 99

MORGAN

str./pg./pg./Bl. 100

MULINO

str./pg./pg./Bl. 100

POD VOLTOM

str./pg./pg./Bl. 101

PRIMIZIA FOOD & WINE

str./pg./pg./Bl. 101

RADEŠIĆ

str./pg./pg./Bl. 101

RINO

str./pg./pg./Bl. 102

RUSTICA

str./pg./pg./Bl. 102

SAN ROCCO - GOURMET

str./pg./pg./Bl. 102

STARA OŠTARIJA

str./pg./pg./Bl. 105

STARI PODRUM

str./pg./pg./Bl. 103

ŠTOKOVAC

str./pg./pg./Bl. 105

TONČIĆ

str./pg./pg./Bl. 106

VRH

str./pg./pg./Bl. 104

ZIGANTE

str./pg./pg./Bl. 104



Vrste tartufa

Podjela tartufa na različite vrste temelji se ponajprije na morfološkim karakteristikama kao što su: oblik, veličina, boja, ornamentika, izgled plodišta i peridije, miris i okus. Trenutno u svijetu postoje 63 vrste gljiva klasificiranih kao Tuber. Samo je devet od 25 vrsta koje rastu u Italiji i Istri jestivo, dok se u prodaji najčešće nalaze 4 vrste.

Donosimo informacije o tartufima koji se najčešće koriste u istarskoj gastronomiji te sezonu branja.

1. Tuber magnatum Pico - Plemeniti bijeli tartuf (15.09. - 31.01.)

Ovaj je tartuf kuglasta, često spljoštena i nepravilna oblika, blijedo žute ili ponekad oker boje prekriven zagasito-crvenim mrljama, nikada siv, gladak ili lagano bradavičast.

Moguće ga je pronaći u podnožju hrasta, vrbe, topole, lipe, na područjima sa značajnom razinom vlažnosti i u ljetnom periodu. Zbog specifičnog okusa i mirisa cijenjen je u cijelome svijetu i proglašen kulinariskim kraljem. Konzumira se sirov.

2. Tuber melanosporum Vittadini - Plemeniti crni tartuf (1.11. - 15.03.)

Kuglasta oblika, ponekad podijeljen na reznjeve, zagasito-crne boje, površina mu je prekrivena spljoštenim bradavicama koje su na vrhu udubljene i uzdužno kanalaste. Sakuplja se u podnožju stabala hrasta, lješnjaka i crnog graba. Radi specifičnog okusa i aromatičnog mirisa vrlo je cijenjen u kulinarstvu, a Francuzi ga smatraju najboljim i stoga najcjenjenijim među crnim tartufom.

3. Tuber aestivum Vittadini - Ljetni tartuf (1.05. - 31.10.)

Obično kuglasta ili lagano okrugla oblika, crne površine poprečno prekrivene piramidastim, dobro vidljivim bradavicama. Predstavlja jedan od najčešćih tartufa. Moguće ga je pronaći u velikim količinama u podnožju hrasta, lješnjaka, topola, bukvi i borova.

4. Tuber brumale Vittadini - Zimski tartuf (1.10. - 15.03.)

Obično kuglasta ili lagano okrugla oblika, crne i tamno željezite površine, prekriven vrlo spljoštenim i dobro vidljivim bradavicama koje su na vrhu udubljene i uzdužno kanalaste.

Može ga se pronaći u podnožju stabala hrasta i lješnjaka. Miris i okus su mu više-manje intenzivni, ali ugodni tako da se normalno konzumira iako nije cijenjen kao što je to slučaj s Tuber melanosporumom s kojim ponekad biva zamijenjen.



Tipi di tartufo

La determinazione delle diverse specie di tartufi è basata essenzialmente su caratteri morfologici come forma, dimensione, colore, ornamentazioni del peridio, aspetto della gleba, profumo e sapore. Nel mondo le specie di funghi attualmente classificati come Tuber sono circa 63, in Italia ne sono presenti 25, ma solo 9 sono considerate commestibili e 4 quelle più comunemente commercializzate.

Riportiamo informazioni sui tartufi utilizzati maggiormente nella gastronomia istriana e i periodi di raccolta.

1. Tuber magnatum Pico - Tartufo Bianco pregiato (15/IX - 31/I)

Forma globosa, spesso anche appiattita e irregolare, con peridio giallo pallido o anche ocreo con chiazze rosso-brune, mai grigio, liscio o lievemente papillato.

È reperibile sotto querce, salici, pioppi, tigli, in terreni con umidità abbastanza elevata anche nel periodo estivo. Il suo sapore e profumo particolari lo hanno portato a essere il re della cucina e ad essere apprezzato in tutto il mondo. Viene consumato crudo.

2. Tuber melanosporum Vittadini - Tartufo Nero pregiato (1/XI - 15/III)

Forma globosa, alle volte lobata, con peridio bruno con verruche appressate incavate all'apice e canalicolate longitudinalmente.

Viene raccolto sotto le querce, noccioli e carpini neri. Il suo specifico sapore e il suo aromatico profumo lo rendono molto apprezzato in cucina dove dai francesi è considerato il migliore, quindi il pregiato fra i neri.

3. Tuber aestivum Vittadini - Scorzone (1/V - 31/X)

Forma solitamente globosa o poco globata, con peridio nero a verruche piramidali striate trasversalmente, ben evidenti. È uno dei tartufi più comuni; si può trovare in notevoli quantità, sotto querce, noccioli, pioppi, faggi e pini. Data la sua abbondanza non raggiunge mai i prezzi del più pregiato Tuber melanosporum.

4. Tuber brumale Vittadini - Invernale (1/X - 15/III)

Forma solitamente globosa o poco lobata, con peridio nero e ferrugineo scuro, a verruche molto appressate, ben evidenti, incavate all'apice e solcate longitudinalmente.

È reperibile sotto querce e noccioli. Il profumo e il sapore sono più o meno forti ma gradevoli per cui viene normalmente consumato pur essendo molto meno apprezzato del Tuber melanosporum con il quale a volte viene confuso.

Truffle Varieties

Truffles differ mainly in terms of their morphological properties, such as shape, size and colour, the ornamentation of the peridium (outer skin), the appearance of the gleba, and their smell and taste. Currently 63 species of fungus are classified as Tubers. Nine of the 25 which grow in Italy and Istria are considered edible, and four of these are most commonly sold ones.

We bring you information on truffles most often used in the Istrian gastronomy and their hunting season.

1. Tuber magnatum Pico - Noble white truffle (15 September - 31 January)

Spherically shaped, often very flattened and uneven, with a pale yellow or gold peridium and red to brown spots, never grey, smooth or slightly warty. It can be found under oaks, willow trees, poplars, lime trees, in a rather moist soil. Its particular taste and smell make this truffle the king of cuisine, appreciated worldwide. It is eaten uncooked.

2. Tuber melanosporum Vittadini - Noble black truffle (1 November - 15 March)

Spherically shaped, sometimes lobed, with a brown or black peridium, close warts, hollow on its top and crossed by longitudinal grooves. It is gathered under oaks, hazelnut trees and hornbeams. It is frequently found in Italy and Spain but it is picked and appreciated in France in particular. Its specific taste and its aromatic smell make it very much appreciated in cuisine. The French consider it the best and therefore the most valuable among the 'black'.

3. Tuber aestivum Vittadini - Summer truffle (1 May - 31 October)

Usually spherical in shape or a little lobed, with a black peridium and pyramidal warts with apparent cross stripes.

It is one of the most common truffles. It can be found under oaks, hazelnut trees, poplars, beeches and pines. Since it is plentiful, it never fetches the prices of the more highly praised Tuber melanosporum.

4. Tuber brumale Vittadini - Winter truffle (1 October - 15 March)

Usually spherical in shape or a little lobed, with a black or dark iron peridium, very close, evident warts, hollow on the top and with longitudinal grooves.

It can be found under oaks and hazelnut trees. As its smell and taste are rather powerful but pleasant, this is the variety most frequently consumed.

Trüffelsorten

Die verschiedenen Trüffelsorten unterscheiden sich hinsichtlich morphologischer Eigenschaften wie Form, Größe, Farbe, Ornamentik des Peridiums, Aussehen der Gleba (innerer Fruchtkörper), Geruch und Geschmack. Derzeit gibt es 63 Sorten, die als 'Tuber' klassifiziert werden. Neun von 25 in Italien und Istrien gedeihenden Sorten sind essbar. Nur vier davon werden gezielt vermarktet.

Wir bringen alle Informationen über Trüffel, die am meisten in der istrischen Gastronomie verwendet werden, sowie die Sammelsaison.

1. Tuber magnatum Pico - Edle graue oder weiße Trüffel, auch Lauchtrüffel (15.09. - 31.01.)

Von rundlicher Form, oft flach und unregelmäßig, mit zartgelber oder ockerfarbener Außenfläche, rotbraun gefleckt (niemals grau), glatt oder leicht papillenförmig. Diese Sorte ist fast unter Eichen, Weiden, Pappeln und Eschen zu finden. Ausnahmen gedeihen während des Sommers in relativ feuchten Böden. Abgesehen von den Regionen Norditaliens wächst die Sorte nur in Istrien. Der einzigartige Geschmack und die ausgeprägte Duftnote haben sie zur Königin der Küche gemacht und ihr zu weltweitem Ansehen verholfen. Sie wird roh verzehrt.



2. Tuber melanosporum Vittadini - Edle französische Trüffel (1.11. - 15.03.)

Von runder Form, manchmal leicht gebuchtet, mit braunschwarzer Oberfläche und flach gedrungenen, leicht ausgehöhlten Warzen im oberen Bereich und in der länglich verlaufenden Profilirinne. Diese Trüffel gesammelt und gedeiht unter Eichen, Haselnussbäumen und schwarzen Steinbuchen. Ihr charakteristischer Geschmack sowie der aromatische Duft haben sie speziell in der französischen Küche sehr beliebt gemacht, wo sie unter den schwarzen Gattungen mit Abstand als wertvollste Sorte angesehen wird.

3. Tuber aestivum Vittadini - Sommertrüffel (1.05. - 31.10.)

Überwiegend von runder oder leicht gebuchter Form, mit schwarzer Oberfläche und ausgeprägten,

quer gestreiften, pyramidenförmigen Warzen. Diese Sorte gehört zu den weitverbreiteten Trüffelarten. Abgesehen von einer kurzen Frühjahrspause wird sie ganzjährig - und oft in großen Mengen - unter Eichen, Haselnussbäumen, Pappeln, Buchen und Kiefern gefunden. Durch ihre Quantität erreicht sie im Regelfall nicht das Preisniveau der wertvolleren 'tuber melanosporum'.

4. Tuber brumale Vittadini - Winter (1.10. - 15.03.)

Überwiegend von runder, kaum gebuchter Form; eisenfarbige Oberfläche, dunkel bis schwarz. Gut sichtbare, stark abgeflachte Warzen; an den Spitzen leicht ausgehöhlt und länglich gefurcht. Diese Trüffel kann überwiegend unter Eichen und Nussbäumen gefunden. Sie ist in ganz Südeuropa verbreitet. Duft und Geschmack sind mehr oder weniger stark ausgeprägt. Der Geruch ist angenehm. Obwohl sie nicht die Beliebtheit der Gattung 'tuber melanosporum' genießt, mit der sie gelegentlich verwechselt wird, wird diese Trüffel gerne gegessen.



LOV NA TARTUFE I PROIZVODI NA BAZI TARTUFA CACCIA AL TARTUFO E PRODOTTI A BASE DI TARTUFO TRUFFLE HUNTING & TRUFFLE PRODUCTS TRÜFFELSUCHE UN PRODUKTE AUF TRÜFFELBASIS

Benčić tartufi

👤 Gloria Tartufi j.d.o.o.
✉ Gradiziol 10, Motovun
☎ +385 (0)91 55 07 688
@ info@bencic-truffles.com
🌐 www.bencic-truffles.com

Karlič tartufi

👤 Gir d.o.o.
✉ Paladini 14, Buzet
☎ +385 (0)52 667 304
@ info@karlictartufi.hr
🌐 www.karlictartufi.hr

Miro tartufi

👤 Miro tartufi d.o.o.
✉ Kanal 27, Motovun
☎ +385 (0)52 681 724
☎ +385 (0)98 219 607
@ info@miro-tartufi.com
🌐 www.miro-tartufi.com

Natura tartufi

👤 Obitelj Zigante i Puh
✉ Srnegla 21, Mala Huba, Buzet
☎ +385 (0)52 554 057
☎ +385 (0)98 91 09 090
@ office@naturatartufi.com
🌐 info@naturatartufi.com

Prodan tartufi

👤 Vanda Prodan
✉ Sv. Ivan, Praščari 43, Buzet
☎ +385(0)52 662 102
☎ +385(0)91 55 12 796
@ info@prodantartufi.hr
🌐 www.prodantartufi.hr

Zigante tartufi

👤 Giancarlo Zigante
✉ Portoroška 15, Plovanija, Buzet
☎ +385 52 777 409
☎ +385 52 777 410
@ info@zigantetartufi.com
🌐 www.zigantetartufi.com



Vinske ceste Istre

Strade del vino dell'Istria
Wine Roads of Istria
Weinstrassen Istriens

46 Uvod

Introduzione
Introduction
Einleitung

50 Kriteriji ocjenjivanja

Criteria di valutazione
Evaluation Criteria
Benotungskriterien

52 Popis vinara

Lista dei produttori di vino
List of Winemakers
Liste der Winzer

Vinske ceste

Kada se ljubav prema tradiciji vinarstva nesebično dijeli...

Istranin je vinovoj lozi kultno privržen, a Istri je vino svetost, potreba i ljubav, kultura življenja. Njegovu kvalitetu upotpunjuju tradicija proizvodnje i posebnost tla, crvena zemlja uz more i bijela zemlja u unutrašnjosti. Najčuvanije i najprisutnije vino je malvazija istarska, profinjene aromatičnosti i svježeg okusa koji upotpunjuje jela pripremljena od plodova mora. Crvena vina teran i refošk stara su i autohtona istarska vina. Tamne rubinove boje, živih voćnih mirisa i intenzivnog okusa odlično pristaju uz jela od mesa. Mnogi poznavaoči istarskih vina izdvajaju muškati radi njegove zlatne boje, mirisa divljih karanfila i izuzetne arome. Suho i slatko, upravo je to vino vrli pratilac slastica. Odvažite se na istraživanje vinskih cesta Istre i zavirite u podrum vinara, gdje ćete doživjeti nezaboravno iskustvo. A, dok se opijeni vinom i ljepotom prirode budete vraćali kroz vinograde, ne zaboravite zahvaliti Dionizu na blagonaklonosti spram magičnog istarskog poluotoka.



Strade del vino

Quando l'amore per la tradizione vinicola viene generosamente condiviso...

L'Istriano ha fatto della vite un culto e il vino rappresenta per l'Istria una divinità, un'esigenza e immenso amore: una vera e propria cultura di vita. La sua qualità viene nobilitata dalla tradizione vinicola e dalla peculiarità del suolo, della terra rossa che costeggia il mare e di quella bianca dell'entroterra. Il vino tipico più amato è la Malvasia istriana, che con il suo aroma delicato e il suo sapore fresco si sposa bene con i piatti a base di frutti di mare. I vini rossi, in particolare il Terrano e il Refosco, sono antichi prodotti istriani. L'intenso colore rosso rubino, il ricco profumo fruttato e il sapore robusto sono l'abbinamento

ideale per i piatti di carne. Molti appassionati di vino istriano sottolineano le virtù del Moscato, il suo colore dorato, il profumo di garofani selvatici e il suo incredibile aroma. Secco o dolce è proprio lui che accompagna alla perfezione i nostri dolci. Avventuratevi lungo le strade del vino dell'Istria e sbirciate nelle cantine dei suoi produttori: sarà un'avventura indimenticabile. E poi, ebbri di vino e di natura, attraversando qualche vigneto, non dimenticatevi di ringraziare Dioniso per la benevolenza dimostrata verso la magica penisola istriana.



Wine Roads

A remarkable diversity of wine growing traditions

The people of Istria have been historically linked to grapes and wine making. In Istria, wine is both a passion and a necessity, part of the culture of life. Soil diversity, red along the coast and white in the hinterland, adds another dimension to the wine-making culture. The most famous and widespread wine is Istrian Malvasia, with a refined aroma and fresh taste that best accompanies seafood dishes. The red wines Teran and Refosco are old and indigenous Istrian wines. Their deep ruby colour, lively fruity scent and pronounced aroma are perfect with meat dishes. Many connoisseurs of Istrian wines single out Muscat owing to its golden colour, scent of wild pink cloves and exquisite aroma. Both dry and sweet, this wine is perfect with desserts. Set off and discover the wine roads of Istria, and their many wine cellars, where an unforgettable experience awaits you. And on your way back through the vineyards, intoxicated by the wine and the beauty of nature, don't forget to thank Dionysius for favouring the magical Istrian peninsula.



Weinstraßen

Wenn die Liebe zur Weintradition selbstlos geteilt wird...

Für die Einheimischen ist der Weinstock ein Kultobjekt und wird in der blumigen istrischen Sprache nicht selten sogar 'heiligesprochen'. Wein ist in Istrien ein unentbehrliches und geliebtes Stück Lebenskultur, dessen Qualität maßgeblich durch Vinifizierung und Terroir bestimmt wird: die rote Erde entlang der Küste und die weiße Erde im Landesinnern. Die autochthone Weißweinsorte istrische Malvazija gilt als lokale Leitsorte von einzigartiger Typizität und Frische und passt hervorragend zu mediterranen Fischgerichten und Speisen mit Meeresfrüchten. Im Rotweinbereich vertreten Teran und seine Untersorte Refosco die regionaltypischen Rebsorten und harmonieren durch ihre ausgeprägte Frucht und das

lebendige Säurespiel besonders gut mit herzhaften Fleischgerichten. Kenner und Liebhaber schätzen auch Istriens Muskat - eine florale, aromatische Rarität, die bevorzugt zu hervorragenden Dessertweinen gekeltert wird. Entschließen Sie sich zu einer Entdeckungsreise auf den Weinstraßen Istriens und werfen Sie einen Blick in die Weinkeller, in denen womöglich eine unvergessliche Erfahrung auf Sie wartet. Wenn Sie danach ein wenig berauscht vom Wein und der idyllischen Naturlandschaft durch die Weinberge heimkehren, vergessen Sie nicht, Dionysos für seine freigiebige Zuneigung gegenüber der zauberhaften istrischen Halbinsel zu danken.



Kriteriji ocjenjivanja vinara

S ciljem promoviranja vinske kulture, podizanja kvalitativnih standarda i kreativnosti te bolje razmjene iskustva, osim ocjene vinske proizvodnje, svaki vinski podrum ocijenjen je prema sljedećim kriterijima: uređeni eksterijer i interijer vinskog podruma, vizibilitet, snaga branda, medijska uvažnost na domaćoj i međunarodnoj sceni, razina involviranosti u razvoju vinskog turizma i originalna turistička ponuda, kvaliteta usluge i sadržaji u ponudi, poznavanje više stranih jezika te ostali tehnički i servisno-uslužni parametri. Na temelju osvojenih bodova objektima dodjeljujemo jednu, dvije, tri ili četiri čaše. Jedna čaša tako označava dobar, korektan vinski podrum, dvije čaše označavaju vrlo dobar, dvije plus odličan, a tri čaše simboliziraju izvrstan vinski podrum, odnosno ponajbolji objekt u svojoj kategoriji.

Criteria di valutazione dei produttori di vino

Al fine di promuovere la cultura del vino, elevare gli standard di qualità e creatività e un migliore scambio di esperienze, oltre al voto assegnato per la produzione vinicola, ogni cantina viene valutata in base ai seguenti criteri: esterni e interni della cantina, visibilità, forza del marchio, presenza nei media sulla scena nazionale e internazionale, il livello di coinvolgimento nello sviluppo del turismo vinicolo e un'offerta turistica originale, la qualità dei servizi e dell'offerta, conoscenza delle lingue straniere, altri parametri tecnici e di fornitura dei servizi. Sulla base dei punti ricevuti, assegniamo alle strutture uno, due, due e mezzo o tre bicchieri. In questo modo un bicchiere rappresenta la cantina buona e valida, due bicchieri indicano quella molto buona, due bicchieri più quella ottima e tre bicchieri simboleggiano un'eccellente cantina vinicola, ovvero una delle migliori strutture nella categoria.

Criteria for evaluating wine producers

Focused on promoting wine culture, raising quality standards and creativity as well as a better experience exchange, each wine cellar has been evaluated not only from the point of view of its wine production but also according to the following criteria: wine cellar exterior and interior, visibility, brand power, respectability by local media and abroad, level of engagement in wine tourism development and original tourist offer, service quality and offers, knowledge of several foreign languages and other technical and service provision parameters. Based on the points won, one, two, two and a half or three glasses are awarded to wine facilities. One glass marks a good, correct wine cellar, two glasses are awarded to a very good one, two plus an excellent and three glasses symbolize an exquisite wine cellar i.e. the best facility in its category.

Bewertungskriterien für Weinbauer und Winzer

Um die Weinkultur zu promovieren, die Qualitätsstandards und Kreativität zu weiter zu entwickeln und die Erfahrungen auszutauschen, wurde jeder Weinkeller, neben der Bewertung der Weinproduktion, auch nach den folgenden Kriterien bewertet: Innen- und Außengestaltung des Weinkellers, Augenfälligkeit, Aussagekraft der Weinmarke, Medienbeachtung auf der einheimischen und internationalen Szene, Aktivitätsniveau bei der Entwicklung des Weintourismus und ein originelles touristisches Angebot, Dienstleistungsqualität und Vielfalt des Angebots, Kenntnis mehrerer Fremdsprachen, andere technische und Dienstleistungsparameter. Aufgrund der erreichten Punktzahl verleihen wir den jeweiligen Objekten ein, zwei, zweieinhalb oder drei Gläser. Ein Glas bedeutet, dass der Weinkeller gut und korrekt ist, zwei Gläser bedeuten ein sehr gutes Objekt, zwei plus Gläser symbolisieren einen ausgezeichneten Weinkeller und drei Gläser symbolisieren einen hervorragenden Weinkeller, also den besten in seiner Kategorie.



ISTARSKA KVALITETA

Oznaka IQ označava istarska vina visoke kvalitete, kako u pogledu tehnološke razine proizvodnje, tako i u pogledu tipičnosti te kakvoće samog vina. Pravo uporabe znaka IQ dodjeljuje se istarskim malvazijama i teranu natprosječne kvalitete, proizvedenim na području Istre, nastalim kao rezultat istarske tradicije, razvojno-istraživačkog rada, inovacija i invencije naših vinara.

QUALITÀ ISTRIANA

Il marchio IQ indica i vini istriani d'alta qualità, sia in termini di tecnologia produttiva, sia della tipicità e della bontà del vino. Il diritto ad utilizzare il marchio IQ viene assegnato alle malvasie istriane e al terano di qualità elevata, prodotti in Istria, natei dalla tradizione istriana e risultati dalla ricerca, dall'innovazione e dall'ingegno dei vignaioli nostrani.

ISTRIAN QUALITY


The IQ seal of approval signifies high quality Istrian wines, both in terms of production techniques and in terms of the characteristics and quality of wine. The right to display the IQ seal is given exclusively to high quality Istrian Malvasias and Teran produced in Istria according to native Istrian tradition and reflecting the latest research, innovation and creativity of our winemakers.


ISTRISCHE QUALITÄT


Das IQ-Qualitätssiegel kennzeichnet Weine istrische, die durch Vinifizierung, Typizität und Produktqualität höchsten Anforderungen gerecht werden. Das Gütezeichen kennzeichnet ausschließlich der istrische Malvazija und Teran, die in Istrien produziert wurden und neben regionaltypischen Traditionen auch aktuelle Forschungsergebnisse und Innovationen sowie die Kreativität unserer Winzer reflektieren.


Legenda / Leggenda / Key / Zeichenerklärung


KRITERIJI OCJENJIVANJA
CRITERI DI VALUTAZIONE
EVALUATION CRITERIA
BENOTUNGSKRITERIEN


 Izvrstan / Eccellente
Exquisite / Hervorragend


 Odličan / Ottimo
Excellent / Ausgezeichnet

 Vrlo dobar / Molto buono
Very good / Sehr gut

 Dobar / Buono
Good / Gut

 Tradicionalne istarske konobe
Cantine tradizionali istriane
Traditional Istrian wine cellars
Traditionelle istrische
Weinkellar

 Kontakt osoba
Persona di riferimento
Contact person
Kontaktperson

 Adresa
Indirizzo
Address
Adresse

 Telefon
Telefono
Phone
Telefon

 GSM

 E-mail

 Web

IZVRŠNI VINARI / PRODUTTORI ECCELLENTI / EXQUISITE WINEMAKERS / HERVORRAGENDE WINZER

Clai d.o.o.



👤 Giorgio Clai i Ivan Penarić 📞 +385 (0) 91 60 26 109
 ✉ Brajki 105, Krasica, Buje @ info@clai.hr
 📞 +385 (0) 91 57 76 364 🌐 www.clai.hr

Coronica Moreno



👤 Moreno Coronica 📞 +385 (0)98 33 43 78
 ✉ Koreniki 86, Umag @ atc@coronica.com
 📞 +385 (0)52 730 357 🌐 www.coronica.eu

Degrassi Moreno



👤 Moreno Degrassi 📞 +385 (0)98 25 91 44
 ✉ Podrumarska 3, Savudrija @ info@degrassi.hr
 📞 +385 (0)52 759 250 🌐 www.degrassi.hr

Kabola vina



👤 Marino Markežić 📞 +385 (0)99 72 07 106
 ✉ Kanedolo 90, Momjan @ info@kabola.hr
 📞 +385 (0)52 779 208 🌐 www.kabola.hr

Kozlović vinarija



👤 Gianfranco Kozlović @ visit@kozlovic.hr
 ✉ Vale 78, Momjan 🌐 www.kozlovic.hr
 📞 +385 (0)52 779 177

Matošević vina



👤 Ivica Matošević @ office@matosevic.com
 ✉ Krunčići 2, Sv. Lovreč 🌐 www.matosevic.com
 📞 +385 (0)52 448 558

Medea



👤 Ivana Perišić 📞 +385 (0)99 70 76 396
 ✉ Željeznička cesta 15, Vodnjan @ info@medea.hr
 📞 +385 (0) 52 512 020 🌐 www.medea.hr

Meneghetti vina



👤 Suzana Vrtičević - Tica @ office@meneghetti.hr
 ✉ St. Meneghetti bb, Bale 🌐 www.meneghetti.hr
 📞 +385 (0)52 528 800

Roxanich



👤 Lara Rožanić @ info@roxanich.hr
 ✉ Kanal 30, Motovun 🌐 www.roxanich.hr
 📞 +385 (0)91 90 57 773

Trapan Wine station



👤 Bruno Trapan 📞 +385 (0)98 24 44 57
 ✉ Giordano Dobran 63, Šišan @ winestation@trapan.hr
 📞 +385 (0)52 574 770 🌐 www.trapan.hr

ODLIČNI VINARI / OTTIMI PRODUTTORI / EXCELLENT WINEMAKERS / AUSGEZEICHNETE WINZER

Agrolaguna



👤 Sanela Čoga
 ✉ Mate Vlašića 34, Poreč
 📞 +385 (0)52 451 215
 📞 +385 (0)91 44 19 998
 @ sanela.coga@agrolaguna.hr
 🌐 www.agrolaguna.hr

Arman Franc



👤 Oliver Arman
 ✉ Narduči 5, Vižinada

📞 +385 (0)52 446 226
 📞 +385 (0)91 57 40 498
 @ francarman@gmail.com
 🌐 www.francarman.hr

Arman Marijan



👤 Marijan Arman
 ✉ Narduči 3, Vižinada
 📞 +385 (0)52 446 094
 📞 +385 (0)91 16 99 929
 @ info@arman.hr
 🌐 www.arman.hr

Benvenuti vina



👤 Nikola Benvenuti
 ✉ Kaldir 7, Motovun
 📞 +385 (0)52 691 322
 📞 +385 (0)98 19 75 651
 @ info@benvenutivina.com
 🌐 www.benvenutivina.com

Cattunar vina



👤 Franco Cattunar
 ✉ Nova Vas 94, Brtonigla

+385 (0)52 774 138
+385 (0)91 57 22 435
info@vina-cattunar.hr
www.cattunar.hr

Franković vina

|
Josip Franković
Trg Josipa Broza Tita 6, Buje
+385 (0)52 772 898
+385 (0)95 58 28 497
info.frankovic@gmail.com
www.clai.hr

Cuj

Danijel Kraljević
Farnažine 6a, Umag
+385 (0)98 21 92 77
info@cuji.hr
www.cuji.hr

Dobravac Damir

Dobrovac Damir
Karmelo 1, Rovinj
+385 (0)52 813 006
+385 (0)95 90 59 215
info@villa-dobravac.com
www.villa-dobravac.com

Dvorac Balaj

Zhan Belay
Belaj 20 A, Cerovlje
+385 (0)91 622 2549
info@castlebelaj.com
www.dvoracbelaj.com

Fakin vina

|
Marko Fakin
Batai 20a, Brkač, Motovun
+385 (0)92 23 99 400
fakin.marko@gmail.com
www.fakinwines.com

Ipša vina

*
Obitelj Ipša
Ipši 10, Livade
+385 (0)52 664 010
+385 (0)91 2060 538
+385 (0)98 219 538
info@ipsa.com.hr
www.ipsa-maslinouvalja.hr

Tomaz vina

* |
Klaudij Tomaz
Kanal 36, Motovun
+385 (0)52 681 717
+385 (0)98 335 769
tomaz.klaudio@gmail.com
www.vina-tomaz.hr

Veralda

*
Luciano Visintin
Kršin 3, Brtonigla
+385 (0)52 774 111
info@veralda.hr
www.veralda.hr

Zigante

* |
Giancarlo Zigante
Kostanjica 57, Grožnjan
+385 (0)52 777 409
+385 (0)91 20 47 671
info@zigantetartufi.com
www.zigantetartufi.com

SJEVERNA ISTRA, ALTA ISTRIA, NORTHERN ISTRIA, NORDISTRIEN

Brečević Dimitri - Piquentum

Dimitri Brečević
Sv. Ivan bb, Buzet
+385 (0)95 515 0468
dimitri.brecevic@wanadoo.fr

www.piquentum.com

Capo vina

|
Elvis Visintin
Fernetiči 60, Brtonigla
+385 (0)52 774 401
+385 (0)91 23 00 937
capovina@capovina.hr
www.capovina.hr

Fiore vina

Fiorenzo Paulić
Sarbarica bb, Umag
+385 (0)52 732 118
+385 (0)95 50 11 555
fiore.vina@gmail.com
www.fiore-vino.hr

Ghira

Damir Mihelić
Joakim Rakovac 4, (Strada
Contessa) Novigrad
+385 (0)52 726 302
+385 (0)98 191 0651
damirmihelic@gmail.com
www.ghira.hr

Ivančić Moreno

Paula i Moreno Ivančić
Domovinskih žrtava 20, Novigrad
+385 (0)98 97 68 005,
+385 (0)95 97 68 006
ivancic.wines@gmail.com
www.ivancic-winery.com

Monte Rosso

Davor Duboković
Crveni Vrh 38, Savudrija
+385 (0)91 27 99 002
+385 (0)91 27 99 004
info@monterossoistra.com
www.monterossoistra.com

Prelac vina

Rino Prelac
Dolinja vas 23, Momjan
+385 (0)52 779 170
+385 (0)99 27 79 210
info@prelac.hr
www.prelac.hr

Ravalico F & F

|
Ravalico Bruno
Nova Vas 101, Brtonigla
+385 (0)98 21 90 45
ravalico@net.hr
www.f-f-ravalico.hr

Vina Bertoša

Robi Bertoša
Kaldir 20b, Motovun
+385 (0)91 54 53 519
vinabertosa@gmail.com

Vina Dešković

|
Franco Dešković
Kostanjica 58, Grožnjan
+385 (0)52 776 315
+385 (0)98 19 77 985
info@vina-deskovic.hr
www.vina-deskovic.hr

Vina Sinković

Libero Sinković
San Mauro 157, Buje
+385 (0)52 779 033
+385 (0)98 420 242
sinkovic@sinkovic.hr
www.sinkovic.hr

Vina Zigante

|
Duilio i Denis Zigante
Kostanjica 66, Grožnjan

+385 (0)52 721 930
+385 (0)91 25 35 392
+385 (0)91 72 65 380
info@vina-zigante.hr
www.vina-zigante.hr

Brajko Stefano

Stefano Brajko
Oskoruš 48, Buje
+385 (0)52 779 077
+385 (0)91 56 78 406
info-brajko@net.hr

Celega Ireneo

Ireneo Celega
Garibaldi 43, Buje
+385 (0)52 772 726
+385 (0)91 51 15 157
celega.vino@gmail.com
www.celegavino.hr

Cinić vina - Gambaletto

Ecio Cinić
Brajki 101, Krasica, Buje
+385 (0)52 776 136
+385 (0)91 59 18 707
ecio.cinic@pu.t-com.hr
www.gambaletto.com

Coslovich Wines

Daniel & Valmi Coslovich
Čepić 26a, Oprtalj
+385 (0)98 95 19 073
coslovich@net.hr
www.coslovich.com

Černeka Adriano OPG

Adriano Černeka
Medveje 4, Buzet
+385 (0)52 667 017
+385 (0)91 73 45 799
adrianočerneka@net.hr

Grbac Franko

Franko Grbac
Vrh 18, Buzet
+385 (0)91 53 25 120
+385 (0)98 21 02 97
grbacfranko@gmail.com

Matijašić vinarija

|
Darko Matijašić
Pekasi, Zamaski dol, Motovun
+385 (0)52 682 126
+385 (0)91 89 74 156w
info@matijasac.net
www.matijasac.net

Palčić Leonardo

Leonardo Palčić
Dajla 144, Novigrad
+385 (0)52 735 354
+385 (0)98 421 901
leonardo.palcic@pu.t-com.hr

Pervino

Paval Antonić
Sveti Servul 7c, Novigrad
+385 (0)99 81 51 266
vinopp.novigrad@gmail.com
vinopp-pervino.business.site

San Zvanini vina

Damir Vižintin
Sv. Ivan 19/a, Oprtalj
+385 (0)52 644 137
+385 (0)91 51 44 370
san.zvanini@gmail.com

Fachin vina

Dario Fachin
Rodeli 77, Motovun
+385 (0)52 681 511
+385 (0)91 53 24 122
fachin@hotmail.com

Jakac Korado

Korado Jakac
Istarska ulica 18, Bašanija
+385 (0)52 759 127
+385 (0)98 13 31 376
@ evelinjakac@gmail.com

Jermaniš Ivan

Ivan Jermaniš
Kjeka 10, Buzet
+385 (0)52 667 141
+385 (0)91 57 83 562

Novacco vina

Dario Novacco
Fernetiči 70, Brtonigla
+385 (0)52 774 321
+385 (0)91 17 74 321
@ info@novacco.hr
www.novacco.hr

Markežić Denis

Denis Markežić
Trkusi 25, Žonti, Buzet
+385 (0)52 669 158
+385 (0)98 335 709
@ markezic.denis@gmail.com

OPG Sirotić Dario

Dario Sirotić
Medveje 8, Buzet
+385 (0)52 667 194
+385 (0)91 501 81 24
@ dario.sirotic@ri.t-com.hr

Pincin Edo

Edo Pincin
Montižel 59, Završje, Grožnjan
+385 (0)52 776 212
+385 (0)98 39 67 72
@ info@pincin-monticello.hr
www.pincin-monticello.hr

Vina Basaneže

Franko Basaneže
Pirelići 20, Livade
+385 (0)98 42 11 06
@ franko.basaneze1@gmail.com

Vina Jakac

Dorjan Jakac
Veli Mlun 12, Buzet
+385 (0)52 662 481
+385 (0)91 50 80 995
@ dorjan.jakac@optinet.hr

Vina Sirotić

Damir Sirotić
Sovinjsko Polje 7, Buzet
+385 (0)52 663 027
+385 (0)91 66 35 334
@ damir.sirotic@pu.ht.hr

Vina Škrlj

Davor i Boris Škrlj
Kaštel 24, Dajla, Novigrad
+385 (0)52 735 269
+385 (0)91 57 66 353
@ vina.skrlij@gmail.com

Vinerino

Nerino Visintin
Druškovićeva 8, Brtonigla
+385 (0)52 774 417
+385 (0)98 94 11 854
@ nerino.visintin@pu.t-com.hr

**POREČ, VRSAR, FUNTANA
PARENZO, ORSERA, FONTANE**

Cossetto vina

Alfredo Cossetto
Roškići 10, Kaštelir
+385 (0)52 455 204
+385 (0)98 366 464
@ alfredo.cossetto@pu.t-com.hr
www.cossetto.net

Damjanić vina

Ivan Damjanić
Fuškulin 50, Poreč
+385 (0)91 20 20 495
@ info@damjanic.eu
www.damjanic.eu

Geržinić Marko

Marko Geržinić
Ohnići 9, Vižinada
+385 (0)52 446 285
+385 (0)91 506 75 03
@ vina@gerzanic.com
www.gerzanic.com

Peršurić Mario

Mario Peršurić
Ženodraga 3, Višnjan
+385 (0)52 460 272
+385 (0)91 25 15 935
@ mapersuric@vip.hr

Misal - Pjenušci Peršurić

Obitelj Peršurić
Pršurići 5a, Višnjan
+385 (0)98 226 881
@ info@misal.hr
www.misal.hr

Perun vina

Blažo i Veljo Peruničić
St. Vodopija 3, Poreč
+385 (0)98 434 405
@ vinaperun@gmail.com
www.restaurantsporec.com/hr/vinarija

Pilato vina

Elido Pilato
Lašiči 16, Vižinada
+385 (0)52 446 281
+385 (0)91 44 62 810
@ info@vina-pilato.com
www.vina-pilato.com

Poletti vina

Peter Poletti
Markovac 14, Višnjan

+385 (0)52 449 251
+385 (0)91 44 92 511
@ vina.poletti@gmail.com
www.vina-poletti.com

Prodan vina

Adrijano Prodan
Korlevići 3, Višnjan
+385 (0)52 449 120
+385 (0)98 19 57 072
@ vina.prodan@gmail.com
www.vina-prodan.hr

Radovan vina

Franko Radovan
Radovani 14, Višnjan
+385 (0)52 462 166
+385 (0)91 51 24 018
@ info@vinaradovan.com
www.vinaradovan.com

Ritoša vina

Vili i Ana Ritoša
I. L. Ribara 3, Poreč
+385 (0)52 432 069
+385 (0)92 17 67 818
@ info@vina-ritosa.hr
www.vina-ritosa.hr

Rossi vina & destilerija

Luka Rossi
Bajkini 16, Vižinada
+385 (0)91 33 55 604
@ info@vinarossi.com
www.vinarossi.com

Terzolo vina

Roberto Tercolo
Višnjanska 6, Brčići, Poreč
+385 (0)52 421 221
+385 (0)91 42 12 211
@ info@terzolo.eu

Brčić vina

Andelo Brčić
Brčićka ulica 5, Poreč
+385 (0)52 421 104
+385 (0)91 54 31 107
@ vina.brcic@gmail.com
www.vina-brcic.com

Coccolo vina

Elvio Kokolo
Istarska 4, Tar
+385 (0)91 506 62 38
+385 (0)91 75 35 456
@ elvio.kokolo@net.hr

Deklič vina

David Deklič
Ferenci 47, Vižinada
+385 (0)52 446 151
+385 (0)91 44 61 511
@ info@vina-deklic.com
www.vina-deklic.com

Legovina

Marko Legović
Mekiši 7, Kaštelir
+385 (0)52 455 401
+385 (0)98 19 11 385
+385 (0)98 750 795
@ legovic.marko@gmail.com

Matić vina

Milenko Matić
Baškoti 4, Višnjan
+385 (0)52 449 393
+385 (0)91 90 21 625
@ vina-matic@inet.hr

Poleis vina

Ivan Poleis
Markovac 35, Višnjan

+385 (0)52 449 305
+385 (0)98 516 218
@ vina-poleis@pu.t-com.hr

Rossi Pino

Josip Pino Rossi
Bajkini 10a, Vižinada
+385 (0)52 446 362
+385 (0)91 78 81 512
@ pinorossi.vina@gmail.com

Bruno Ferenac

Bruno Ferenac
Ferenci 42, Vižinada
+385 (0)98 91 05 264
@ ferenacbruno@gmail.com
www.ferenac.hr

Vina Pulin

Robert Pulin
Dr. S. Fortune 3, Višnjan
+385 (0)99 79 24 549
@ rankicar@net.hr

Bernobić Guido

Guido Bernobić
Markovac 40A, Višnjan
+385 (0)52 449 132
+385 (0)98 208 703
@ vinoguido@net.hr

OPG Ivana Musizza

Lučano Musizza
Rošini 22, Nova Vas, Poreč
+385 (0)52 421 287
+385 (0)91 78 51 035
@ vinamusizza@gmail.com
www.vinamusizza.hr

Sosich wines

Adrijano Sošić
Lašiči 2a, Vižinada
+385 (0)52 446 276
+385 (0)91 546 50 55
@ info@sosichwines.hr
www.sosichwines.hr

Terre vina
Milan Terlević
Selina 79, Sv. Lovreč
+385 (0)52 453 087
+385 (0)91 431 00 90
milan@vina-terre.hr
www.vina-terre.hr

Tikel vina
Mario i Denis Tikel
Špinovci 88, Karojba
+385 (0)52 683 404
+385 (0)95 55 71 263
vina.tikel@gmail.com
www.agroturizam-tikel.hr

Vicinim vina
Marko Bernobić
Deklevi 8, Višnjan
+385 (0)52 449 667
+385 (0)98 854 762
info@vina-vicinim.hr
www.vina-vicinim.hr

Vina Speranza
Nino Privitelio
Flengi 50, Vrsar
+385 (0)52 444 410
+385 (0)98 964 284

Žiković Valter
Valter Žiković
Bačva 2, Višnjan
+385 (0)52 449 336
+385 (0)91 568 86 50
zikovic@gmail.com

ROVINJ, ROVIGNO

San Tommaso

Janja Debeljuh
Golaš 13, Bale
+385 (0)98 30 95 94
janja.debeljuh@pu.t-com.hr
www.santommaso-debeljuh.hr

Vina Lunika

Daniel Bastijančić

Brajkovići 19, Kanfanar
+385 (0)99 47 11 800
podliniju@gmail.com
www.lunika-vina.com

Fameja Matošević

Mladen Matošević
Cesta za Valaltu - Lim 14/A, Rovinj
+385 (0)52 842 141
+385 (0)91 20 24 939
matosevic.mladen@gmail.com
www.famejamatosevic.com

Stancija Collis

Obitelj Mastilović
Sarižol 11, Rovinj
+385 (0)98 944 8970
stancija.collis@gmail.com
www.stancija-collis.com

Šuran Rino

Rino Šuran
Calandra 1a, Rovinj
+385 (0)99 52 89 960
suranrino@gmail.com

Vina Grota

Igor Žužić
Cesta za Rovinjsko selo 2b
+385 (0)52 848 502
+385 (0)98 506 968
zuzic.igor1@gmail.com

Vivoda Davor

Davor Vivoda
Cademia 5, Rovinj
+385 (0)52 813 876
+385 (0)91 25 15 943
info@vina-vivoda.hr
www.vina-vivoda.hr

Vina Trošt

Silvano Trošt
Šorići 23a, Rovinj

+385 (0)52 848 417
www.trost-vina.com

JUŽNA ISTRA, ISTRIA DEL SUD, SOUTHERN ISTRIA, SÜDISTRIEN

Benazić vina

OPG Benazić Katarina
Valdebečki put 36, Pula
+385 (0)98 25 41 61
vinabenazic@net.hr
www.vinabenazic.com

Giacometti - Moscarda

Luca Moscarda
V. Nazora 26b, Vodnjan
+385 (0)52 512 505
+385 (0)98 18 98 768
vinababos@yahoo.com
www.vinababos.com

Vina Marčeta

Dario Marčeta
Pineta I. ogr. 2, Valbandon, Fažana
+385 (0)52 520 794
+385 (0)98 21 93 08
dmarceta@motortech.hr
www.marčeta.hr

Vina Siljan

Josip i Sanjin Siljan
Šegotići 36, Krnica
+385 (0)52 553 155
+385 (0)91 19 31 236
siljan.josip@gmail.com

Teraboto

Dario Vitasović
Istarska 99, Vodnjan
+385 (0)52 512 521
+385 (0)98 66 80 94
izabela.vitasovic@gmail.com
www.teraboto.com

Vin de rosa Delton

Sergio Delton
Biasoletto 27, Vodnjan
+385 (0)52 511 518
+385 (0)91 511 20 73
sergio.delton@gmail.com

LABIN, RABAC ALBONA, PORTO ALBONA

Vina Fuhtar

Valter i Piero Licul
Nedeščina 137 A, Nedeščina
+385 (0)98 90 69 871
+385 (0)91 50 25 260
piero.licul@gmail.com

Vina Romeo

Romeo Licul
Nedeščina 67, Nedeščina
+385 (0)52 865 401
+385 (0)99 744 1529
info@vina-romeo.com
www.vina-romeo.com

Vina Licul

Dorijano Licul
Brgod 40, Trget, Raša
+385 (0)91 13 37 408
dorijanolicul@gmail.com

Vina Radičanin

Florian Radičanin
Sv. Martin 32b, Sv. Nedelja
+385 (0)52 654 045
+385 (0)91 14 14 140
agroturizam.pineta@gmail.com
www.kastel-pineta.com

SREDIŠNJA ISTRA, ISTRIA CENTRALE, CENTRAL ISTRIA, ZENTRALISTRIEN

Banko vina

Mario Banko

Bašići 29d, Tinjan
+385 (0)52 626 043
+385 (0)91 62 60 431
info@vila-romana.info
www.vila-romana.info

Domaine Koquelicot

Jacqueline Marovac & Olivier Ertzbischoff
Gradišće 19, Gradišće
+385 (0)99 67 59 119
contact@domainekoquelicot.eu
www.domainekoquelicot.eu

Vina Bažon

Matej Bažon
Marcani 130b, Gradišće
+385 (0)52 449 667
+385 (0)98 403 065
info@vina-vicinim.hr
www.vina-vicinim.hr

In Sylvis

Lara i Marko Zgrablić
Sv. Petar u Šumi 96 d
+385 (0)98 9475 313
+385 (0)99 8744 262
insylvisvina@gmail.com
www.insylvis.com

Mušković vina

Dragan Mušković
Duhići 26, Muntrilj, Tinjan
+385 (0)52 646 114
+385 (0)98 90 96 266
vinamuskovic@hotmail.com

Vina Andelini

Ranko Andelini
Velanov Brijeg 42, Pazin
+385 (0)99 51 80 558

+385 (0)98 25 44 26
info@andjelini-vina.hr
www.andjelini-vina.hr

Vina Gortan

Obitelj Gortan
Lovrin 80F, Pazin
+385 (0)99 437 9618
+385 (0)98 254 487
info@vina-gortan.hr
www.vina-gortan.hr

Koraca vinski podrum i destilerija

Albert Koraca
Motovunski Novaki 25c, Karojba
+385 (0)52 682 738
+385 (0)91 68 32 588
opgkoraca@gmail.com
www.vinakoraca.com

Schifflin vina

Andrej Schifflin
Brečevići 8, Tinjan
+385 (0)52 626 131
+385 (0)98 42 14 15
andrej.schifflin@gmail.com
www.vino-schifflin.com

Sergo Siniša

Siniša Sergio
Sv. Katarina 59, Pićan
+385 (0)52 850 653
+385 (0)91 28 50 653
s.sergo@inet.hr

Vina Baćac

Goran Baćac
Kukurini 16, Pićan
+385 (0)52 869 090
+385 (0)91 18 69 090
gbacac@net.hr



Ceste ED maslinova ulja

Strade dell'olio d'oliva EV
EV Olive Oil Roads
Strassen des EV Olivenöls

62 Uvod

Introduzione
Introduction
Einleitung

65 Kriteriji ocjenjivanja

Criteria di valutazione
Evaluation Criteria
Benotungskriterien

66 Popis maslinara

Lista dei produttori d'olio d'oliva
List of Olive Growers
Liste der Olivenbauern

ED = Ekstradjevičansko
EV = Extravergine
EV = Extra virgin



Ceste ED maslinova ulja

Tekuće zlato za zdravlje i užitak

Tradicija maslinarstva seže još u davna vremena kada su stari Rimljani prepoznali Istru kao plodno tlo za uzgoj najčuvanijeg mediteranskog eliksira. Svjedoče o tome arheološka nalazišta smještena duž obale, koja pokazuju kako su u Istri tada postojali proizvodni kapaciteti po veličini jedinstveni na širem području... Od tada pa do danas maslinarstvo se progresivno razvija, kako u proizvodnji i zaštiti autohtonih vrsta, tako i u ponudi i prezentaciji najfinijih proizvoda od maslina. Istarska ulja prema svjetskim mjerilima spadaju među najkvalitetnija, a isprobati ih možete krenete li put cesta maslina s obilježenim uljarama i konobama najboljih istarskih maslinara. Sve tajne svog zanata rado će podijeliti s vama, a zatim slijedi degustacija ulja, tog tekućeg zlata što zdravlje, mladost i ljepotu znači!

S ciljem promoviranja kulture maslinova ulja, podizanja kvalitativnih standarda i kreativnosti te bolje razmjene iskustva, osim ocjene proizvodnje ekstradjevičanskog maslinovog ulja, svaki maslinar ocijenjen je prema sljedećim kriterijima: Uređeni eksterijer i interijer degustacijske sale; Vizibilitet, snaga brenda, medijska uvažnost na domaćoj i međunarodnoj sceni; Razina involviranosti u razvoju turizma maslinova ulja i originalna turistička ponuda; Kvaliteta usluge i sadržaji u ponudi; Poznavanje više stranih jezika te ostali tehnički i servisno-uslužni parametri. Na temelju osvojenih bodova maslinarima dodjeljujemo jednu, dvije ili tri bočice. Jedna bočica tako označava dobrog, korektnog maslinara, dvije bočice označavaju vrlo dobrog, a tri bočice simboliziraju izvrsnog maslinara, odnosno ponajbolji objekt u svojoj kategoriji.

Strade dell'olio d'oliva EV

Oro colato per la salute e il palato

La tradizione olivicola ci riporta indietro nei secoli, all'epoca in cui gli antichi Romani riconobbero nell'Istria una terra fertile, ideale per coltivarvi il più pregiato elisir mediterraneo. Ce lo raccontano i siti archeologici sparsi lungo tutta la costa, testimoni dell'ampia capacità produttiva che questa terra ha sempre posseduto. Da allora ad oggi l'olivocoltura si è sviluppata progressivamente, nella produzione come nella tutela delle varietà autoctone, nell'offerta e nella presentazione di prodotti più pregiati. Secondo i criteri di valutazione applicati a livello mondiale, l'olio d'oliva istriano è tra i migliori. Potete apprezzarlo se decidete di seguire la strada dell'olio d'oliva, con le cantine e gli oleifici dei migliori olivicoltori istriani, debitamente contrassegnati. Condivideranno piacevolmente con voi tutti i segreti del mestiere e poi vi guideranno a degustare il loro olio, autentico oro liquido, sinonimo di salute, giovinezza e bellezza! Al fine di promuovere l'olio d'oliva, incoraggiare la creatività, elevare gli standard di qualità e un migliore scambio di esperienze, oltre alla valutazione della produzione dell'olio extravergine d'oliva, ogni olivicoltore è stato valutato in base ai seguenti criteri: Esterni e interni della sala degustazione; Visibilità, forza del marchio, presenza nei media sulla scena nazionale e internazionale; Il livello di coinvolgimento nello sviluppo del turismo dell'olio d'oliva e un'offerta turistica originale; La qualità dei servizi e dell'offerta; Conoscenza delle lingue straniere; Altri parametri tecnici e di fornitura dei servizi. Sulla base dei punti ricevuti, assegniamo agli olivicoltori una, due o tre bottigliette. In questo modo una bottiglietta rappresenta un buono e valido olivicoltore, due bottigliette ne indicano uno molto buono, e tre bottigliette simboleggiano un olivicoltore eccellente ovvero una delle migliori strutture nella categoria.

FLOS
OLEI
2019

U prestižnom dvojezičnom talijansko-engleskom vodiču kroz vrhunska svjetska ekstradjevičanska maslinova ulja **Flos Olei**, vrlo cijenjenom u svijetu gastronomije, Istra je po broju proizvođača i kvaliteti svojih ulja četvrti put zaredom osvojila sam vrh svjetske ljestvice i premašila poznate maslinarske regije Toscanu i Andaluziju.

Nella prestigiosa guida bilingue italiano-inglese al mondo dell'extravergine **Flos Olei**, molto apprezzata nel settore gastronomico, l'Istria, grazie alla quantità e la qualità dei propri oli, per il quarto anno di seguito, ha raggiunto la vetta della classifica mondiale, superando le rinomate Toscana e l'Andalusia.

Flos Olei, the prestigious bilingual Italian-English guide through the world of superb extra virgin olive oils, highly appreciated in the gastronomy sector, ranked Istria for the fourth time in a row at the very top of the world list by the number of its producers and the quality of its olive oil thus surpassing renowned olive growing regions of Tuscany and Andalusia.

Flos Olei, ein zweisprachiger italienisch-englischer Führer durch mondäne Spitzenolivenöle nativ extra, in der Welt der Gastronomie besonders geschätzt, ist Istrien nach Zahl der Hersteller und der Qualität seines Öls zum vierten Mal an die Spitze der Weltrangliste und hat hiermit die bekannten Olivenöl Regionen Toskana und Andalusien übertroffen.

EV Olive Oil Roads

Liquid gold for both health and pleasure

The tradition of olive growing dates back to ancient Rome which recognized Istria as the ideal soil for cultivating this most famous Mediterranean elixir. Archaeological sites along the coast clearly show that Istria had quite large olive oil mills. According to world standards, Istrian olive oil is of the highest quality which can be tasted if you follow the olive oil roads with marked oil mills and cellars of the best Istrian olive growers. They will be glad to share all the secrets of their trade with you, followed by the time for olive oil tasting, that flowing gold which brings health, youth and beauty!

Focused on promoting olive oil culture, raising quality standards and creativity and better experience exchange, each olive oil producer has been evaluated not only by its olive oil production but also according to the following criteria: tasting hall exterior and interior; visibility, brand power, respectability by local media and abroad; level of engagement in olive oil tourism development and original tourist offer; service quality and offers; knowledge of several foreign languages; other technical and service provision parameters. Based on the points won, olive oil producers are awarded one, two or three bottles. One bottle marks a good, correct olive oil producer, two bottles a very good one and three bottles symbolize an excellent olive oil producer i.e. the best facility in its category.



Straßen des EV Olivenöls


Flüssiges Gold für Gesundheit und Genuss

Bereits die alten Römer entdeckten das fruchtbare Istrien als ideales Anbaugebiet für das wohl berühmteste mediterrane Elixier - Olivenöl. Archäologische Funde entlang der Küste belegen riesige Kapazitäten und über Jahrhunderte war istrisches Öl der Goldstandard für den gesamten Mittelmeerraum. In den vergangenen Jahren haben Istriens Olivenöle wieder zur Weltspitze zurückgefunden. Sie können sich davon überzeugen, wenn Sie den Straßen des Olivenöls folgen und dabei die verschiedensten Olivensorten, -öle, und -gourmandisen kennenlernen. Die Produzenten werden gerne einige Geheimnisse ihres Handwerks mit Ihnen teilen und ihr Öl zur Verkostung anbieten: flüssiges Gold, das Gesundheit, Jugend und Schönheit verspricht!


Um die Kultur der Olivenölproduktion zu promovieren, die Qualitätsstandards und Kreativität zu weiter zu entwickeln und die Erfahrungen auszutauschen, wurde jeder Olivenbauer neben der Bewertung der Nativen Olivenöle Extra auch nach den folgenden Kriterien bewertet: Innen- und Außengestaltung des Degustationsraums; Augenfälligkeit, Aussagekraft der Olivenölmarke, Medienbeachtung auf der einheimischen und internationalen Szene; Aktivitätsniveau bei der Entwicklung des Olivenöltourismus und ein originelles touristisches Angebot; Dienstleistungsqualität und Vielfalt des Angebots; Kenntnis mehrerer Fremdsprachen und andere technische und Dienstleistungsparameter. Aufgrund der erreichten Punktezahl verleihen wir den jeweiligen Olivenbauern eine, zwei oder drei Fläschchen. Ein Fläschchen bedeutet, dass der Olivenbauer gut und korrekt ist, zwei Fläschchen bezeichnen einen sehr guten Olivenbauer, und drei Fläschchen symbolisieren einen ausgezeichneten Olivenbauer, also das beste Objekt in seiner Kategorie.


Legenda / Leggenda / Key / Zeichenerklärung


KRITERIJI OCJENJIVANJA
CRITERI DI VALUTAZIONE
EVALUATION CRITERIA
BENOTUNGSKRITERIEN


 Izvrstan / Eccellente
Excellent / Hervorragend


 Odličan / Ottimo
Excellent / Ausgezeichnet


 Vrlo dobar / Molto buono
Very good / Sehr gut


 Dobar / Buono / Good / Gut


 Vodič / Guida / Guide / Führer
Flos Olei 2019


 Ocjena / Punteggio
Grade / Note FO 2019


 Eko proizvod / Prodotto biologico
Organic product / Ökoprodukt


 Uljara / Oleificio
Oil mill / Ölmühle


 Ukupan broj stabala
Numero complessivo di alberi
Total number of trees
Gesamtanzahl der Bäume

 Crvena zemlja / Terra rossa
Red soil / Rote Erde

 Smeđe-karbonatna zemlja
Terra marone-carbonica
Brown carbonated soil
Braune Karbonhaltige Erde

 Sorte maslina / Varietà
Olive varieties / Olivensorten

 Kontakt osoba / Persona di
riferimento / Contact person /
Kontaktperson

 Adresa / Indirizzo
Address / Adresse

 Telefon / Telefono
Phone / Telefon

 GSM

 E-mail

 Web

Agrofin - Mate



Aleksandra Vekić +385 (0)91 26 93 800
 Romanija 60/a, Savudrija @ agrofin@mateoliveoil.com
 +385 (0)52 759 281 www.mateoliveoil.com

27000

Leccino, Pendolino, Frantoio, Istarska Bjelica, Buža, Karbonaca 97

Al Torcio



Obitelj Beletić +385 (0)98 92 92 873
 Strada Contessa 22/a, Novigrad @ torci@nautico.hr
 www.altorcio.hr

1700

Pendolino, Frantoio, Moraiolo, Itrana, Ascolana, Istarska bjelica, Rošinjola 94

Belci - Meloto



Matteo Belci +385 (0)98 28 36 16
 San Rocco 22b, Vodnjan @ matteo.belci@gmail.com
 +385 (0)52 511 035 www.meloto.com

4000

Buža, Žižolera, Rošinjola 96

Buršić Maslinarstvo



Marija Buršić +385 (0)91 54 02 960
 Nova Vas 102, Brtonigla @ info@bursic.net
 +385 (0)52 774 102 www.bursic.net

2500

Leccino, Istarska bjelica, Buža, Pendolino 96

Chiavalon



Sandi Chiavalon +385 (0)98 86 05 66
 V. Nazora 16, Vodnjan @ info@chiavalon.hr
 +385 (0)52 511 906 www.chiavalon.hr

7500

Buža, Istarska bjelica, Karbonaca, Moražola, Leccino 95

Ipša Fam.



Klaudio Ipša +385 (0)98 21 95 38
 Ipši 10, Livade, Oprtalj @ info@ipsa.com.hr
 +385 (0)52 664 116 www.ipsa-maslinovaulja.hr

3500

Istarska bjelica, Frantoio, Leccino, Buža, Črnica 97

Meneghetti



Dražen Lazić +385 (0)99 52 88 201
 St. Meneghetti 1, Bale @ info@meneghetti.hr
 +385 (0)52 528 196 www.meneghetti.hr

750

Rošinjola, Leccino, Buža, Istarska bjelica 96

Negri William



William Negri +385 (0)98 21 95 24
 Giuseppe Martinuzzi 11, Labin @ info@negri-olive.com
 +385 (0)52 875 280 www.negri-olive.com

2000

Leccino, Pendolino, Istarska bjelica, Buža, Frantoio 95

Olea B.B.



Bosiljka Belić +385 (0)98 90 92 523
 Creska 34, Rabac @ bosiljka.belic@oleabb.hr
 +385 (0)13 872 189 www.oleabb.hr

4500

Buža, Frantoio, Leccino, Pendolino, Istarska bjelica, Rošinjola 97

Uljara Grubić



Emanuel Grubić +385 (0)98 72 81 81
 Aldo Negri 7, Bale @ info@grubic.hr
 +385 (0)52 824 284 www.grubic.hr

1700

Buža, Rošinjola 95

Uljara Vodnjan



Morena Matijaš +385 (0)99 42 67 841
 Trgovačka 35, Vodnjan info@salvela.hr
 +385 (0)52 512 020 www.salvela.hr

12100 *Pendolino, Istarska bjelica, Leccino, Ostale* 95

Zigante Giancarlo



Giancarlo Zigante +385 (0)91 29 47 671
 Portoroška 15, Buje info@zigantetartufi.com
 +385 (0)52 777 409 www.zigantetartufi.com

1400 *Istarska bjelica, Frantoio, Leccino, Buža* 96

Zubin Enio



Enio Zubin +385 (0)91 27 32 101
 Buščina 18/b, Umag enio.zubin@pu.t-com.hr
 +385 (0)52 732 100

3500 *Buža, Istarska bjelica, Črnica* 97



ODLIČNI MASLINARI / OTTIMI PRODUTTORI / EXCELLENT OLIVE GROWERS / AUSGEZEICHNETE OLIVENBAUERN

Agrolaguna Olive



67000

Sanela Čoga
 M.Vlašića 34, Poreč
 +385 (0)52 453 179
 +385 (0)91 44 19 998
 agrolaguna@agrolaguna.hr
 www.olistria.com.hr

Antolović Fam.



1500

Viviano Antolović
 Peroj 13b, Grožnjan
 +385 (0)52 776 107
 +385 (0)91 50 47 244
 ketrin1108@gmail.com
 www.vinabenazic.com

Balija Fam.



500

Duilia Balija
 Galižanska 8, Fažana
 +385 (0)52 521 565
 +385 (0)98 94 26 580
 nicoletta.balija@gmail.com
 www.istrianoil.com

Basiaco Franco



2200

Franco Basiaco
 A. Manzoni 13, Buje
 +385 (0)52 773 405
 +385 (0)98 33 40 75
 francobasiaco@gmail.com

Brist Olive



2500

Silvano Puhar
 Trgovačka 40, Vodnjan
 +385 (0)52 51 24 15
 +385 (0)98 21 93 80
 silvano@brist-olive.hr
 www.brist-olive.hr

B 10



1500

Sanja i Boris Galić
 Vrh Kostanjice 78d, Grožnjan
 +385 (0)52 776 020
 +385 (0)99 36 70 403
 info@b10.hr
 www.b10.hr

Cadenela



6000

Andrea Lupieri
 1. maj 5, Vodnjan
 +385 (0)99 64 93 844
 info@cadenela.com
 www.cadenela.com

Capo



550

Elvis Visintin
 Fernetiči 60, Brtonigla
 +385 (0)52 774 401
 capovina@capovina.hr
 www.capovina.hr

Cattunar fam.



Franco Cattunar
 Nova Vas 94, Brtonigla
 +385 (0)52 774 138
 +385 (0)98 435 644
 info@vina-cattunar.hr
 www.cattunar.hr

Clai d.o.o.



1600

Igor Dorotić
 Brajki 105, Krasica, Buje
 +385 (0)91 57 76 364
 +385 (0)91 60 26 109
 info@clai.hr
 www.clai.hr

Cossetto OPG



800

Marijan Cossetto
 Krasica 38, Buje
 +385 (0)52 776 184
 +385 (0)98 19 01 267
 marijan_cos@libero.it

Cuj



1200

Danijel Kraljević
 Farnažine bb, Sv. Marija na Krasu (Umag)
 +385 (0)98 21 92 77
 info@cuju.hr
 www.cuju.hr

Činić Nino



1200 | ●

👤 Nino Činić
✉ Krasica 40, Buje
☎ +385 (0)52 776 164
📞 +385 (0)91 52 95 521
@ nino.cinic@gmail.com

Kozlović



👤 Gianfranco Kozlović
✉ Valle 78, Momjan
☎ +385 (0)52 779 177
@ visit@kozlovic.hr
🌐 www.kozlovic.hr

Markežić Marino - Kabola



14000 | ●

👤 Marino Markežić
✉ Kanedolo 90, Momjan
☎ +385 (0)52 779 208
📞 +385 (0)98 25 57 97
@ info@kabola.hr
🌐 www.kabola.hr

Monte Rosso



👤 ORE d.o.o.
✉ Crveni Vrh 38, Savudrija
☎ +385 (0)91 27 99 001
+385 (0)91 27 99 004
@ info@monterossoistra.com
🌐 www.monterossoistra.com

Olea Prima - OPG Šarić



1400 | ●

👤 Valter Šarić
✉ 1. maj 26, Vodnjan

☎ +385 (0)98 17 72 937

+385 (0)98 38 91 29

@ info@oleaprima.com

🌐 www.oleaprima.com

Olive Charm



👤 Aleksandar Turković
✉ Rožac 5, Umag
☎ +385 (0)52 743 593
📞 +385 (0)95 84 75 147
@ info@olivecharm.com
🌐 www.olivecharm.com

Oliveri-Paulišić OPG



2000 | ●

👤 Dario Paulišić
✉ Labinci 41, Kaštelir
☎ +385 (0)52 455 041
📞 +385 (0)91 44 55 041
@ info@oli-veri.com
🌐 www.oli-veri.com

OmaJola's - Farma Jola



2350 | ●

👤 Michael Pavlović
✉ Frančeskija 54, Savudrija
☎ +385 (0)52 73 70 45
📞 +385 (0)99 577 1899
@ info@omajolas.com
🌐 www.omajolas.com

San Rocco



1100 | ●

👤 Tullio Fernetich
✉ Ulica srednja 2, Brtonigla
☎ +385 (0)52 725 000
@ info@san-rocco.hr
🌐 www.san-rocco.hr

Stancija St. Antonio



4000 | ●

👤 Milenko Marjanović
✉ Ulica G. della Zonca 35a, Vodnjan
☎ +385 (0)52 511 638
📞 +385 (0)98 48 10 30
@ info@stancija-st-antonio.hr
🌐 www.stancija-st-antonio.hr

Stojnić Anton i Nivio OPG



3000 | ●

👤 Anton i Nivio Stojnić
✉ Republika 16, Vabriga
☎ +385 (0)52 443 062
📞 +385 (0)91 40 04 099
@ anton.stojnic1@pu.t-com.hr

Uljara Babić



2000 | ●

👤 Ante Babić
✉ Stancija Vinjeri 27, Novigrad
☎ +385 (0)52 758 699
📞 +385 (0)98 33 54 60
@ uljara.babic@gmail.com
🌐 www.maslinovouljebabic.com

Uljara Tonin



1400 | ●

👤 Antonio Pastrovicchio
✉ Istarska 28, Vodnjan
☎ +385 (0)52 511 599
📞 +385 (0)98 17 76 237
@ uljara.tonin@gmail.com

SJEVERNA ISTRA ALTA ISTRIA NORTHERN ISTRIA NORDISTRIEN

Antonac Fam.



👤 Dino Antonac
✉ Antonci 9, Grožnjan
☎ +385 (0)52 664 287
📞 +385 (0)91 53 12 896
@ branka.antonac@pu.t-com.hr

Brajko Kristijan



👤 Kristijan Brajko
✉ Oskoruš 48, Momjan
☎ +385 (0)52 779 077
📞 +385 (0)98 19 75 766
@ info-brajko@net.hr
oilbrajko@net.hr

Casa Maršić



👤 Marija Ipša
✉ Maršići 16, Bencani, Oprtalj
☎ +385 (0)52 664 202
📞 +385 (0)98 95 28 362
@ marija.ipsa@pu.t-com.hr

Činić- Gambaletto ulja



👤 Ecio Činić
✉ Brajki 103, Krasica
☎ +385 (0)52 776 293
+385 (0)52 716 136
📞 +385 (0)91 59 18 707
@ ecio.cinic@pu.t-com.hr

OPG Josip Franković



👤 Josip Franković
✉ Trg Josipa Broza Tita 6, Buje

☎ +385 (0)95 58 28 497

+385 (0)98 97 59 634

@ info.frankovic@gmail.com

OPG Loredana



👤 Loredana Krbavčić
✉ 1. maja 7, Buzet
☎ +385 (0)91 22 14 188
+385 (0)98 214 188
🌐 www.loredana.hr

Pove extra djevičansko ulje



👤 Goran Vižintin
✉ Stancija Loj 4/b, Buje
☎ +385 (0)52 774 459
📞 +385 (0)98 19 24 193
@ goranvizintin@net.hr
🌐 www.vizintin-tartufi.hr

Pucer Diego Obitelj



👤 Diego Pucer
✉ 1. Maja 2, Grožnjan
☎ +385 (0)52 776 116
📞 +385 (0)91 53 18 074
@ pucer.peter@hi.t-com.hr

Quieto



👤 Sandra Zubin
✉ Stancija Vinjeri 26a, Bužinija, Novigrad
☎ +385 (0)52 757 179
📞 +385 (0)98 398 701
@ aldo.zubin@pu.t-com.hr

Reale



👤 Marino Kraljević
✉ Srednja Ulica 16, Brtonigla
☎ +385 (0)99 80 71 515
@ olioevinireale@gmail.com

Sapparis ulja



👤 Filip Čeko
✉ Labinske republike 10, Umag
☎ +385 (0)52 751 801
📞 +385 (0)97 76 67 278
@ branko.ceko1@pu.t-com.hr
🌐 www.sapparis.com

Torkop - S. Černeka



👤 Dražen Černeka
✉ Brnozi 51, Sovinjak, Buzet
☎ +385 (0)91 57 59 192
@ cerneka.torkop@gmail.com
🌐 www.cerneka-torkop.hr

UJI - OPG Has



👤 Denis i Neda Has
✉ Sv. Donat 21, Buzet
☎ +365 (0)95 90 75 448
+385 (0)95 94 04 941
🌐 www.maslinovouji.com

Uljara Agro Millo



👤 Valter Smilović
✉ Baredine 16, Buje
☎ +385 (0)52 774 466
📞 +385 (0)98 22 40 23
@ info@agro-millo.hr
🌐 www.agro-millo.hr

Uljara Benvegno



👤 Remiggio Benvegno
✉ Gardosi 58, Krasica, Buje
☎ +385 (0)52 776 400
📞 +385 (0)98 84 66 05
@ info@uljara-benvegno.hr
🌐 www.uljara-benvegno.hr

Veralda

Luciano Visintin
Kršin 3, Brtonigla
+385 (0)52 774 111
+385 (0)98 205 507
info@veralda.hr
www.veralda.hr

Vergal
 
Laguna Novigrad
Šverska 8, Novigrad
+385 (0)52 858 691
+385 (0)98 294 371
info@vergal.hr
www.vergal.hr

Bajok


Nevio i Ingrid Šćulac
Paladini 4/1, Buzet
+385 (0)99 31 90 800
+385 (0)99 21 87 176
jingris@gmail.com

Benvegnu Oriano

Oriano Benvegnu
Vrh Činić 20, Krasica, Buje
+385 (0)52 776 379
+385 (0)98 90 79 411

Cernaz Fam.

Rino Cernaz
Bujska 1, Grožnjan
+385 (0)52 776 122
+385 (0)98 21 75 66
cernaclara@yahoo.com

Cesar - Vlado Božić

Vlado Božić
Kaldir 13, Motovun

+385 (0)52 681 740
+385 (0)91 20 20 384
cesar.kaldir@gmail.com

Civitan Alen OPG

Marino Civitan
Kremenje 96 a, Buje
+385 (0)52 779 102
+385 (0)98 50 71 90
alencivitan20@gmail.com
www.oilcivitan.com

Černeka Adriano

Adriano Černeka
Medveja 18, Buzet
+385 (0)52 667 017
+385 (0)91 73 45 799
adrianočerneka@net.hr

Červar Franko

Franko Červar
Sveti Servul 7b, Novigrad
+385 (0)52 758 091
+385 (0)98 42 01 40
cervar.franko@gmail.com

Elikzir OPG

Miro Petohleb
Vidaci 25, Buzet
+385 (0)98 224 975
+385 (0)98 995 0202

Gardoš Danijel

Danijel Gardoš
Krasica 43a, Buje
+385 (0)52 776 185
+385 (0)91 17 76 185
danijel.gardos@pu.t-com.hr
www.casagardos.hr

Gardoš Roberto i Goran

Roberto i Goran Gardoš
Kostelac 76, Krasica, Buje
+385 (0)52 776 269
+385 (0)91 53 38 926
+385 (0)91 25 25 117
povrce.gardos@hi.t-com.hr

Jakac Dorijan

Dorijan Jakac
Veli Mlun 12, Buzet
+385 (0)52 662 481
+385 (0)91 50 80 995
dorijan.jakac@optinet.hr

Jerman Vlado

Vlado Jerman
Pigini 27/2, Buzet
+385 (0)52 663 087
+385 (0)98 44 34 98
jerman.vlado@gmail.com

Kmet Flavio

Flavio Kmet
Seget 18c, Umag
+385 (0)52 463 786
+385 (0)91 54 30 740
flavio.kmet@pu.t-com.hr
www.maslina-ulivo.hr

Maglica fam.

Andrea Maglica
Bibali 83/a, Buje
+385 (0)52 773 189
+385 (0)91 25 35 286
andrea.maglica@gmail.com
www.veralda.hr

Monticello

Edo Pincin
Montižel 59, Završje, Grožnjan
+385 (0)52 776 212
+385 (0)98 39 67 72
info@pincin-monticello.hr
www.pincin-monticello.hr

OPG Kokošar

Sara Kokošar
Fernetiči 55, Brtonigla
+385 (0)52 774 327
+385 (0) 91 21 66 051
sara.kokosar@pu.t-com.hr

Pilar uljara - Stella Maris


Juraj Pilar
Stella Maris, Umag
+385 (0)52 751 395
+385 (0)91 52 03 755

Pregara fam.

Silvano Pregara
Gornje Baredine 7a,
Krasica, Buje
+385 (0)52 774 465
+385 (0)98 25 41 44
americas_2@hotmail.com

Radešić Dean

Dean Radešić
Krasica 127a, Buje
+385 (0)52 773 717
+385 (0)98 92 33 606

Radesich Fam.

Bruno Radesich
Krasica 44a, Buje

+385 (0)52 776 181
+385 (0)98 90 30 873
Radešić OPG

Manuel Radešić
Punta 80a, Buje
+385 (0)52 776 001
+385 (0)98 42 09 84
info.radesic@gmail.com
www.agroturizam-radesic.hr

Ravalico

Giani, Bruno i Aleksandra
Ravalico
Nova Vas 101, Brtonigla
+385 (0)52 774 285
+385 (0)98 22 44 47
ravalicogianni@gmail.com
www.f-f-ravalico.com

Sirotić Damir

Damir Sirotić
Sovinjsko polje 7, Buzet
+385 (0)52 663 027
+385 (0)91 66 35 334
damir.sirotic@pu.t-com.hr

Sirotić Sanjin


Sanjin Sirotić
Sovinjsko polje 9, Buzet
+385 (0)52 663 030
+385 (0)91 53 17 247
sanjin.sirotic@gmail.com

Uljara Sinožić

Dario Sinožić
Donji Serbani 133, Brtonigla
+385 (0)91 169 8048
+385 (0)91 53 33 060
sinozic.uljara@gmail.com
www.uljara-sinozic.com

Uljara Vigni Dario OPG

Dario Vigni
Kremenje 98/c, Momjan
+385 (0)52 779 042
+385 (0)98 19 45 578
vigni.dario@gmail.com

Visintin Nerino

Nerino Visintin
Druškovičeva 8, Brtonigla
+385 (0)52 774 417
+385 (0)98 94 11 854
nerino.visintin@pu.t-com.hr

**POREČ, VR SAR, FUNTANA
PARENZO, ORSERA, FONTANE**

Geržinić Marko
 
Marko Geržinić
Ohnić 9, Vižinada
+385 (0)52 446 285
+385 (0)91 50 67 503
vina@gerzinic.com
www.gerzinic.com

Grebac OPG

Karlo Grebac
Kovačić 17, Kaštelir
+385 (0)98 93 62 435
info@grebac.hr
www.grebac.com

Kalčić
 
Zoran Kalčić
Dalmatinska 1, Vrsar
+385 (0)52 441 216
+385 (0)98 25 57 37
kalcicvrsar@gmail.com
www.istra-maslinovoulje.com

Musizza OPG



👤 Loredana Musizza
✉ Istarske kontrade 77,
Vabriga
☎ +385 (0)98 33 41 58
@ villalorenzo77@gmail.com

Vošten OPG



👤 Roberto Vošten
✉ Vošteni 23, Sv. Lovreč
☎ +385 (0)52 448 403
☎ +385 (0)98 860 561
@ opgvosten@gmail.com
🌐 www.opg-vosten.com

Coop Poreč



👤 Branko Ivančić, Slavica Ivančić,
Irena Arvaj, Dean Ivančić
✉ Partizanska 6a, Poreč
☎ +385 (0)52 452 730
☎ +385 (0)91 55 50 462
@ coop-porec@pu.htnet.hr
🌐 www.selina.com.hr

Farm Pino



👤 Aleksandar Tidić
✉ Katun 1, Baderna
☎ +385 (0)52 462 341
☎ +385 (0)98 25 42 96
@ info@farmpino.hr
🌐 www.farmpino.hr

Fatorić Robert



👤 robert Fatorić
✉ Vižinada 6c, Vižinada
☎ +385 (0)52 446 062
☎ +385 (0)91 50 92 628
@ opcina.vizinada@pu.t-com.hr

Mišetić Zoran



👤 Zoran Mišetić
✉ R. Končara 14, Vrsar
☎ +385 (0)98 33 60 78
☎ +385 (0)98 407 662
@ zoran.misetec@pu.t-com.hr

Santa Domenica



👤 Paolo Mahne
✉ Labinci 104, Kaštelir
☎ +385 (0)52 455 104
☎ +385 (0)91 20 62 999
@ paolomahne@gmail.com



Terre vina



👤 Milan Terlević
✉ Selina 79, Sv. Lovreč
☎ +385 (0)52 453 087
☎ +385 (0)91 43 10 090
@ milan@vina-terre.hr
🌐 www.vina-terre.hr

Ursaria



👤 Franko Radovčić
✉ Stancija Crljenka 12, Vrsar

☎ +385 (0)91 34 08 000
☎ +385 (0)98 22 42 53
@ ursaria@ursaria.hr

Žužić fam.



👤 Francesco Žužić
✉ Istarska 5, Tar
☎ +385 (0)52 443 142
☎ +385 (0)98 25 40 38
@ djankarlo.zuzic1@pu.htnet.hr

ROVINJ ROVIGNO

Dobravac Damir



👤 Damir Dobravac
✉ Karmelo 1, Rovinj
☎ +385 (0)52 813 006
☎ +385 (0)95 90 59 215
@ info@villa-dobravac.com
🌐 www.villa-dobravac.com

OPG Lupić



👤 Elena Lupić
✉ Trg Tomaso Bembo 14, Bale
☎ +385 (0)52 824 205
☎ +385 (0)99 68 93 816
@ info@bembo.eu
🌐 www.bembo.eu

Nono Redimo



👤 OPG Damir Vandelić
✉ A.Amoroso 4, Rovinj
☎ +385 (0)99 40 14 289
☎ +385 (0)99 86 50 654
@ prodaja@nonoremido.hr
🌐 www.nonoremido.hr/index.php

San Tommaso



👤 Janja Debeljuh
✉ Golaš 13, Bale
☎ +385 (0)98 30 95 94
@ janja.debeljuh@pu.t-com.hr
🌐 www.santommaso.hr

Stancija Collis



👤 Juraj Mastilović
✉ Sarižol 11, Rovinj
☎ +385 (0)98 94 48 970
@ stancija.collis@gmail.com
🌐 www.stancija-collis.com

Valencano



👤 Mario Paunović
✉ Valencan 1, Bale
☎ +385 (0)52 528 306
☎ +385 (0)1 345 5515
☎ +385 (0)98 20 69 54
@ fimas.fimas@gmail.com
🌐 www.valencano.com

Fameja Matošević



👤 Mladen Matošević
✉ Cesta za Valaltu - Lim 14/A,
Rovinj
☎ +385 (0)52 842 141
☎ +385 (0)91 20 24 939
@ matosevic.mladen@gmail.com
🌐 www.famejamatosevic.com

Monte Cavalle



👤 Emil Peteh
✉ Moncierlongo 3a, Rovinj
☎ +385 (0)91 25 11 093
@ emil@peteh.eu
🌐 www.peteh.eu

OPG Pokrajac



👤 Klaudio i Silvijo Pokrajac
✉ Stjepana Žiže 46, Rovinjsko selo
☎ +385 (0)52 848 447
☎ +385 (0)98 73 89 78
@ matulin@net.hr

Šturman Klaudio



👤 Klaudio Šturman
✉ Stjepana Žiže 78, Rovinjsko selo
☎ +385 (0)52 848 506
☎ +385 (0)98 95 17 064
@ klaudio.sturman@gmail.com

Šibiba



👤 Biserka Banković
✉ Sv. Kirin 74, Svetivinčenat
☎ +385 (0)52 213 886
☎ +385 (0)98 98 34 802
@ info@sibiba.com
🌐 www.sibiba.com

Šuran Rino



👤 Rino Šuran
✉ Calandra 1a, Rovinj
☎ +385 (0)99 52 89 960
@ suranrino@gmail.com

Valalta



👤 Ivan Filipić
✉ Cesta za Valaltu - Lim 7,
Rovinj
☎ +385 (0)52 811 226
@ valalta@valalta.hr

JUŽNA ISTR ISTRIA DEL SUD SOUTHERN ISTRIA SÜDISTRIEN

Grgorinić OPG



👤 Željko Grgorinić
✉ G. Martinuzzi 12, Pula
☎ +385 (0)52 505 968
☎ +385 (0)98 22 46 75
@ tina.grgorinic8@gmail.com

Matić Fam. - Terra Caviada



👤 Veljko Matić
✉ Stoja 4, Pula
☎ +385 (0)52 300 200
@ hotel@milanpula.com
🌐 www.milanpula.com

Stipančić Lorena OPG



👤 Lorena Stipančić
✉ Olge Ban 6, Pula
☎ +385 (0)52 211 854
☎ +385 (0)98 24 51 28
☎ +385 (0)98 255 257
@ natasa.kirin@pu.t-com.hr

Škabe



👤 Robert Radešić
✉ Muntić 32/a, Pula
☎ +385 (0)99 31 67 780
@ info@skabe.net
🌐 www.skabe.com

Traulín Oils - Grabunda



👤 Andrea Grabunda
✉ Ul. Tromba Giuseppe 1, Šišan

+385 (0)98 367078
@ traulin_oil@yahoo.com
www.traulin.hr

Uljara Baiocco



Ester Geissa Đurić
1. Maj 26, Vodnjan
+385 (0)52 512 425
+385 (0)99 198 4990
@ baioco@inet.hr
www.uljara-baioco.hr

Villa Sianna - OPG Miljavac



Livio Miljavac
Stancija Salveta 6, Vodnjan
+385 (0)91 444 1780
@ livio185@gmail.com

Banjolac



Mario Crnobori
Kaštanjež 2, Banjole, Medulin
+385 (0)52 573 067
+385 (0)98 90 04 446
@ mariobanjolac@gmail.com

Cerlon



Giorgio Cerlon
Sv. Martina 16, Vodnjan
+385 (0)52 511 381
+385 (0)99 24 43 594
@ giocerlon@gmail.com
www.galeo-masinovo-ulje.com

Cossara Livio



Livio Cossara
Antifašističkih boraca 29,
Vodnjan
+385 (0)98 20 62 03
@ livio.cossara@gmail.com

Delton Sergio



Sergio Delton
B. Biasoletto 27, Vodnjan
+385 (0)52 511 518
+385 (0)91 51 12 073
@ sergio.delton@gmail.com

Fiore



Željko Mirković
Krnjaloža 50a, Vodnjan
+385 (0)52 579 380
+385 (0)98 95 37 475
@ fiore.opg@gmail.com

Giachin Fam.



Armando Giachin
A. Smareglia 20, Vodnjan
+385 (0)52 511 293
+385 (0)99 21 96 332
@ opggiachin@gmail.com
www.giachin.com

Giacometti - Moscarda



Lorella Moscarda
Istarska 34, Vodnjan
+385 (0)52 512 505
+385 (0)98 96 12 443
+385 (0)98 18 98 768
@ vinababos@yahoo.com
www.vinababos.com

Ivetac OPG



Milivoj Ivetac
Valtura 40a, Pula
+385 (0)52 550 084
+385 (0)98 18 47 988
@ ivetac@email.t-com.hr

Marčeta Dario



Dario Marčeta
Pineta I. ogr. 2, Valbandon,
Fažana
+385 (0)52 520 794
+385 (0)98 21 93 008
@ dmarceta@motortech.hr
www.marčeta.hr

Poljoprivredna zadruga Vodnjan



Moris Ivančić
Trg Slobode 2/II, Vodnjan
+385 (0)52 512 266
+385 (0)99 59 71 723
@ poljoprivredna.zadruga.
vodnjan@pu.t-com.hr
www.pz-vodnjan.hr

Oleum Maris



Velimir Jurić
Trgovačka 137, Vodnjan
+385 (0)52 512 351
+385 (0)99 68 38 496
@ info@oleum-maris.hr
www.oio-vivo.com

Oleo Dorato



Germano Crajcar
Partizanski put 130, Pula
+385 (0)52 534 646
+385 (0)98 71 52 78
@ germano@oleodorato.com
www.oleodorato.com

OPG Radola Marko



Marko Radola
Hrboki 6, Barban
+385 (0)98 665 663
@ markoradola@yahoo.com

Vitasović Klaudio OPG



Klaudio Vitasović
Istarska 85 B, Vodnjan
+385 (0)98 824 181
@ vita.oliveoil@gmail.com

Tanger Silvano



Silvano Tanger
Munida 31, Medulin
+385 (0)91 20 51 381
@ silvano.tanger@gmail.com

Teraboto



Dario Vitasović
Istarska 99, Vodnjan
+385 (0)52 512 521
+385 (0)98 66 80 94
@ izabela.vitasovic@gmail.com
www.teraboto.com

Toffetti



Lucio Toffetti
Mlinska 1, Vodnjan
+385 (0)52 511 808
+385 (0)98 85 50 08
@ carmen.toffetti@vodnjan.hr

LABIN, RABAC ALBONA, PORTO ALBONA

Villa Annette Selection



Doris i Vladimir Peršić
Raška 24, Rabac
+385 (0)52 884 222
+385 (0)98 21 97 56
@ villa-annette@villa-annette.com
www.villa-annette.com

Ulje Komarija d.o.o.



Jakša Vilim i Nikola Zidarić
Borut 65/1, Cerovlje
+385 (0)95 80 98 271
+385 (0)98 16 82 900
@ uljakomarija@gmail.com

Uljara Perinić



Andrea Perinić
Perinići 33B, Potpićan
+385 (0)99 28 69 134
@ andrea.bacac@gmail.com
www.perinic.hr

SREDIŠNJA ISTRA ISTRIA CENTRALE CENTRAL ISTRIA ZENTRALISTRIEN

Uljara Zlatni brig



Martine Lemaitre
Pagubice 8, Cerovlje
+385 (0)52 684 050
+385 (0)99 81 02 121
@ opg.milan@gmail.com

Flego



Bruno Flego
Zamask 10, Pazin
+385 (0)52 682 190
+385 (0)99 21 48 450
@ tisadoo@inet.hr
www.hotel-lovac.com.hr





Ceste istarskog meda

Strade del miele

Istrian Honey Roads

Straßen des Istrischen Honigs

80 Uvod

Introduzione

Introduction

Einleitung

82 Istarske medne točke

Punti del miele dell'Istria

Istrian Honey Spots

Honigwinkel in Istrien

84 Popis medara

Lista dei produttori di miele

List of Honey Producers

Liste der Honighersteller



Ceste istarskog meda

Icarica Marija Terezija u svoje je doba pčelarstvo učinila zaštićenim obrtom: "Da se pčelarstvo što skorije u narod raširi, oprašta se na sva vremena svakog poreza ili daće..." , piše u Patentu o pčelarstvu iz 1775. godine. Istri sve počinje u travnju kada pčelari prikupljaju voćni med i med maslačka, koji se vrca do svibnja. Tada se košnice i pčelari, pravi nomadi, sele u potrazi za bagremom, koji daje izrazito kvalitetan i ukusan med. U isto vrijeme pčele marljivo prikupljaju i nektar kadulje. Naredna se akcija događa tek u lipnju kada se košnice sele u područja gdje ima kestena. Sredinom rujna pčele se vraćaju kući. Tada uglavnom posjećuju vriješak i ostalo tada cvatuće bilje. Za one koji se s pčelarskom terminologijom susreću prvi put, vrcanje je zapravo postupak izdvajanja meda od košnica.

Strade del miele

L'imperatrice Maria Teresa fece dell'apicoltura un'attività agevolata. "...Affinché l'apicoltura diventi comune tra il popolo, viene esentata per sempre dal pagamento di qualsiasi imposta o dazio..." c'è scritto nella Patente d'apicoltura del 1775. In Istria tutto ha inizio ad aprile, con la raccolta del miele da frutta e di quello di tarassaco che vengono estratti fino a maggio. Poi iniziano i trasferimenti di alveari e apicoltori, veri nomadi, alla ricerca di acacie che permettono di produrre un miele di alta qualità e molto saporito. Durante questo periodo le api raccolgono pure il nettare di salvia. Per l'episodio successivo arriviamo a giugno, tempo in cui ci si trasferisce lì dove ci sono i castagni. Verso la metà di settembre le api fanno ritorno a casa, per concentrarsi sull'erica e su altre piante da fiore. Per coloro che incontrano per la prima volta i termini tipici dell'apicoltura, la smielatura è il procedimento di estrazione del miele dai favi dall'alveare.

Istrian honey Roads

Empress Maria Theresa proclaimed beekeeping a protected craft. "...In order to popularize beekeeping among our people, it is exempt from any tax or toll for all times..." , stands in the Patent on beekeeping from 1775. In Istria it all begins in April when beekeepers harvest fruit and dandelion honey which is extracted until May. Then the hives and beekeepers, like real nomads, move in search of locust trees that yield high quality and delicious honey. At the same time bees are diligently collecting sage nectar. The next activity takes place in June when hives are transferred to areas rich in chestnut trees. In mid-September the bees return home. Then they mostly sip the nectar from heather and other plants blossoming at that time. For those who don't know much about honey making and its terminology, honey extraction is the process of removing honey from the honeycomb.



Straßen des istrischen Honigs

Die Kaiserin Maria Theresia machte zu ihrer Zeit die Bienenzucht zu einem geschützten Gewerbe. "... Damit sich die Bienenzucht möglichst bald im Volk ausbreitet, wird sie für immer von allen Steuern und Abgaben freigestellt..." steht im Patent über die Bienenzucht aus dem Jahr 1775. In Istrien beginnt alles im April, wenn die Imker den Fruchtehonig und Löwenzahnhonig sammeln, der bis zum Mai geschleudert wird. Danach gehen die Bienenstöcke und die Bienenzüchter, echte Nomaden, auf Wanderschaft, nach der Suche nach Akazien, aus denen ein ausgesprochen hochwertiger und wohlschmeckender Honig gewonnen wird. Gleichzeitig sammeln die Bienen aber auch fleißig den Nektar aus den Salbeiblüten. Die nächste Aktion findet erst im Juni statt, wenn die Bienenstöcke in ein Gebiet gebracht werden, wo es Kastanien gibt. Mitte September kommen die Bienen wieder nach Hause.

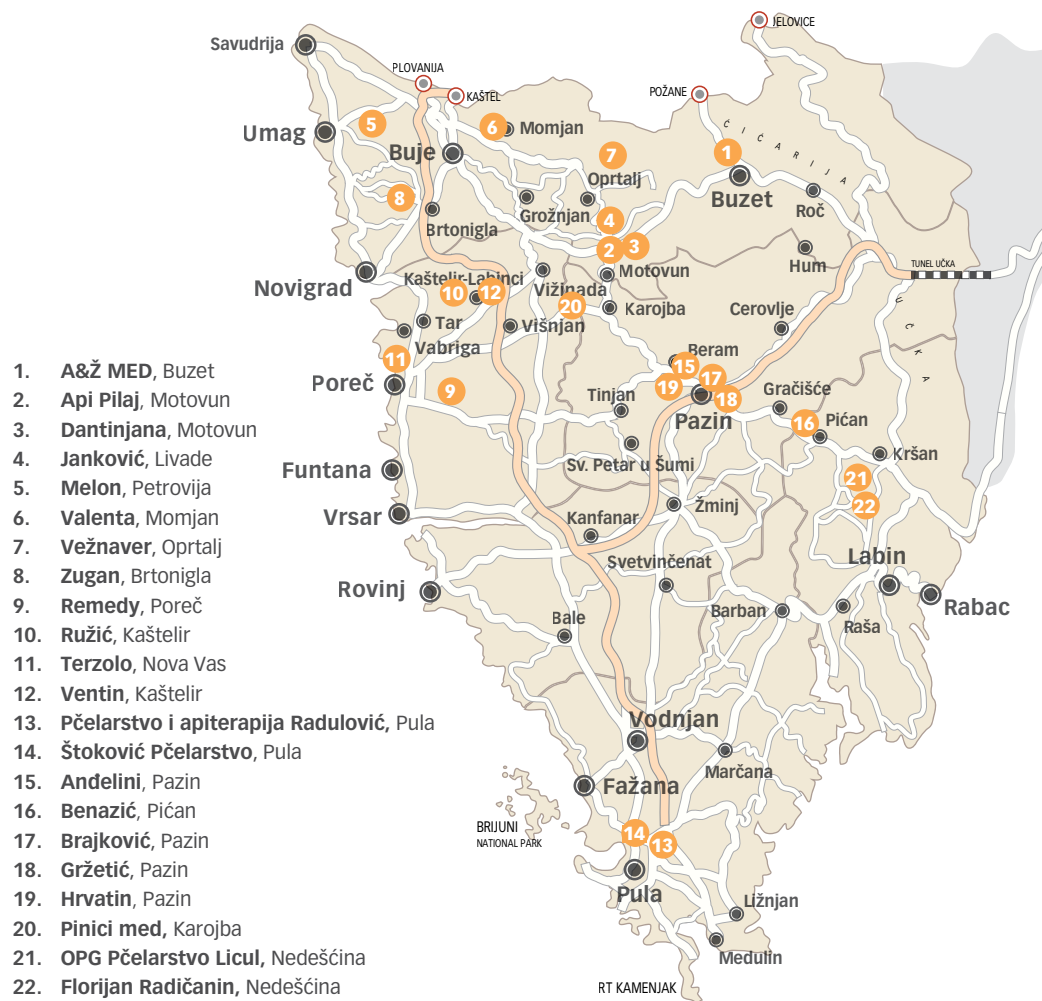


Istarske medne točke

Punti del miele dell'Istria

Istrian Honey Spots

Honigwinkel in Istrien



Med je zdrav, no koliko je zdrav - to vrijedi doznati. Obilazak vinskih cesta i cesta maslinovog ulja u Istri može se upotpuniti i posjetom cestama meda. Na mednim točkama upoznat ćete čudesan svijet marljivih pčela koje stvaraju nezamjenjive proizvode - med, pelud, propolis, vosak, matičnu mliječ.

Il miele è sano e per capire quanto - vale la pena conoscerlo meglio. Oltre alle strade del vino e dell'olio d'oliva, in Istria potete seguire anche la via dolce, quella del miele. Passando per alcune località conoscerete il fantastico mondo delle api laboriose le quali producono prodotti insostituibili quali - miele, polline, propoli, cera d'api e pappa reale.



Honey is healthy. It is worth finding out just how healthy it is. The tour of wine and olive oil roads in Istria can be rounded up by a visit to honey roads. Honey spots introduce a magnificent world of diligent bees creating unique products - honey, pollen, propolis, beeswax, royal jelly.

Honig ist gesund, aber wie gesund - das sollte man in Erfahrung bringen. Die Rundfahrt über die Wein- und Olivenölstraßen in Istrien kann durch einen Besuch in den Honigwinkeln bzw. Honigstraßen ergänzt werden. An diesen Plätzen werden Sie die wundersame Welt der fleißigen Bienen kennen lernen, die für uns wertvolle und unersetzliche Produkte herstellen - Honig, Pollen, Propolis, Wachs und Gelée Royale.



**SJEVERNA ISTR
ALTA ISTRIA
NORTHERN ISTR
NORDISTRN**

A&Ž MED
(certificirani ekološki med)

🏠 A&Ž d.o.o. / OPG Sirotić

👤 Armanda i Željko Sirotić

✉️ Franečići 53, Buzet

☎️ +385 (0)52 662 090

📞 +385 (0)91 576 95 76

@ az-med@net.hr
armanda@net.hr

🌐 www.az-med.hr

API Melon

🏠 Pčelarski obrt "Api Melon"

👤 Marčelo Melon

✉️ Motovunska 12, Petrovija, Umag

☎️ +385 (0)52 740 139

📞 +385 (0)98 872 186

@ marcelo.melon@pu.t-com.hr

🌐 www.apimelon.hr

Api Pilaj

🏠 Obiteljsko pčelarstvo Pilaj

👤 Sanjin Pilaj

✉️ Divjaki 1, Motovun

☎️ +385 (0)52 681 730

📞 +385 (0)91 636 88 66

@ sanjin.pilaj@gmail.com

Dantinjana

🏠 Obiteljsko pčelarstvo
Dantinjana

👤 Vinko Dantinjana

✉️ Laze 70, Motovun

☎️ +385 (0)52 621 264

📞 +385 (0)91 734 50 79

Janković

🏠 Pčelarski obrt Medea

👤 Svetozar Janković

✉️ Livade 9, Livade

☎️ +385 (0)52 664 143

📞 +385 (0)98 325 903

@ istramed@gmail.com

Valenta

🏠 OPG Gabrijela Valenta

👤 Gabrijela Valenta

✉️ Dolinja Vas 4, Momjan, Buje

☎️ +385 (0)91 1366 474

@ gabrijelavalenta61@gmail.com

Vežnaver

🏠 OPG i pčelarstvo Vežnaver

👤 Dario Vežnaver

✉️ Škofi 34, Oprtalj

☎️ +385 (0)52 644 052

📞 +385 (0)92 114 24 23

@ pcelarstvo.veznaver@gmail.com

🌐 www.api-veznaver.eu

Zugan

🏠 OPG Zugan

👤 Massimo Zugan

✉️ Radini 2b, Radini, Brtonigla

☎️ +385 (0)52 756 107

📞 +385 (0)91 8917 885

POREČ / PARENZO

Remedy

🏠 OPG Kovač & PTO Remedy

👤 Ivan Kovač

✉️ Radoši 13, Poreč

☎️ +385 (0)52 438 263

📞 +385 (0)92 171 47 65

@ branka.kovac13@gmail.com

🌐 www.myremedy.eu

Ružić

🏠 OPG Joakim Ružić

👤 Joakim Ružić

✉️ Babići 15 a, Kaštelir

☎️ +385 (0)52 455 031

Terzolo

👤 Sergio Terzolo

✉️ Višnjanska 6, Nova Vas

☎️ +385 (0)52 421 221

📞 +385 (0)91 79 61 542

@ info@terzolo.eu

**JUŽNA ISTR
ISTRIA DEL SUD
SOUTHERN ISTR
SÜDISTRIEN**

**Pčelarstvo i apiterapija
Radulović**

🏠 OPG Radulović

👤 Jasna Radulović

✉️ Dolinka 34, Pula

☎️ +385 (0)98 902 9047

@ opg.radulovic@gmail.com

Štoković Pčelarstvo

🏠 OPG Štoković

👤 Mladen Štoković

✉️ Lovežica 25, Pula

☎️ +385 (0)98 175 73 60

@ villa.orihi@gmail.com

LABIN, RABAC

Florijan Radičanin

👤 Florijan Radičanin

✉️ Sv. Martin 32B, Nedešćina

☎️ +385 (0)52 654 045

📞 +385 (0)91 28 65 688

OPG Pčelarstvo Licul

👤 Emil & Ivančica Licul

✉️ Sv. Martin, Nedešćina

☎️ +385 (0)98 16 69 960

+385 (0)95 90 39 187

**SREDIŠNJA ISTR
ISTRIA CENTRALE
CENTRAL ISTR
ZENTRALISTRN**

Andelini

👤 Ranko Andelini

✉️ Velanov brijeg 42, Pazin

☎️ +385 (0)52 622 599

📞 +385 (0)98 254 426

@ vina.andjelini@gmail.com

🌐 www.vina-andjelini.hr

Benazić

🏠 OPG Benazić Biserka

👤 Biserka Benazić

✉️ Benazići 101, Pićan

☎️ +385 (0)52 850 703

📞 +385 (0)98 928 39 18

@ biserka.benazic@gmail.com

Brajković

🏠 Obiteljsko pčelarstvo
Brajković

👤 Ferdinand Brajković

✉️ Čipri 45, Pazin

☎️ +385 (0)52 682 201

📞 +385 (0)91 519 21 96

Gržetić

🏠 Obiteljsko pčelarstvo Gržetić

👤 Guido Gržetić

✉️ Zarečje 32, Pazin

☎️ +385 (0)52 622 537

📞 +385 (0)98 854 712

@ goran.grzetic@optinet.hr

Hrvatini

🏠 OPG Boris Hrvatini

👤 Boris Hrvatini

✉️ Bakovci 96, Pazin

☎️ +385 (0)91 538 82 73

@ boris.hrvatini@pu.ht.hr

Pinici med

👤 Antun Kramar

✉️ Rakotule 32B, Karojba

☎️ +385 (0)52 683 140

📞 +385 (0)98 96 15 939

@ www.pinici.com



Restorani, konobe i agroturizmi

Ristoranti, trattorie e agriturismi

Restaurants, Taverns and
Agritourism

Restaurants, Tavernen und
Erlebnisbauernhöfe

88 Uvod

Introduzione

Introduction

Einleitung

Popis restorana, konoba i agroturizama

Elenco dei ristoranti, trattorie e agriturismi

List of Restaurants, Taverns and Agritourism establishments

Liste der Restaurants, Tavernen und Erlebnisbauernhöfe

95 Sjeverna Istra

Alta Istra / Northern Istria / Nordistrien

107 Poreč

Parenzo

112 Rovinj

Rovigno

117 Južna Istra

Istria del sud / Southern Istria / Südistrien

124 Labin, Rabac

Albona, Porto Albona

127 Središnja Istra

















Istria centrale / Central Istria / Zentralistrien



Uvod

U prvom gastronomskom vodiču Istrom, objavljenom 1996., predstavili smo pedeset restorana i konoba koji su, prema tada određenim ocjenjivačkim kriterijima osvojili 75 i više bodova.

Ocjenjivali smo **hranu** (kreativnost ponude, kvalitetu ulaznih sastojaka, kuhanje, okus i prezentaciju), **piće** (ponudu, držanje i čuvanje vina, umijeće preporuke i posluživanje), **ambijent** (vanjski i unutarnji izgled, oprema, čistoća i ugodaj) te **uslugu** (doček i ispraćaj gosta, kompetentnost osoblja). Svaki od ova četiri kriterija nosio je određen broj bodova (najviše **hrana** - 40 bodova, a ostala tri po 20), tako da su, teoretski, u idealnoj situaciji, uz najviše ocjene po svim kriterijima, jedan restoran ili konoba mogli osvojiti 100 bodova.

Posljednje četiri godine, objektima s osvojenih 80 i više bodova dodjeljujemo od jedne do tri vilice (kad je riječ o restoranima) odnosno jednu do tri žlice (kad je riječ o konobama ili agroturizmima). Kriteriji rangiranja su sljedeći: Za osvojenih 80 - 85 bodova,  ili  ili  ili  Za osvojenih 86 - 90 bodova,  ili  ili  ili  Za osvojenih 91 - 95 bodova,  ili  ili  ili  Za osvojenih 96 i više bodova,  ili  ili  ili 

U ovogodišnjem vodiču predstavili smo 190 objekata svrstanih u tri skupine.

Prvu skupinu čine restorani i konobe s osvojenih 80 i više bodova. Ima ih 110 a ovisno o broju bodova i profilu

samog objekta dodijelili smo im vilice (restorani) ili žlice (konobe i agroturizmi).

Druga skupina objekata, prikazana u ovom vodiču, nosi oznaku „preporuke“. To su najčešće jednostavniji restorani s uobičajenom ponudom ili konobe s tradicionalnim jelima, koji, unatoč činjenici što su osvojili manje od 80 bodova - zbog neke svoje specifičnosti ipak završuju objavu u vodiču.

I konačno, u treću skupinu objekata (odjeljak „i još...“) ulaze lokali s usko specijaliziranom ponudom (vegetarijanska hrana, grill, marena, slastice, kušaonice pršuta, sira, maslinova ulja, i sl.), koji ne spadaju ni u restorane, ni u konobe, ni u agroturizme ali ih baš ta specijalizacija čini privlačnima.

Vjerujemo da smo odabirom ovih 110 + 45 + 35 objekata dali vjerni prikaz istarske gastro i gourmet scene. Kao i svih dosadašnjih godina, u obzir smo uzeli objekte koji posluju najmanje devet mjeseci godišnje a ovogodišnja akcija zaključena je 31. ožujka 2019.

Dobar tek i živjeli!

Franko Lukež, autor projekta
franko.lukez@hi.t-com.hr









Introduzione

Quando nel 1996 usciva la prima guida gastronomica dell'Istria, abbiamo presentato un totale di cinquanta locali che a quel epoca in base a determinati criteri di valutazione hanno ottenuto 75 e più punti.

Abbiamo valutato il **cibo** (creatività dell'offerta, qualità delle materie prime, preparazione, presentazione e sapore), le **bevande** (offerta, conservazione del vino, l'arte del consigliare e come viene servito il vino), l'**ambiente** (aspetto degli interni e degli esterni, equipaggiamento, pulizia e atmosfera) nonché il **servizio** (accoglienza e congedo dell'ospite, competenza del personale). Ogni criterio dei quattro elencati portava un determinato numero di punti (**il cibo** - 40 punti e gli altri tre criteri 20 punti). In una situazione ideale un ristorante o konoba in teoria ha potuto ottenere un massimo di 100 punti.

Negli ultimi quattro anni ai locali con 80 o più punti abbiamo assegnato una, due o tre forchette (per i ristoranti), e uno, due o tre cucchiari (quando si parla di konobe e agroturismi).

La classifica è la seguente:

Per il punteggio da 80 a 85 punti,  o un 
Per il punteggio da 86 a 90 punti,  o 
Per il punteggio da 91 a 95 punti,  o 
Per il punteggio da 96 a 100 punti,  o 

Nella guida di quest'anno abbiamo presentato 190 locali suddivisi in tre categorie.

Il primo gruppo comprende ristoranti e konobe con un punteggio dai 80 punti in su. Ce ne sono 110 e a seconda del numero di punti e del profilo del locale stesso abbiamo assegnato loro forchette (ristoranti) o cucchiari (konobe e agroturismi).

Il secondo gruppo di strutture ritratte nella presente guida è contrassegnato con "raccomandazioni". Sono ristoranti molto più semplici e modesti con un'offerta tipica o konobe con piatti tradizionali che ciononostante abbiano ottenuto meno di 80 punti meritano lo stesso di essere elencati per qualche loro specificità.

E per finire, il terzo gruppo di strutture (rubrica "e ancora...") presenta quelli con un'offerta unica e specializzata (specialità vegetariane, griglia, merende, pasticceria, sala di degustazione di prosciutto, formaggio, olio d'oliva e simile) che non appartengono né al gruppo dei ristoranti né a quello di konobe e agroturismi. A renderli speciali è proprio la loro eccellenza.

Presentando queste 100+45+35 strutture crediamo di aver dato un quadro reale della scena gastronomica e gourmet istriana. Come tutti gli anni precedenti, abbiamo preso in considerazione le strutture che sono aperte per la maggior parte dell'anno. L'azione di valutazione di quest'anno si è conclusa il 31 marzo 2019.

Buon appetito e alla vostra salute!

Franko Lukež, ideatore del progetto
franko.lukez@hi.t-com.hr



Najbolji restorani u 2019.
Ristoranti migliori per il 2019
Best restaurants in 2019
Die besten Restaurants im Jahr 2019

DAMIR & ORNELLA
str./pg./pg./Bl. 97

MONTE
str./pg./pg./Bl. 114

PERGOLA
str./pg./pg./Bl. 101

SAN ROCCO GOURMET
str./pg./pg./Bl. 102

ZIGANTE
str./pg./pg./Bl. 104



Najbolje konobe u 2019.
Trattorie migliori per il 2019
Best taverns in 2019 2019
Die besten Tavernen im Jahr 2019

ALLA BECCACCIA
str./pg./pg./Bl. 108

ASTAREA
str./pg./pg./Bl. 96

BATELINA
str./pg./pg./Bl. 118

BUŠČINA
str./pg./pg./Bl. 96

Introduction

When the first Istrian gastronomic guide was published in 1996, we presented a total of fifty restaurants and taverns which according to, then defined, evaluation criteria were awarded 75 and more points.

We assessed **food** (creativity of offer, quality of input ingredients, cooking, presentation and taste), **beverages** (offer, wine storage and keeping, the art of recommendation and service), **ambience** (interior and exterior, accessories, cleanliness and atmosphere), and **service** (welcoming and seeing guests off, staff professionalism). As each of these four criteria was awarded a certain number of points (most points (40) to **food**, and 20 points to other three criteria), ideally and in theory a restaurant or a tavern could win 100 points if awarded the highest grades.

During the last four years, establishments with 80 or more points have also been awarded one to three forks (for restaurants) or one to three spoons (for taverns and agritourism farms). Ranking criteria are as follows:

For 80 - 85 points awarded, 🍴 or 🥄
For 86 - 90 points awarded, 🍴🍴 or 🥄🥄
For 91 - 95 points awarded, 🍴🍴* or 🥄🥄*
For 96 and more points awarded, 🍴🍴🍴 or 🥄🥄🥄

This year's guide has included 190 establishments categorized in three groups.

110 restaurants and taverns with awarded 80 and more points comprise the first group. Depending on the number of points and the profile of the establishment, they were awarded either forks (restaurants) or spoons (taverns and agritourism farms).

The other group of establishments represented in this guide is marked 'recommendations'. These are primarily unpretentious restaurants with their regular menus or taverns offering traditional dishes, but still worth a publication in this guide in light of their specific peculiarity and despite winning less than 80 points.

And finally, the third group ('and more....' section) includes those establishments which offer is narrowly specialized (vegetarian food, grill, brunch, prosciutto, cheese and olive oil tasting rooms, etc.) and which cannot be categorized as restaurants, taverns or agritourism farms but are worth a visit due to their unique offer.

We believe that we have succeeded in presenting a real picture of the Istrian gastronomic and gourmet scene with this selection of 110+45+35 establishments. Following the tradition so far, our selection has included the establishments opened most of the year. This year's selection process ended with 31 March 2019.

Bon Appetit and Cheers!

Franco Lukež, project author
franko.lukez@hi.t-com.hr



Einführung

Als wir im Jahr 1996 den ersten gastronomischen Führer Istriens veröffentlicht haben, darin insgesamt fünfzig Objekte vorgestellt, die bei den damaligen Wertungskriterien 75 und mehr Punkte erreicht haben.

Dabei wurde folgendes bewertet:

Essen (Kreativität des Angebots, Qualität der verwendeten Zutaten, Kochen, Präsentation und Geschmack), **Getränke** (Angebot, Haltung und Weinauswahl, die Kunst der Weinempfehlung und Bedienung), **Ambiente** (Innen- und Außenausstattung, Einrichtung, Sauberkeit und Behaglichkeit) sowie **Service** (Empfang und Abreise der Gäste, fachliche Kompetenz des Personals). Jede dieser vier Voraussetzungen trug eine bestimmte Anzahl von Wertungspunkten (die meisten Punkte wurden für das **Essen** vergeben 0-40 Punkte, und die weiteren drei jeweils 20 Punkte), so dass theoretisch, in einer idealen Situation, bei der höchsten Punktzahl bei allen Kriterien, ein Restaurant oder Konoba (Taverne) 100 Punkte erreichen konnten.

In den letzten vier Jahren verleihen wir den Objekten mit 80 und mehr erreichten Punkten eine bis drei Gabeln (wenn es sich um Restaurants handelt) bzw. einen bis drei Löffel (wenn es um Konobas oder Familienlandgüter (Agritourismus) geht. Die Kriterien sind wie folgt:

Für 80-85 erreichte Punkte, 🍴 oder 🥄
Für 86-90 erreichte Punkte, 🍴🍴 oder 🥄🥄
Für 91-95 erreichte Punkte, 🍴🍴* oder 🥄🥄*
Für 96 und mehr erreichte Punkte, 🍴🍴🍴 oder 🥄🥄🥄

Im diesjährigen Führer wurden 190 Objekte in drei Gruppen vorgestellt.
























In der ersten Gruppe sind Restaurants und Konobas mit 80 und mehr erreichten Punkten. Es handelt sich um insgesamt 110 Objekte, und abhängig von der Punkteanzahl und Profil des Objekts haben wir Gabeln (für Restaurants) oder Löffel (Konobas oder Familienlandgüter) verliehen. Die zweite Gruppe der Objekte in diesem Führer trägt die Bezeichnung „Empfehlungen“. Das sind meist einfachere Restaurants mit klassischem Angebot, oder Konobas mit traditionellen Gerichten, die, trotz der Tatsache, dass sie weniger als 80 Punkte erreicht haben, wegen einer bestimmten Besonderheit verdienen, in diesem Führer erwähnt zu werden.

Und endlich, in einer dritten Gruppe von Objekten (Absatz „und noch...“) befinden sich Lokale mit einem ungewöhnlichen Angebot (vegetarische Gerichte, Grill, Brotzeit, Süßspeisen, Probierstuben für pršut, Käse, Olivenöl usw.) die weder zu Restaurants noch zu Konobas, noch zu den Landgütern gehören, aber dennoch wegen dieser Spezialisierung attraktiv sind.

Wir glauben, dass wir mit der Auswahl dieser 110+45+35 Objekte eine zuverlässige Darstellung der istrischen Gastro- und Gourmetszene gegeben haben. Wie in den vergangenen Jahre haben wir auch diesmal Objekte in Betracht gezogen, die den größten Teil des Jahres geöffnet sind; die diesjährige Aktion wurde am 31. März 2019 abgeschlossen.

Franco Lukež, Projektautor
franko.lukez@hi.t-com.hr

Legenda / Leggenda / Key / Zeichenerklärung

	Restoran Ristorante Restaurant Restaurant		Vlasnik / Il titolare Owner / Besitzer
	Konoba / Agroturizam Trattoria / Agriturismo Tavern / Agritourism Taverne / Erlebnisbauernhof		Adresa / Indirizzo Address / Adresse
	Preporuke Raccomandazioni Recommendations Empfehlungen		Telefon / Telefono Telephone / Telefon
	I još... / E inoltre... And more... / Und noch...		Mobilni telefon GSM
	Jeunes Restaurateurs d'Europe		E-mail
	Michelin zvijezda Michelin stella Michelin star Michelin Sterne		Web adresa / Sito web Web address / Web Adresse
	Michelin preporuke Michelin raccomandazioni Michelin recommendation Michelin Empfehlungen		Parkiralište / Parcheggio Parking / Parkplatz
	Michelin Bib Gourmand		Kapacitet unutra Capacità ricettiva interna Capacity (indoors) Sitzgelegenheiten Innenbereich
	Meso istarskog goveda Carne di bovino istriano The meat of the Istrian cattle Das Fleisch des istrischen Rinds		Kapacitet vani Capacità ricettiva esterna Capacity (outdoors) Sitzgelegenheiten Außenbereich
	Izvorni tartuf Tartufo Vero Original Truffle Echte Trüffel		Specijaliteti kuće Specialità della casa Specialties Hausspezialitäten
	Više od 50 godina tradicije Oltre 50 anni di tradizione Over 50 years of tradition Über 50 Jahre Tradition		Pet friendly
			Dani u tjednu - zatvoreno (3,5) Giorni della settimana - chiuso (3,5) Days in the week - closed (3,5) Wochentage - Geschlossen (3,5)

Legenda / Leggenda / Key / Zeichenerklärung

	Grill / Griglia Grill / Grill		Sir, ulje / Formaggio, olio Cheese, oil / Käse, Öl
	Marende / Merende Merende / Kleine mahlzeiten		Vegetarijanska hrana Cibo vegetariano Vegetarian food / Vegetarisches
	Burger / Hamburger Hamburger / Burger		Oštrige, dagnje / Ostriche, cozze Oysters, mussels / Austern, miesmuscheln
	Zalogajnica / Snack Bar Snack Bar / Snack Bar		Lijepi pogled / Bella vista Nice view / Schöner Ausblick
	Svježa riba / Pesce fresco Fresh fish / Frischer fisch		Gljive / Funghi Mushrooms / Pilze
	Janjetina / Carne di agnello Lamb / Lammgerichte		Craft pivo / Birra artigianale Craft beer / Craft Bier
	Slastice / Dolci Sweets / Süßigkeiten		Destilati i Cukeranci Distillati e Biscotti tradizionali Distillates and traditional Cookies Destillate und traditionelle Kekse
	Mlijeko i sir / Latte e formaggio Milk & cheese / Milch & Käse		Ugodaj / Atmosfera Ambience / Atmosphäre



- ▶ Jednostavniji restoran s nekoliko kućnih specijaliteta ili istarska konoba s tradicionalnom ponudom.
- ▶ Ristorante semplice con offerta di piatti della casa o konoba istriana con offerta tradizionale.
- ▶ A simpler restaurant with several house specialties or the Istrian tavern with a traditional offer.
- ▶ Einfaches Restaurant mit einigen Spezialitäten des Hauses, oder istrische Konoba mit traditionellem Angebot.



- ▶ Objekt koji ne spada ni u konobe ni u restorane ali zbog svoje specijalizirane ponude vrijedan je posjeta.
- ▶ Locale che non appartiene né alla categoria "konobe" né a quella dei ristoranti ma grazie alla propria offerta specializzata vale il viaggio.
- ▶ An establishment not rated either as a tavern nor a restaurant but worth a visit due to its specialized offer.
- ▶ Ein Objekt, weder Konoba noch Restaurant, das aber wegen seines spezialisierten Angebots einen Besuch wert ist.

Broj bodova / opis / simboli

Numero punti / descrizione / simboli

Number of points / descriptions / symbols

Punkteanzahl / Beschreibung / Symbole

96-100

► Izvrsnost koja značajno odskaka od uobičajenog prosjeka u regiji.

Restorani u rafiniranom ambijentu s elaboriranom autorskom kuhinjom, degustacijskim menijima, vrhunskom prezentacijom jela i sommelierom.

Konobe u autentičnim prostorima s „domaćinskim“ i toplim ugodajem. Prvoklasna jela pripravljena na tradicijski način i (li) kreativno korištenje lokalnih namirnica.

► L'ecceellenza che si distingue notevolmente dalla media regionale.

Ristoranti in un ambiente raffinato con cucina d'autore elaborata, menù degustazione, ottima presentazione dei piatti e sommelier.

Konobe in ambienti autentici con caratteristiche tradizionali e atmosfera calda. Piatti di altissima qualità preparati in modo tradizionale e (o) utilizzo creativo di ingredienti locali.

► Excellence significantly above the usual standard in the region.

Restaurants with refined ambience and elaborated signature cuisine, tasting menus, superb meal presentation and a sommelier.

Taverns in authentic spaces with homelike and warm atmosphere. First class dishes prepared traditionally and/or a creative use of local ingredients.

► Hervorragend in jeder Hinsicht, weit über dem Durchschnitt in der Region.

Restaurants im raffinierten Ambiente mit Spitzen-Autoren-Küche, Degustationsmenüs, außerordentlicher Präsentation von Speisen und Sommelier.

Konobas in authentischem Ambiente, mit heimeliger, gemüthlicher Stimmung. Erstklassige Speisen, zubereitet auf die traditionelle Weise und/oder kreative Verwendung der lokalen Lebensmittel.



► Odličan restoran ili konoba kojeg samo korak dijeli od najboljih. Sezonska, maštovita jela s vrhunskim lokalnim sastojcima, ambiciozno kuhanje, kompetentno osoblje, vinska karta.

► Ottimo ristorante o konoba appena ad un passo dai migliori. I menù che seguono le stagioni, piatti creativi con ottimi ingredienti locali, cucina ambiziosa, personale competente, carta dei vini.

► An excellent restaurant or a tavern just a step away from the best. Seasonal, imaginative dishes with supreme local ingredients, ambitious cooking, competent staff, wine list.

► Hervorragendes Restaurant oder Konoba, nur einen Schritt von den Besten entfernt. Saisonale, phantasievolle Gerichte mit Spitzenzutaten der Region, ambitionierte Küche, kompetentes Personal, Weinkarte.



91-95

► Vrlo dobar restoran ili konoba. Prepoznatljiva kuhinja, kvalitetne namirnice, pouzdan servis i dobar izbor vina.

► Ristorante o konoba nella media con cucina riconoscibile, materia prima di qualità, servizio affidabile e buona selezione dei vini.

► A very good restaurant or a tavern. Recognizable cuisine, quality ingredients, reliable service and a good wine selection.

► Sehr gutes Restaurant oder Konoba. Typische Küche, hochwertige Zutaten, zuverlässiger Service, und gute Weinauswahl.



86-90

► Dobar restoran ili konoba. Nekoliko kućnih specijaliteta, dobra atmosfera i korektna usluga.

► Ristorante o konoba semplice con offerta di alcuni piatti della casa, ambiente accogliente e servizio corretto.

► A good restaurant or a tavern. Several house specialties, good atmosphere and decent service.

► Gutes Restaurant oder Konoba. Einige Hausspezialitäten, gute Atmosphäre und korrekter Service.



80-85

Sjeverna Istra

Alta Istria / Northern Istria / Nordistrien



A casa, Grupija, Savudrija

Aquarius, Buje

Astarea, Brtonigla

Badi, Lovrečica

Bassanese, Kaštel

Belveder, Dajla

Buščina, Buščina

Čok, Novigrad

Da Lorenzo, Umag

Damir&Ornella, Novigrad

Danilea, Ručno Polje

Edda, Volparija

Giovanni, Novigrad

Igor, Kaštel

Istarska konoba, Brtonigla

Kod Kristijana, Novigrad

La Quercia, Fiorini

Libeccio, Novigrad

Luna, Punta, Umag

Lungomare, Novigrad

Malo selo, Fratrija

Mandrač, Novigrad

Marina, Novigrad

Maruzzella, Savudrija

MD Morača, Novigrad

Melon, Petrovija, Umag

Morgan, Bracanjia

Mošt, Buzet

Mulino, Hotel Mulino, Škrile

Navigare, Novigrad

Nono, Petrovija, Umag

Oštarija Rondo, Buje

Pergola, Zambratija

Pod voltom, Motovun

Porto, Savudrija

Primizia Food & Wine, Brtonigla

Radešić, Krasica, Buje

Rino, Momjan

Roxanich, Motovun

Rustica, Sv. Marija na Krasu

San Rocco - gourmet, Brtonigla

San Servolo, Buje

Sidro, Novigrad

Sole, Picudo, Umag

Stari podrum, Most Momjan

Toklarija, Sovinsko polje

Toni, Zambratija

Vilola, Zambratija

Volte, Buzet

Vrh, Vrh

Zephyr, Plovanija

Zigante, Livade

Agroturizam Medica, Oprtalj

Atelier, Marušići

Dešković, Grožnjan

Dorjana, Livade

Gardina, Čabarnica

Humska konoba, Hum

Klaj, Fiorini

Mondo, Motovun

Old river, Buzet

Oprtalj, Oprtalj

Paladin, Buzet

Pjero, Kremenje, Momjan

Ročka konoba, Roč

San Benedetto, Dajla

San Mauro, San Mauro

Stara oštarija, Buzet

Štefanić, Motovun

Štokovac, Oprtalj

Tončić, Zrenj

Valter - Kolinasi, Buzet

Aura, Buzet

Borik, Buje

Hedonist, Novigrad

Loggia, Oprtalj

Pod napun, Motovun

San Leonardo, Buje

Tranzit, Umag

A casa



👤 Marino Paretić
 📧 Grupija 13a, Savudrija
 ☎ +385 (0)52 737 101
 @ info@restorani-mani.com
 🌐 www.restorani-mani.com

🏠 90 🕒 120 1 2 3 4 5 6 7

- 🍽️ Fuži sa šparogama i gamberima - Bakalar i list na žaru
 Pasta con asparagi e gamberetti - Baccalà e sogliola alla griglia
 Fuži pasta with asparagus and prawns - Grilled cod and sole
 Fuži (Pasta) mit Spargel und Garnelen - Stockfisch und Seezunge vom Grill

Aquarius



👤 Karmen Vorić
 📧 Digitronska 14, Buje
 ☎ +385 (0)52 773 417
 @ vinavoric@gmail.com

🏠 70 🕒 70 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Pljukanci s divljim gljivama - Teleći kotlet na žaru s prilogom
 Pljukanci (pasta tipica) ai funghi selvatici - Cotoletta di vitello alla griglia con contorno
 Pljukanci pasta with wild mushrooms - Grilled veal cutlet with a side dish
 Pljukanci (Pasta) mit Waldpilzen - Kalbskotelett vom Grill mit Beilage

Astarea



👤 Anton i Ivan Kernjus
 📧 Ronkova 9, Brtonigla
 ☎ +385 (0)52 774 384
 @ astarea.brtonigla@gmail.com
 🌐 www.konoba-astarea-brtonigla.com

🏠 50 🕒 80 1 2 3 4 5 6 7 XI



- 🍽️ Janjetina pod pekom - Riba na žaru - Crni rižoto
 Agnello sotto la campana - Pesce alla griglia - Risotto al nero di seppia

Lamb prepared under a baking lid - Grilled fish
 - Black risotto
 Lammfleisch unter der Backglocke zubereitet -
 Fisch vom Grill - Tintenfischrisotto

Badi



👤 Mileva Badurina
 📧 Umaška 12, Lovrečica, Umag
 ☎ +385 (0)52 756 293
 📱 +385 (0)98 90 35 535
 @ info@restaurant-badi.com
 🌐 www.restaurant-badi.com

🏠 70 🕒 80 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Miješana buzara "Badi" - Sirova riba
 Busera mista "Badi" - Pesce crudo
 "Badi" mixed buzara sauce - Raw fish
 "Gemischte Buzara "Badi" - Roh mariniertes Fisch

Bassanese

Since 1959



👤 Adele Bassanese
 📧 Kaštel 125, Kaštel - Buje
 ☎ +385 (0)52 777 280
 🌐 www.bassanese-kastel.hr

Belveder



👤 Dalibor Širol
 📧 Karigador 51, Novigrad
 ☎ +385 (0)52 735 199
 @ dalibor.sirol@gmail.com

🏠 70 🕒 70 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Riba u soli - Škamp i na dalmatinski - Sirova riba
 Pesce al sale - Scorfano alla dalmata - Pesce crudo
 Fish in salt - Dalmatian Grouper - Raw fish
 Fisch im Salzmantel - Großer Roter Drachenkopf
 auf dalmatinische Art - Roh mariniertes Fisch

Buščina



👤 Fabiana Mijanović
 📧 Buščina 18, Sv. Marija na Krasu, Umag
 ☎ +385 (0)52 732 088
 @ fabiana.mijanovic@gmail.com

🌐 www.konoba-buscina.hr

🏠 50 🕒 50 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Tjestenina s tartufima - Janjetina pod pekom
 Pasta con tartufi - Agnello sotto la campana
 Pasta with truffles - Lamb prepared under a
 baking lid
 Teigwaren mit Trüffeln - Lammfleisch unter der
 Backglocke zubereitet

Čok



👤 Fox trade d.o.o.
 📧 Sv. Antona 2, Novigrad
 ☎ +385 (0)52 757 643
 📱 +385 (0)98 25 58 94
 @ fox.trade.d.o.o@pu.t-com.hr

🏠 30 🕒 22 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Sirovi škampi - Riblji carpaccio i kozice s crnim
 tartufom
 Scampi crudi - Carpaccio di pesce e gamberetti
 con tartufo nero
 Raw scampi - Fish carpaccio and shrimps with
 black truffle
 Rohe Scampi - Fischcarpaccio und Garnelen mit
 schwarzer Trüffel

Da Lorenzo



👤 Lorenzo Marušić
 📧 Šetalište V. Gortana 74, Umag
 ☎ +385 (0)95 90 74 762
 @ konoba.dalorenzo@gmail.com

🏠 45 🕒 75 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Rimski njoki sa škampima i tartufom
 Gnocchi romani agli scampi e tartufo
 Roman gnocchi with scampi and truffle
 Römische Gnocchi mit Scampi und Trüffeln

Damir & Ornella



👤 Cittanova d.o.o.
 📧 Zidine 5, Novigrad
 ☎ +385 (0)52 758 134

@ cittanova@inet.hr
 🌐 www.damiromnella.com

🏠 24-28 🕒 0 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Sirove lignje - Sirove kapesante
 Calamari crudi - Capesante crude
 Raw squid - Raw scallops
 Rohe Calamari - Rohe Jakobsmuscheln

Danilea



👤 Anka Krbavac
 📧 Ročko Polje 79, Ročko Polje
 ☎ +385 (0)52 666 600
 📱 +385 (0)98 33 59 30
 @ restoran.danilea@gmail.com

🏠 80 🕒 50 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Teleća ili svinjska koljenica
 Stinco di vitello o di maiale
 Veal or pork knuckle
 Kalbs- oder Schweinshaxe

Edda



👤 Sabina Visintin
 📧 Volparija 23c, Savudrija
 ☎ +385 (0)52 759 666
 @ taverna.pizzeria.edda@gmail.com

🏠 40 🕒 40 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Riba u krušnoj peći s krumpirom
 Pesce in forno a legna con patate
 Fish baked in the bread oven with potatoes
 Fisch im Holzkohleofen mit Kartoffeln

Giovanni



👤 Igor Korunić
 📧 St. Rosello 30a, Novigrad
 ☎ +385 (0)52 757 122
 📱 +385 (0)98 25 58 93
 @ cernogoraz@net.hr

🏠 65 🕒 60 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Dnevno svježa riba - Rezanci s jastogom
Pesce fresco servito giornalmente - Tagliatelle all'aragosta
Daily fresh fish - Noodles with lobster
Täglich frischer Fisch - Tagliatelle mit Hummer

Igor



- 👤 Igor Klemše
- ✉️ Kaštel 120e, Buje
- ☎️ +385 (0)52 777 131
- 📞 +385 (0)98 219 355
- @ restaurant.igor@yahoo.com
- 🌐 www.restaurant-igor.com

🏠 70 🕒 70 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Riblja juha u zdjelici od kruha - Punjeni njoki s tartufima i škampima
Zuppa di pesce in crosta di pane - Gnocchi ripieni con tartufi e scamp
Gnocchi filled with truffles and langoustine - Fish soup served in a basket made of bread
Fischsuppe in Brotschüssel - Gefüllte Gnocchi mit Trüffeln und Scampi

Istarska konoba Šantić Since 1969 SO+

- 👤 Dean Šantić
- ✉️ Trg Svetog Zenona 7, Brtonigla
- ☎️ +385 (0)52 774 390

Kod Kristijana



- 👤 Kristijan Beletić
- ✉️ Bolnička 8, Novigrad
- ☎️ +385 (0)98 42 03 14
- @ ibeleticko@gmail.com

🏠 60 🕒 35 1 2 3 4 5 6 7

- 🍽️ Špageti s jastogom - Biftek Tabasco
Spaghetti con aragosta - Filetto di bovino Tabasco
Spaghetti with lobster - Beefsteak Tabasco
Spaghetti mit Hummer - Beefsteak Tabasco

La Quercia



- 👤 Mauricio Božić
- ✉️ Fiorini 31, Brtonigla
- ☎️ +385 (0)52 774 455
- 📞 +385 (0)99 40 10 875
- @ debyb@windowslive.com
- 🌐 www.laquercia.hr

🏠 75 🕒 75 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Kvarnerski škampi - Istarski pršut
Scampi del Quarnero - Prosciutto istriano
Kvarner scampi - Istrian pršut
Scampi vom Kvarner - Istrischer Pršut

Libecco



- 👤 Roberto Fattori
- ✉️ Rivarela 19, Novigrad
- ☎️ +385 (0)52 555 600
- 📞 +385 (0)99 22 80 044
- @ info@rivalmare.hr
- 🌐 www.rivalmare.hr

🏠 20 🕒 70 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ File od grdobine u umaku od malvazije - Brancin u škartocu
Filetto di rana pescatrice in salsa di malvasia - Branzino al cartoccio
Monkfish fillet in Malvasia wine sauce - Sea bass wrapped in the baking paper
Seeteufel in Malvasier Sauce - Seebarsch im Backpapier

Luna



- 👤 Barbara Dejak
- ✉️ 43. Istarske divizije 8b, Umag
- ☎️ +385 (0)52 721 873
- 📞 +385 (0)91 2742 830
- @ info@pizzeria-luna.com
- 🌐 www.pizzeria-luna.com

🏠 65 🕒 85 1 2 3 4 5 6 7

- 🍽️ Carpaccio od hobotnice - Teleća koljenica s prilogom
Carpaccio di polpo - Stinco di vitello con contorno
Carpaccio of octopus - Veal shank with garnish
Octopus Carpaccio - Kalbshaxe mit Garnierung

Lungomare



- 👤 Emanuel Cittar
- ✉️ Karpinjanska bb, Novigrad
- ☎️ +385 (0)52 649 331
- 📞 +385 (0)98 52 78 04
- @ cittar@gmail.com
- 🌐 www.cittar.hr

🏠 40 🕒 80 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Spageti s morskim plodovima - Jela sa žara
Spaghetti ai frutti di mare - Specialità alla brace
Seafood spaghetti - Barbecue specialties
Spaghetti mit Meeresfrüchten - Spezialitäten vom Rost

Malo selo



- 👤 Tea Marušić Cindrić
- ✉️ Fratrija 1, Buje
- ☎️ +385 (0)52 777 332
- 📞 +385 (0)91 73 27 429
- @ nedamarusic@gmail.com
- 🌐 www.konobamaloselo.hr

🏠 70 🕒 40 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Domaća tjestenina s gljivama i s tartufima
Pasta fatta in casa con funghi e tartufi
Homemade pasta with mushrooms and truffles
Hausgemachte Pasta mit Pilze und Trüffel

Mandrač

Since 1968 SO+

- 👤 Roman Glogovšek
- ✉️ Mandrač 6, Novigrad
- ☎️ +385 (0)52 757120

Marina



- 👤 Davor Buršić
- ✉️ Sv. Anton 38, Novigrad

- 📞 +385 (0)99 81 21 267
- @ dbursic75@gmail.com

🏠 40 🕒 0 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Tripice od kapesanta
Trippe di capesante
Scallop tripe
Jakobsmuscheln auf Kutteln-Art

Maruzzella



- 👤 Paolo Prodan
- ✉️ Unagarija 2, Zambratija
- ☎️ +385 (0)52 759 147
- 📞 +385 (0)91 54 30 753

🏠 60 🕒 60 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Domaća pašta s tartufom - Škampi na buzaru
Pasta fatta in casa ai tartufi - Scampi alla busara
Homemade truffle pasta - Scampi buzara
Hausgemachte Pasta mit Trüffeln - Scampi-Buz-zara (Sauce)

MD Morača

Since 1867 SO+

- 👤 Mladen Morača
- ✉️ Murvi 8, Novigrad
- ☎️ +385 (0)52 757 147

Melon



- 👤 Emanuel Melon
- ✉️ Bujska 11, Petrovija
- ☎️ +385 (0)52 720 843
- 📞 +385 (0)91 54 65 521
- @ emanuel_melon@net.hr
- 🌐 www.kantina-melon.hr

🏠 140 🕒 100 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Riba u kruhu - Janjetina i teletina pod peknom
Pesce nel pane - Carne di agnello sotto campana
Fish in bread - Lamb under baking lid
Fisch in Brotteig - Lamm unter der Backglocke

Morgan



👤 Ana Morgan
 ✉ Bracanjia 1, Brtonigla
 ☎ +385 (0)52 774 520
 @ konoba.morgan@gmail.com
 🌐 www.konobamorgan.eu

🏠 140 🏠 100 **1 2 3 4 5 6 7**



🍽 Teleći obraz s njokima od buče - Brasato od boškarina - Pečeni pijetao
 Guanciale di vitello con gnocchi di zucca - Brasato di manzo istriano - Pollo arrosto
 Veal cheek with pumpkin gnocchi - Istrian ox brasato - Baked rooster
 Kalbsbacke mit Kürbisgnocchi - Brassato aus boškarin-Fleisch - Gebratener Truthahn

Most

Since 1933



👤 Nilda Marinac
 ✉ Most 18, Buzet
 ☎ +385 (0)052 662 867

Mulino, Casinò Hotel



👤 Urban Cerar
 ✉ Škrile 75a, Buje
 ☎ +385 (0)52 725 300
 @ mulino@mulino.hr
 🌐 www.mulino.hr

🏠 120 🏠 80 **1 2 3 4 5 6 7**



🍽 Nabujak od šparuga/tartufa - Riblji carpaccio - Fuži Soufflé agli asparagi/tartufi - Carpaccio di pesce - Fuži Asparagus/truffles souffle - Fish carpaccio - Fuži Spargel/ Trüffelsoufflee - Fisch Carpaccio - Fuži

Navigare



👤 Sigma poslovodstvo d.o.o.
 ✉ Sv. Antona 15, Novigrad
 ☎ +385 (0)52 600 473
 ☎ +385 (0)52 600 450
 @ navigare@nauticahotels.com

🌐 www.nauticahotels.com

🏠 100 🏠 130 **1 2 3 4 5 6 7**



🍽 Jadranska tuna - Tatarski biftek
 Tonno dell'Adriatico - Bistecca alla tartara
 Adriatic Tuna - Beef Tartare
 Adriatischer Thunfisch - Rinder-Tatar

Nono



👤 Edi Prodan
 ✉ Umaška 35, Petrovija
 ☎ +385 (0)52 740 160
 ☎ +385 (0)91 25 48 044
 @ konoba.nono@pu.t-com.hr
 🌐 www.konoba-nono.com

🏠 60 🏠 70 **1 2 3 4 5 6 7**



🍽 Sezonski menu od šparuga, gljiva, tartufa
 Menu stagionale a base di asparagi selvatici, funghi, tartufi
 Seasonal menu based on wild asparagus, mushrooms, truffles
 Saisonal Menü aus spargel, Pilze und Trüffel

Oštarija Rondo



👤 Nenad Franković
 ✉ Trg J. B. Tita 6, Buje
 ☎ +385 (0)52 772 898
 @ frankovic.rondo@gmail.com
 🌐 www.frankovic.hr

🏠 60 🏠 80 **1 2 3 4 5 6 7**



🍽 Njoki s boškarinom - Biftek na rukoli
 Gnocchi al bue istriano - Bistecca su lettino di rochet
 Gnocchi with Istrian cattle - Beefsteak on rocket
 Gnocchi mit Boškarin- Beefsteak auf Rukola

Pergola



👤 Fabricio Veznaver
 ✉ Sunčana 2, Zambratija
 ☎ +385 (0)52 759 685
 ☎ +385 (0)91 17 59 685
 @ icio72@live.com
 🌐 www.pergola.com.hr

🏠 50 🏠 30 **1 2 3 4 5 6 7**



🍽 Filet od romba s koromačom pečeno u pećnici - Sirovi specijaliteti
 Filetto di rombo cotto in forno con finocchi - Specialità crude
 Brill fillet with fennel baked in oven - Specialities made of raw dishes
 Steinbuttfilet mit Fenchel im Ofen gebraten - Rohe Spezialitäten

Pod voltom



👤 Benjamin Pahović
 ✉ Trg J. Ressler 6, Motovun
 ☎ +385 (0)52 681 923
 ☎ +385 (0)91 88 22 603
 @ pahovicmartina@gmail.com

🏠 40 🏠 50 **1 2 3 4 5 6 7**



🍽 Domaća tjestenina - Tartufi
 Pasta fatta in casa - Tartufi
 Homemade pasta - Truffles
 Hausgemachte Pasta - Trüffel

Porto



👤 Livio Janko **NEW!**
 ✉ Savudrija 5 | Porto Savudrija, Savudrija
 ☎ +385 (0)52 759 213
 ☎ +385 (0)98 992 23 72
 @ info@porto-salvore.com
 🌐 www.porto-salvore.com

🏠 35 🏠 60 **1 2 3 4 5 6 7**



🍽 Pljukanci, kaneštele, gamberi i tikvice
 Pljukanci (pasta tipica), canestrelli, gamberi e zucchini
 Pljukanci pasta, scallops, prawns and zucchini
 Pasta pljukanci, Venusmuscheln, Garnelen und Zucchini

Primizia Food & Wine



👤 Tullio Fernetich
 ✉ Bunarska 2, Brtonigla
 ☎ +385 (0)52 774 704
 ☎ +385 (0)99 52 39 716
 @ info@san-rocco.hr
 🌐 www.san-rocco.hr
 www.primizia.hr

🏠 50 🏠 25 **1 2 3 4 5 6 7**



🍽 Rolada od boškarina u krušnoj peći
 Polpettone di manzo istriano preparato in forno a legna
 Istrian ox roll baked in bread oven
 Boškarin-Roulade aus dem Brotfen

Radešić



👤 Alida Radešić
 ✉ Punta 80a, Krasica, Buje
 ☎ +385 (0)52 776 001
 ☎ +385 (0)98 42 09 84
 @ info.radesic@gmail.com
 🌐 www.agroturizam-radesic.hr

🏠 50 🏠 50 **1 2 3 4 5 6 7**



🍽 Pršut iz vlastite proizvodnje - Domaći ombolo i kobasice - Tjestenine - Divljač
 Prosciutto di produzione propria - Lombata di maiale e salsicce caserecce
 Prosciutto from own production - Boneless pork loin and homemade sausages
 Pršut aus eigener herstellung - Hausgemachtes Ombolo (schweinskarree) und Wurst

Rino



👤 Rino Prelac
 ✉ Dolinja Vas 23, Momjan
 ☎ +385 (0)52 779 170
 @ info@prelac.hr
 🌐 www.prelac.hr

🏠 90 🕒 100 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Tjestenina s tartufima - Njoki s divljači - Meso na žaru
 Pasta ai tartufi - Gnocchi alla selvaggina - Carne alla griglia
 Pasta with truffles - Gnocchi with game - Grilled meat
 Teigwaren mit Trüffeln - Gnocchi mit Wild - Fleisch vom Grill

Roxanich

👤 Mladen Rožanić **NEW!**
 ✉ Kanal 30, Motovun
 ☎ +385 (0)52 205 700
 @ reservations@roxanich.hr
 🌐 www.roxanich.hr

🏠 64 🕒 60 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Rakovica Roxanich
 Carne di granchio Roxanich
 Roxanich crab
 Krebs Roxanich

Rustica



👤 Jan Sinčić
 ✉ Sv. Marija na Krasu 41, Umag
 ☎ +385 (0)52 732 053
 📞 +385 (0)91 15 18 645
 @ info@konoba-rustica.com
 🌐 www.konoba-rustica.com

🏠 50 🕒 110 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Dry-age beefsteak s tartufima - Riba - Tartufi
 Filetto dry-age con tartufi - Pesce - Tartufi
 Dry age beefsteak with truffle - Fish - Truffles
 Dry-Age Beefsteak s mit Trüffeln - Fish - Trufflen

San Rocco - gourmet



👤 Rita i Tullio Fernetich
 ✉ Srednja ulica 2, Brtonjga
 ☎ +385 (0)52 725 000
 @ info@san-rocco.hr
 🌐 www.san-rocco.hr

🏠 24 🕒 40 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Krumpir u soli, žumanjak i bijeli istarski tartuf
 Patate in sale, tuorlo d'uovo e tartufo bianco
 Salt-crusted potato, yolk and white Istrian truffle
 Kartoffeln im Salz, Eigelb und weiße istrische Trüffel

San Servolo



👤 Simon Grbac
 ✉ Momjanska 7, Buje
 ☎ +385 (0)52 894 6065
 📞 +385 (0)91 477 2400
 @ info@sanservoloresort.com
 🌐 www.sanservoloresort.com

🏠 50 🕒 200 **1 2 3 4 5 6 7**

- 🍽 Tatarski biftek - Odležani T-bone Steak
 Tartara di carne - Bistecca alla fiorentina stagionata
 Beef steak tartare - Dry aged T-bone stea
 Steak Tartar - trocken gereiftes T-Bone Steak

Sidro



👤 Talia Špadier **NEW!**
 ✉ Mandrač 5, Novigrad
 ☎ +385 (0)52 757 601
 📞 +385 (0)91 33 58 029
 @ info@restoran-sidro.hr
 🌐 www.sidro-ancora.com

🏠 25 🕒 60 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Tjestenina s jastogom
 Pasta all'aragosta
 Lobster pasta
 Pasta mit Langusten

Sole



👤 Danijel Soša
 ✉ Donji Picudo, Sošići 58, Umag
 ☎ +385 (0)52 730 123
 📞 +385 (0)91 51 69 416
 @ konoba.sole@vip.hr
 🌐 www.konoba-sole.com

🏠 60 🕒 50 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Riba - Fuži s vrganjima i crnim tartufom - Divljač s njokima
 Pesce - Fusi ai porcini e tartufo nero - Selvaggina con gnocchi
 Fish - Fuži with boletes and black truffle - Venison with gnocchi
 Fisch - Fuži mit steinpilzen und schwarzer Trüffel - Wildfleisch mit Gnocchi

Stari Podrum



👤 Mira Zrnčić
 ✉ Most 52, Momjan
 ☎ +385 (0)52 779 152
 📞 +385 (0)98 96 47 723
 @ stari.podrum@gmail.com
 🌐 www.staripodrum.info

🏠 35 🕒 50 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Biftek s tartufima - Tjestenina s tartufima - Gljive na žaru
 Bistecca ai tartufi - Tagliatelle ai tartufi - Funghi alla brace
 Beefsteak with truffles - Noodles with truffles - Grilled mushrooms
 Steak mit Trüffeln - Nudeln mit Trüffeln

Toklarija



👤 Toklarija j.d.o.o.
 ✉ Sovinsko Polje11, Buzet
 ☎ +385 (0)91 926 6769
 @ toklarija@gmail.com

🏠 17 🕒 20 **1 2 3 4 5 6 7**

P

- 🍽 Domaća tjestenina i meso pripremljeni u teći
 Pasta tipica e carne preparata in pentola
 Homemade pasta and stewed meat
 Hausgemachte Nudeln und Fleisch zubereitet im Topf

Toni



👤 Ivan Pauletić
 ✉ Siparska 8, Zambratija
 ☎ +385 (0)52 759 570
 📞 +385 (0)91 46 29 408
 @ toni@pu.t-com.hr
 🌐 www.restaurant-toni.eu

🏠 90 🕒 50 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 List s konjakom i tartufima - Riblji carpaccio
 Sogliola al cognac e tartufi - Carpaccio di pesce
 Sole with cognac and truffle - Fish carpaccio
 Seezunge mit cognac und Trüffeln - Fisch carpaccio

Vilola



👤 Vili Šaina
 ✉ Umaška 2a, Zambratija
 ☎ +385 (0)52 759 940
 📞 +385 (0)98 43 38 96
 @ villa.vilola@hi.t-com.hr
 🌐 www.villa-vilola.hr

🏠 80 🕒 80 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Rižoto sa škampima i narančama
 Risotto agli scampi e aranci
 Scampi and orange risotto
 Fischspezialitäten

Volte



👤 Branko Golojka
 ✉ Kozari 16, Buzet
 ☎ +385 (0)52 665 210
 📞 +385 (0)98 42 01 26
 @ volte@volte.hr
 🌐 www.volte.hr

🏠 120 🕒 80 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽️ Tjestenina s tartufima - Istarski pršut, ombolo, kobasice
 Pasta al tartufo - Prosciutto istriano, lombata di maiale, salsicce
 Pasta with truffles - Istrian pršut, boneless pork loin, sausages
 Nudeln mit Trüffeln - Istrischer Pršut, Ombolo (geräuchertes Schweinskarree), Wurst

Vrh



- 👤 Ondina Petohleb
 📍 Vrh 1, Buzet
 ☎️ +385 (0)52 667 123
 📱 +385 (0)91 66 72 091
 @ restaurant@vrh.com.hr
 🌐 www.vrh.com.hr

🏠 40 🕒 40 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽️ Jela s tartufima - Pršut s puževima u umaku od terana
 Piatti a base di tartufo - Prosciutto e lumache in salsa di terano
 Specialities with truffles - Pršut with snails in Teran wine sauce
 Gerichte mit Trüffeln - Istrischer Rohschinken mit Schnecken in Teran-Sauce

Zephyr



- 👤 Toni Maglica **NEW!**
 📍 Portoroška 3, Plovanija, Buje
 ☎️ +385 (0)52 725 222
 📱 +385 (0)91 619 8060
 @ info@hotelzephyr.com
 🌐 www.hotelzephyr.com

🏠 70 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽️ Rižoto sa škampima i šparogama
 Risotto scampi e asparagi
 Risotto mir Scampi und Wildspargel
 Scampi and asparagus risotto

Zigante



- 👤 Giancarlo Zigante
 📍 Livade 7, Livade
 ☎️ +385 (0)52 664 302
 📱 +385 (0)91 47 77 410
 @ info@livadetartufi.com
 🌐 www.restaurantzigante.com

🏠 55 🕒 36 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽️ Tjestenina sa svježim tartufom - Sladoled od tartufa
 Pasta ai tartufi freschi - Gelato al tartufo
 Pasta with fresh truffle - Truffle ice cream
 Pasta mit frischen Trüffeln Trüffeleiscreme

PREPORUKE / RACCOMANDEZIONI RECOMMENDATIONS / EMPFEHLUNGEN

Agroturizam Medica



- 👤 Medica Klavdija **NEW!**
 📍 Medici 18, Oprtalj
 ☎️ +385 (0)98 99 71 207

Atelier



- 👤 Obrt R&V, Valentina i Roberta Hrobat
 📍 Marušići 30, Marušići
 ☎️ +385 (0)52 731 055
 📱 +385 (0)98 33 52 61

Dešković



- 👤 Franco Dešković
 📍 Kostanjica 58, Grožnjan
 ☎️ +385 (0)52 776 315
 📱 +385 (0)98 19 77 985
 @ info@vina-deskovic.hr
 🌐 www.vina-deskovic.hr

Dorjana



- 👤 Dorjana Basaneže
 📍 Livade 4a, Livade
 ☎️ +385 (0)52 664 093
 📱 +385 (0)98 42 12 06

Gardina



- 👤 Santina Gardina
 📍 Čabarnica 43, Zrenj, Oprtalj
 ☎️ +385 (0)52 644 147
 📱 +385 (0)91 73 16 996

Humška konoba



- 👤 Aleksandar Merlak
 📍 Hum 2, Roč
 ☎️ +385 (0)52 660 005
 📱 +385 (0)91 60 03 456
 @ hum@hum.hr
 🌐 www.hum.hr

Klaj



- 👤 Alen Klaj
 📍 Fiorini bb, Brtonigla
 ☎️ +385 (0)52 774 560
 📱 +385 (0)98 16 92 410

Mondo



- 👤 Klaudio Ivašić **NEW!**
 📍 Barbacan 1, Motovun
 ☎️ +385 52 681 791

Old river



- 👤 Istra aluminij d.o.o. **NEW!**
 📍 Most Bracana 70, Buzet
 📱 +385 (0)91 66 21 111

Oprtalj



- 👤 Suzana Ravnić
 📍 Matka Laginje 17, Oprtalj
 📱 +385 (0)92 29 90 516

Paladin



- 👤 Zoran Paladin **NEW!**
 📍 Franečići 25, Buzet
 ☎️ +385 (0)52 662 061

Pjero



- 👤 Petar Jelovac
 📍 Kremenje 99, Momjan
 ☎️ +385 (0)52 779 200
 📱 +385 (0)98 99 25 232

Ročka konoba



- 👤 Jadranka Stefanović **NEW!**
 📍 Roč 14/1, Roč
 ☎️ +385 (0)91 72 99 716

San Benedetto



- 👤 Goran Tatalović
 📍 Dajla 35, Dajla
 ☎️ +385 (0)52 735 484
 📱 +385 (0)95 92 33 987

San Mauro



- 👤 Libero Sinković
 📍 San Mauro 157, Momjan
 ☎️ +385 (0)52 779 033
 📱 +385 (0)98 42 02 42
 @ sinkovic@sinkovic.hr
 🌐 www.sinkovic.hr

Stara oštarija



- 👤 Robert Marušić
 📍 Petra Flega 5, Buzet
 ☎️ +385 (0)52 694 003
 📱 +385 (0)98 22 41 64

Štefanić



- 👤 Ivan Štefanić
 📍 Štefanići 55, Motovun
 ☎️ +385 (0)52 689 026
 📱 +385 (0)98 94 54 245

Štokovac



- 👤 Ivan Štokovac
 📍 Novaki 39, Čepić, Oprtalj
 ☎️ +385 (0)52 644 143
 📱 +385 (0)91 53 01 304

Tončić



Orijeta Toncich +385 (0)52 644 146
 Čabarnica 42, Zrenj
 +385 (0)91 20 60 512
 agroturizam-toncic@hotmail.com
 www.agroturizam-toncic.com

Valter - Kolinasi



Valter Glavić
 Kolinasi 13/1, Roč, Buzet
 +385 (0)52 666 624
 +385 (0)91 72 94 393

I JOŠ... E INOLTRE... AND MORE... UND NOCH...

Aura

Mišel Sirotić
 II. Istarske brigade 2/1, Buzet
 +385 (0)52 694250
 +385 (0)991 269 42 51

Borik

Luciano Clai
 Digitronska 37, Buje
 +385 (0)52 773 388

Hedonist

Cibus Et Terra d.o.o.
 Mlinska 4b, Novigrad
 +385 (0)98 98 57 144

Loggia

Daniel Coslovich
 Matka Laginje bb, Oprtalj
 +385 (0)91 55 57 028

San Leonardo

Danijel Smolica
 Trg Slobode 6a, Buje
 +385 (0)52 773 292

Tranzit

Želimir Godinić
 Zemljoradnička 11, Umag
 +385 (0)98 36 60 89

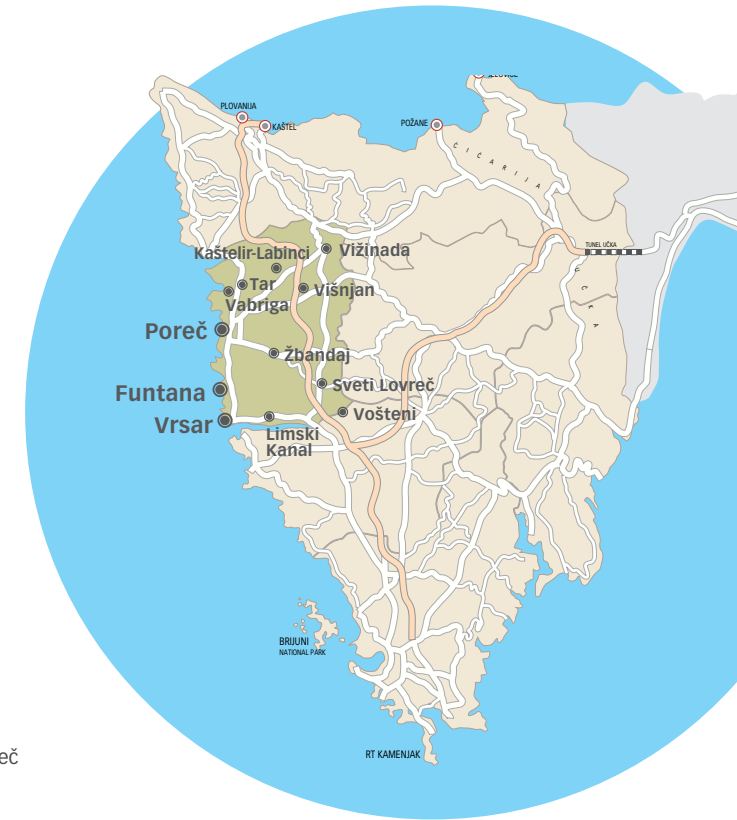
Pod napun

Dielel d.o.o. **NEW!**
 Gradizol 33, Motovun
 +385 (0)52 681 767



Poreč

Parenzo



A Modo Mio, Vabriga
Čakula, Poreč
Divino, Poreč
Dvi palme, Vrsar
Fora le porte, Poreč
Hrast, Poreč
Istarska konoba, Buići, Poreč
Kaštel, Zbandaj
Kod Luce, Vrsar
Marina, Kukci, Nova Vas
More, Funtana
Peterokutna kula, Poreč
Spinnaker, Poreč
Sv. Nikola, Poreč
Trošt, Vrsar
Viking, Limski kanal

Borgonja, Višnjan
Daniela, Poreč
Mića konoba, Fuškulin, Poreč
Selo Mekiši, Vižinada
Šimunović Jadruhi, Vižinada

Artha, Poreč
Grill Arman, Poreč
L'artigiano, Poreč
Pisinum, Poreč
Tomažova konoba, Vošteni

A Modo Mio



NEW!
 ① Ćuturić Mladen
 ✉ Vabriga, Sv. Antona 3, Tar
 ☎ +385 (0)52 670 278
 📱 +385 (0)91 300 2088
 @ cuturicm@gmail.com
 🌐 www.a-modo-mio-vabriga.business.site

🏠 40 🕒 40



- 🍽️ Punjeni fuži na kremi od tartufa
 Fuži (Teigwaren) gefüllt in Trüffelcreme
 Stuffed fuži (pasta) in truffle cream
 Fuži (pasta) ripeni in crema di tartufo

Ćakula



NEW!
 ① Jelica Milotić
 ✉ Vladimira Nazora 7, Poreč
 ☎ +385 (0)52 427 701
 @ info@konobacakula.com
 🌐 www.konobacakula.com

🏠 35 🕒 45 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Tagliata od boškarina
 Tagliata di carne di bue istriano
 Istrian cattle tagliata
 Tagliata vom boškarin Rind

Divino



① Eduard Deković
 ✉ Obala M.Tita 20, Poreč
 ☎ +385 (0)52 453 030
 📱 +385 (0)98 25 51 64
 @ info@divino.hr
 🌐 www.divino.hr

🏠 70 🕒 70 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Riblje i mesne delicije mediteranske kuhinje
 Delizie della cucina mediterranea a base di pesce e di carne
 Mediterranean cuisine fish and meat delicacies
 Fisch- und Fleischdelikatessen aus der Mittelmeerküche

Dvi palme



① Restoran Dvi palme
 ✉ Dalmatinska 12, Vrsar
 ☎ +385 (0)52 441 203
 📱 +385 (0)98 523 312
 @ christian.zuzic@pu.t-com.hr
 🌐 www.2palme.com

🏠 50 🕒 40 1 2 3 4 5 6 7

- 🍽️ Tagliata od jadranske tune - Hobotnica u pećici
 Tagliata di tonno dell'Adriatico- Polipo al forno
 Tuna Steak from Adriatic sea - Octopus in oven
 Thunfischsteak aus der Adria - Oktopus aus dem Ofen

Fora le porte



① Alfredo Mendiković
 ✉ Trg Slobode 2, Poreč
 ☎ +385 (0)52 446 146
 📱 +385 (0)91 434 9904
 @ info@foraleporte.com
 @ www.foraleporte.com

🏠 32 🕒 80 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Hambi boškarin - Tagliata magarac
 Hamburger con carne di bue istriano - Tagliata di asino
 Istrian ox hamburger - Donkey meat tagliata
 Hamburger vom Rind - Tagliata vom Eselsfleisch

Hrast



NEW!
 ① Sluga Mirjana
 ✉ Nikole Tesle 13, Poreč
 ☎ +385 (0)52 433 797
 📱 +385 (0)98 944 65 97
 +385 (0)98 161 33 38
 @ info@restoran-hrast.com
 @ restoran.hrast@gmail.com
 🌐 www.restoran-hrast.com

🏠 50 🕒 50 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Riba u soli
 Pesce in crosta di sale
 Fish in a salt crust
 Fisch in Salzkruste

Istarska konoba



① Donato d.o.o.
 ✉ Buići 30, Poreč
 ☎ +385 (0)52 460 020
 📱 +385 (0)91 460 0201
 @ istarskakonobabuici@ski-tours.hr

🏠 70 🕒 130 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Biftef u umaku od crnog vina - Svinjska pisanica
 Bistecca in salsa di vino rosso - Filetto di maiale
 Steak in red wine sauce - Pork tenderloin
 Beefsteak in Rotweinsauce - Schweinefilet

Kaštel

Since 1966

① Alen Sinožić
 ✉ Žbandaj 23, Poreč
 ☎ +385 (0)52 460 239
 📱 +385 (0)98 36 65 28
 @ konoba_kastel@net.hr

Kod Luce



① Alen Sinožić
 ✉ Dalmatinska ul. 18, 52450 Vrsar
 📱 +385 (0)91 957 3621
 🌐 Facebook

🏠 45 🕒 45 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Kozlić u teći - Pljukanci s umakom od tartufa
 Capretto in padella - Pljukanci in salsa al tartufo
 Kid stew - Pljukanci in truffle sauce
 Ziegenkitz im Topf - Pljukanci Pasta in Trüffelsauce

Marina



① Viliam Radesich
 ✉ Lipa 1, Kukci (Nova Vas), Poreč
 ☎ +385 (0)52 456 147
 📱 +385 (0)99 62 08 289

@ marina.parenzo@yahoo.it
 🌐 www.restaurant-marina.com

🏠 100 🕒 60 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Domaći njoki i fuži sa škampima - Biftef "Marina"
 Gnocchi e fusi caserecci agli scampi - Bistecca "Marina"
 Homemade gnocchi and fuži with langoustines -
 "Marina" beefsteak
 Hausgemachte Gnocchi und Fuži mit scampi - Beefsteak "Marina"

More



① Ivan Ipša
 ✉ Gašparini 3, Funtana
 ☎ +385 (0)52 445 103; +385 (0)52 445 202
 @ restoran.konoba.more@gmail.com

🏠 70 🕒 40 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Rezanci s jastogom - Rižoto - Riba u pećnici
 Tagliatelle all'aragosta - Risotto - Pesce al forno
 Noodles with lobster - Risotto - Oven-baked fish
 Bandnudeln mit Hummer - Risotto - Fisch aus dem Backofen

Peterokutna kula



NEW!
 ① Luka Šakota
 ✉ Ul. Decumanus 1, Poreč
 ☎ +385 (0)451 378
 @ restoran@kula-porec.com.hr

🏠 90 🕒 40 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Riblji file sous vide u korici od pistacija dimljen na piljevini od trešnje
 Filetto di pesce sous vide in crosta di pistacchio,
 affumicato su segatura di ciliege
 Pistachio crusted fish fillet sous vide smoked on
 cherry dust
 Fischfilet sous vide gekocht in Pistazien-Kruste,
 geräuchert über Kirschenholz-Sägemehl

Spinnaker



Valamar Riviera
 Obala Maršala Tita 15, Poreč
 +385 (0)52 400 804
 +385 (0)99 218 58 38
 spinnaker@valamar.com
 www.valamar.com/hr/porec/restaurant-spinnaker

8 60 1 2 3 4 5 6 7



Spaghetti „Spinnaker“, sa grdobinom, šparugama i tartufima
 Spaghetti „Spinnaker“, con pescatrice, asparagi e tartufo
 Spaghetti „Spinnaker“ with monkfish, asparagus and truffles
 Spaghetti „Spinnaker“ mit Seeteufel, spargel und Truffeln

Sv. Nikola



Nikola Bijelić
 Obala M. Tita 23, Poreč
 +385 (0)52 423 018
 +385 (0)99 31 54 295
 info@svnikola.com
 www.svnikola.com

60 70 1 2 3 4 5 6 7



Riblji file u umaku od škampa i kapešanta
 Filetto di pesce in salsa di gamberi e capesante
 Fish fillet in a sauce of Scampi and Scallops
 Fischfillet in Sauce aus Garnelen und Jakobsmuscheln

Trošt



Ivan Trošt
 Obala M. Tita 1a, Vrsar
 +385 (0)52 445 197
 info@restoran-trost.hr
 www.restoran-trost.hr

150 200 1 2 3 4 5 6 7



Riba pod pekom - Teletina pod pekom
 Pesce sotto la campana - Vitello sotto la campana
 Fish under a baking lid - Veal under a baking lid
 Fisch unter der Backglocke zubereitet - Kalbfleisch

Viking

Since 1964



Limski kanal d.o.o.
 Limski kanal 1, Kanfanar
 +385 (0)52 448 119
 +385 (0)98 21 99 89
 viking@pu.t-com.hr

110 90 1 2 3 4 5 6 7



Kamenice na ledu - Rezanci sa škampima i vrganjima
 Ostriche su ghiaccio - Tagliatelle con scampi e funghi porcini
 Oysters on ice - Noodles with langoustine and porcini mushrooms
 Austern auf Eis - Bandnudeln mit Scampi und Steinpilzen

PREPORUKE / RACCOMANDAZIONI
RECOMMENDATIONS / EMPFEHLUNGEN

Borgonja



Predrag Čendak
 Istarska 10, Višnjan
 +385 (0)52 449 290
 +385 (0)98 53 96 450
 cendak.sara@gmail.com

Daniela



Igor Velenik
 Veleniki 15 a, Poreč
 +385 (0)52 460 519
 +385 (0)91 53 96 450
 info@konobadaniela.com
 www.konobadaniela.com

Mića konoba



Nikola Mandekić
 Fuškulin 47, Poreč
 +385 (0)52 444 646

NEW!

Selo Mekiši



Moreno Mekiš
 Mekiši 10b, Vižinada
 +385 (0)52 446 127
 +385 (0)91 56 88 635
 selomekisi@gmail.com



Šimunović Jadruhi



Dario Šimunović
 Jadruhi 11, Vižinada
 +385 (0)52 446 184
 +385 (0)91 798 35 11
 info@jadruhi.com
 www.jadruhi.com

Žardin



Klaudio Perković
 Kovači 13B, Kastelir
 +385 (0)52 455 313
 +385 (0)91 520 39 40
 klaudio.perkovic@gmail.com
 www.zardin.com

I JOŠ... E INOLTRE... AND MORE... UND NOCH...

Artha



Klaudija Korotaj
 Jože Šuran 10, Poreč
 +385 (0)52 435 495
 +385 (0)99 44 37 281

Grill Arman

Fabricio Arman
 Mlinska 1, Poreč
 +385 (0)52 431 677
 mesnica.arman@gmail.com



L'artigiano

Marino Milokanović
 Partizanska 5a, Poreč
 +385 (0)52 433 825
 +385 (0)91 36 50 030



Pisinium

Pisinium d.o.o.
 Mlinska 1, Poreč
 +385 (0)52 452 902
 +385 (0)98 17 26 429



Tomažova konoba

Movimento j.d.o.o.
 Vošteni 19, Sv. Lovreč
 +385 (0)52 616 523
 +385 (0)99 213 6067



Rovinj

Rovigno



Barba Danilo, Rovinj
Brasserie Adriatic, Rovinj
Calisona, Rovinj
Dream, Rovinj
Giannino, Rovinj
Jure, Rovinj
Kantinon, Rovinj
La Grisa, Bale
La Perla, Rovinj
Mala maslina, Rovinj
Mediterraneo, **Monte Mulini**, Rovinj
Monte, Rovinj
Orca, Rovinj
Puntulina, Rovinj
Rio, Rovinj
Villa Meneghetti, Bale

Castello, Svetvinčenat
Kod Kancelira, Bale
Konoba Klarići, Svetvinčenat
Puli Pineta, Žminj

Grota, Rovinj
Žminjka, Žminj

Barba Danilo



👤 Sandi Zović
✉ Polari 5, Rovinj
☎ +385 (0)52 830 002
📱 +385 (0)91 12 19 487
@ konobabarbadanilo@gmail.com
🌐 www.barbadanilo.com

🏠 35 🕒 55 1 2 3 4 5 6 7

🍷 Hladna morska predjela
Antipasti freddi mi mare
Cold seafood starters
Kalte Vorspeisen mit Meeresfrüchten

Brasserie Adriatic



👤 Maistra d.d.
✉ Obala Pina Budicina 16, Rovinj
☎ +385 (0)52 803 520
@ ah.brasserie@maistra.hr
🌐 www.maistra.hr/adriatic_rovinj

🏠 44 🕒 60 1 2 3 4 5 6 7

🍷 Adriatic grand pladanj (sirovi i termički obrađeni riblji specijaliteti)
Piatto grande dell'Adriatico (specialità di pesce crude e cotte)
Adriatic grand platter (raw and heat treated fish specialities)
Große adriatische Platte (rohe und gegarte Fischspezialitäten)

Calisona



👤 Lucija Longo **NEW!**
✉ Trg na mostu 4, Rovinj
☎ +385 (0)52 815 313
📱 +385 (0)95 56 60 599
@ calisonarovinj@gmail.com

🏠 30 🕒 60 1 2 3 4 5 6 7



🍷 Svježi špageti, aglio, olio, sipice i peperoncino
Spaghetti fatti al momento, aglio, olio, seppioline e peperoncino
Fresh made spaghetti aglio, olio, cuttle fish and peperoncino
Frische Spaghetti aglio, olio, Tintenfisch und Peperoncino

Dream



👤 Obitelj Kadunić **NEW!**
✉ Joakima Rakovca 18, Rovinj
☎ +385 (0)52 830 613
📱 +385 (0)91 57 99 239
@ dream@dream.hr
🌐 www.dream.hr

🏠 55 🕒 55 1 2 3 4 5 6 7



🍷 Bigoli s grdobinom -Tartufi i domaćom paštom
Bigoli con rana pescatrice & Pasta fatta in casa con tartufo
Bigoli with monkfish - Homemade pasta with truffles
Bigoli mit Seeteufel - Hausgemachte Pasta mit Trüffeln

Giannino



👤 Rarus d.o.o.
✉ A. Ferri 38, Rovinj
☎ +385 (0)52 813 402
@ gianninorovinj@gmail.com
🌐 www.rovigno.it

🏠 75 🕒 45 1 2 3 4 5 6 7



🍷 Brodet na rovinjski
Brodetto alla rovignese
Rovinj-style brodetto
Brodetto auf Rovinj-er Art

Jure



👤 Jurica Matek
✉ Cademia ul. 22, Rovinj
☎ +385 (0)52 813 397
📱 +385 (0)98 738 994
@ konoba.jure.22@gmail.com

🏠 40 🕒 26 1 2 3 4 5 6 7



🍷 Domaći pljukanci s granciporima
Pljukanci (pasta tipica) fatti in casa con granceola
Homemade pljukanci pasta with yellow crabs
Hausgemachte Pasta pljukanci mit Taschenkrebse

Kantinon



Maistra d.d.
Obala A. Rismondo 18, Rovinj
+385 (0)52 816 075
+385 (0)99 27 42 161
kantinon@maistra.hr

100 0 1 2 3 4 5 6 7



- Sardele na savor - Ragu od sipe s graškom
Sarde in saor - Sugo di seppie con piselli
Marinated pilchards - Cuttlefish sauce with green peas
Sardellen sauer - Tintenfischragout mit Erbsen

La Grisa



Ljutvija Murić
La Grisa 23, Bale
+385 (0)52 824 501
la.grisa@pu.t-com.hr
www.la-grisa.com

45 45 1 2 3 4 5 6 7



- Rebra od boškarina - Pašteta od jetre boškarina na džemu od luka
Costolette di bocarino - Patè di fegato di boscarino su marmellata di cipolla
Istrian cattle ribs - Istrian cattle liver pâté on onion jam
Boškarin Ribs - Boškarin Leberpastete auf Zwiebel-Marmelade

La perla



Obitelj Ružić **NEW!**
Ul. Egidia Bullessicha 2, Rovinj
+385 (0)52 811 801
+385 (0)98 933 3511
info@laperla.hr
www.laperla.hr

130 25 1 2 3 4 5 6 7



- Tagliata od sipe na posteljici od rokule
Tagliata di seppia su letto di rucola
Cuttlefish tagliata on a bed of rocket
Tintenfisch-Tagliata auf Rucola

Mala maslina



Jurica Matek
Stjepana Radića 29, Rovinj
+385 (0)52 812 571
+385 (0)91 40 50 033
+385 (0)91 20 50 033
berislavtavas@gmail.com
www.maslinarovinj.com

75 75



- Odrezak „Saltimbocca alla romana“
Saltimbocca alla romana
Saltimbocca alla romana steak
Schnitzel „Saltimbocca alla romana“

Mediterraneo, Monte Mulini



Maistra Hospitality Group **NEW!**
A. Smareglia 3, Rovinj
+385 (0)52 636 013
mediterraneo@maistra.hr
www.maistra.com/hr/hotel-monte-mulini-rovinj/
sub/restoran-mediterraneo

100 70



- Janjeći kotlet i janjeća merguez kobasica, masline, artičoke, fondue od rajčice, rukola
Lamb rack and lamb merguez with olives, artichokes, tomato fondue, arugula

Monte



Danijel Đekić
Montalbano 75, Rovinj
+385 (0)52 830 203
restaurant@monte.hr
www.monte.hr

6 24 1 2 3 4 5 6 7



- Najbolji plodovi s rovinjske tržnice spremeni na originalan i inovativan način
I migliori frutti del mercato roviniese preparati in modo originale ed innovativo
The best products from the Rovinj market prepared in an original and innovative way
Die besten Nahrungsmittel vom Rovinjer Markt originell und innovativ zubereitet

Orca



Igor Hrvatin
Gripole 70, Rovinj
+385 (0)52 816 851
+385 (0)98 42 14 21
orca@pu.t-com.hr
www.orca-rovinj.com

120 60 1 2 3 4 5 6 7



- Rezanci s jagstogom - Medaljoni od grdobine s tartufima
Tagliatelle all'aragosta - Medaglioni di rana pescatrice ai tartufi
Noodles with lobster - Frogfish medallions with truffles
Pasta mit Hummer - Seeteufelmedaillons mit Trüffeln

Puntulina



Rarus d.o.o.
Sv. Križ 38, Rovinj
+385 (0)52 813 186
+385 (0)98 36 85 04
puntulina@gmail.com
www.puntulina.eu

35 50 1 2 3 4 5 6 7



- Kozice s maslinovim uljem i češnjakom - Riblji file Puntulina
Gamberetti all'olio d'oliva e aglio - Filetti di pesce Puntulina
Prawns with olive oil and garlic - Puntulina fish fillet
Garnelen mit Olivenöl und Knoblauch - Fischfilet Puntulina

Rio



Rarus d.o.o.
Obala Alda Rismonda 13, Rovinj
+385 (0)52 813 564
snackbarrio@gmail.com

0 35 1 2 3 4 5 6 7



- Domaći tagliolini sa kaneštelama, oštrigama, kozicama i ostalim jadranskim morskim plodovima
Tagliolini fatti in casa con canestrelli, ostriche, gamberetti e frutti di mare nostrani

Homemade tagliolini with scallops, oysters, shrimps and other sea food from the Adriatic Sea
Hausgemachte Tagliolini mit Jakobsmuscheln, Austern, Garnelen und anderen adriatischen Meeresfrüchten

Villa Meneghetti



Meneghetti d.o.o.
Stancija Menegeti 1, Bale
+385 (0)52 528 800
+385 (0)91 24 31 600
reception@villameneghetti.hr
www.meneghetti.hr

60 60 1 2 3 4 5 6 7



- Govedi obrazi kuhani u vlastitom soku - Oliva limonetti
Guanciali di manzo cotti nel proprio brodo - Oliva limonetti
Beef cheeks cooked in own juices - Oliva limonetti
Rinderbacken im eigenen Saft - Oliva limonetti

PREPORUKE / RACCOMANDAZIONI
RECOMMENDATIONS / EMPFEHLUNGEN

Castello



Josip Kuhar **NEW!**
Svetvinčenat 53, Svetvinčenat
+385 (0)52 825 847
+385 (0)98 818 265
restaurant.corinne@gmail.com
www.trattoriacastello.hr

Kod kancelira



Mladen Sošić **NEW!**
Istarska ul. 3, Bale
+385 (0)52 824 445
+385 (0)91 11 19 913
tmittonzonta@gmail.com

Konoba Klarići



Josip Kuhar **NEW!**
Klarići 83, Svetvinčenat
+385 (0)52 579 137
+385 (0)98 219 987

@ klarikonoba@gmail.com
 www.konobaklarici.fullbusiness.com

Puli Pineta



👤 Josip Kuhar
 📍 Karlov vrt 1, Žminj
 📞 +385 (0)98 99 11 795
 @ pulipineta@gmail.com
 🌐 konoba-pulipineta.com

I JOŠ... E INOLTRE... AND MORE... UND NOCH...

Grota

👤 Igor Žužić
 📍 Val de Riso bb, Rovinj
 📞 +385 (0)98 50 69 68



Žminjka

👤 Oriana Erman
 📍 Stara vrata 7d, Žminj
 📞 +385 (0)52 846 438



Južna Istra

Istria del sud / Southern Istria /
 Südistrien



Alighieri, Pula
 Alla Beccaccia, Valbandon
 Amfiteatar, Pula
 Batelina, Banjole
 Boccaporta, Pula
 Bodulka Velanera, Šišan
 Bukaleta, Barbariga
 Essenza, Pula
 Fantasia, Pula
 Farabuto, Pula
 Feral, Pula
 Fra-kat, Premantura
 Gina, Pula
 Kantina, Pula
 Kažun, Pula
 Lanterna, Pješčana Uvala
 Milan, Pula
 Miramare, Pomer
 Navetta, Valbandon
 Oasi, Pješčana Uvala
 Oaza, Pula
 Premantura, Premantura
 Ribarska koliba, Pula
 Sopravento, Pomer
 Stara Konoba, Fažana
 Stari grad 02, Pula
 Ulika, Fažana
 Vodnjanka, Pula
 Vodnjanka, Vodnjan

Istriana, Pomer
 Stari Cok, Pula
 Taj, Pula
 Trapan, Šišan
 Valli Delicious Authentic, Pula

Buffalo BBQ, Vodnjan
 Campo, Štinjan
 Lanterna, Pješčana uvala
 More, Pula
 Pub Zaobilaznica, Pula
 Shanti RAW bite, Pula
 Sia, Stancia Guran

Alighieri



👤 Nemo Navis d.o.o.
 📍 Danteov trg 3, Pula
 ☎ +385 (0)52 381 984
 📱 +385 (0)98 98 11 401
 🌐 www.alighieri-pula.com

🏠 60 🕒 120 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Hladna simfonija od tartufa - Tagliata od bifteka s tartufima
 Simfonia fredda ai tartufi - Tagliata di filetto di bue al tartufo
 Cold truffle symphony - Tagliata beefsteak with truffle
 Kalte Trüffelsymphonie - Beefsteak-Tagliata mit Trüffel

Alla Beccaccia



👤 Marko Radolović
 📍 Pineta 25, Valbandon
 ☎ +385 (0)52 520 753
 📱 +385 (0)98 63 72 87
 @ markoradolovic@hotmail.com
 🌐 www.beccaccia.hr

🏠 50 🕒 40 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Šljuka - Divljač - Meso pod pekom i domaća hrana - Domaća tjestenina
 Snipe - Venison - Meat under baking lid and homemade food - Homemade pasta
 Schnepfen - Wild - Fleisch unter der Glocke und heimische Gerichte - Hausgemachte Pasta
 Beccaccia - Selvaggina - Carne sotto la campana e piatti caserecci - Pasta fatta in casa

Amfiteatar



👤 Deniz Zembo **NEW!**
 📍 Amfiteatarska 6, Pula
 ☎ +385 (0)52 375 600
 @ info@hotelamfiteatar.com
 🌐 www.hotelamfiteatar.com

🏠 36 🕒 80 **1 2 3 4 5 6 7**



🍽 Pljukanci s boškarinom
 Pljukanci (pasta tipica) con bue istriano (boscarin)
 Pljukanci pasta with Istrian cattle meat
 Pljukanci (Pasta) mit boškarin Rind

Batelina



👤 Danilo Skoko
 📍 Čimulje 25, Banjole
 ☎ +385 (0)52 573 767
 @ capir@pu.t-com.hr

🏠 40 🕒 50 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Meni baziran na dnevnom ulovu
 Menu a base di pescato di giornata
 Menu based on daily catch
 Tagesmenü mit frisch gefangenem Fisch

Boccaporta



👤 Toni Draguzet
 📍 Dolinka 18, Pula
 ☎ +385 (0)52 506 266
 📱 +385 (0)99 29 68 750
 🌐 www.konoba-boccaporta.com

🏠 50 🕒 50 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Salata Boccaporta - Riba u fornu - Tiramisù Boccaporta
 Specialità a base di pesce, erbe mediterranee - Specialità di stagione
 Fish and Mediterranean herb specialties - Seasonal specialties
 Spezialitäten mit Fisch und Mittelmeerkräutern - Spezialitäten der saison

Bodulka Velanera



👤 Dušan Černjul
 📍 F. Mošnje 3b, Šišan
 ☎ +385 (0)52 300 621
 📱 +385 (0)91 20 86 211
 @ velanera@velanera.hr
 🌐 www.velanera.hr

🏠 50 🕒 100 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Crni rezanci s crnilom od sipa na umaku od šafrana iz Istre, kozica i poriluka
 Tagliatelle nere con nero di seppia su salsa di zafferano d'Istria, gamberetti e porro
 Cuttlefish ink noodles in Istrian saffron, shrimp and leek sauce
 Schwarze Sepianudeln auf istrischer Safran-sauce, mit Garnelen und Lauch

Bukaleta



👤 Gracijano Jurman
 📍 Betiga 122, Barbariga
 ☎ +385 (0)52 528 228
 📱 +385 (0)98 25 52 02
 @ graciano.jurman@pu.t-com.hr
 🌐 www.bukaleta-jurman.hr

🏠 150 🕒 80 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Hobotnica u čripnji
 Polpo sotto la campana (čripnja)
 Octopus under the bell (čripnja)
 Krake unter der Eisenglocke (čripnja)

Essenza



👤 Kristian Červar **NEW!**
 📍 Šijanska cesta 24, Pula
 ☎ +385 (0)99 648 6819
 @ rezervacije@essenza.com.hr
 🌐 www.essenza.com.hr

🏠 20 🕒 22 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Stone steak.
 Butamiggiù (slastica - dolce - dessert - Dessert)

Fantasia



👤 Fantasia d.o.o.
 📍 Palisina 29, Pula
 ☎ +385 (0)52 506 306
 📱 +385 (0)98 25 56 83
 @ fantasia@fantasia-pula.hr
 🌐 www.fantasia-pula.hr

🏠 50 🕒 30 **1 2 3 4 5 6 7**



🍽 Tartar biftek - Biftek Fantasia
 Tartar flambe - Bistecca fantasia
 Beefsteak tartar - Beefsteak Fantasia
 Tartar Beefsteak - Beefsteak Fantasia

Farabuto



👤 Goran Savanović
 📍 Sisplac 15, Pula
 ☎ +385 (0)52 386 074
 📱 +385 (0)99 74 98 525
 @ farabuto.pula@gmail.com
 🌐 www.farabuto.hr

🏠 34 🕒 18 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Morska jela iz lokalne ponude ribara
 Piatti di mare offerti dai pescatori locali
 Sea food dishes from local fishermen's offer
 Fisch- und Meeresfrüchtespeisen aus dem Tagesangebot

Feral



👤 Ugostiteljski obrt Feral **NEW!**
 📍 Boraca 11, Fažana
 ☎ +385 (0)52 520 040
 📱 +385 (0)91 40 40 708
 @ feral.fazana@gmail.com
 🌐 www.restaurant-feral.com

🏠 40 🕒 60 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Domaći pljukanci s gamberima
 Pljukanci fatti in casa (pasta tipica) con gamberi
 Homemade pljukanci pasta with prawns
 Hausgemachte Pasta Pljukanci mit Garnelen

Fra - Kat



👤 Endži Mezulić
 📍 Premantura 42, Premantura
 ☎ +385 (0)52 575 373
 📱 +385 (0)98 25 57 53

🏠 70 🕒 120 **1 2 3 4 5 6 7**



- Pašta sa škampima ili jastogom - Carpaccio od više vrsta ribe
Pasta agli scampi e all'aragosta - Carpaccio di vari tipi di pesce
Pasta with langoustine or lobster - Carpaccio from various fish
Nudeln mit Scampi oder Hummer - Carpaccio von mehreren Fischarten

Gina Since 1969

Maksimiliano Bergić
 Stoja 23, Pula
 +385 (0)52 387 943
 gina.pula@gmail.com
 www.ginapula.com

45 20 **1 2 3 4 5 6 7**



- Ravioli od rakovice - Pljukanci s repićima od škampi
Ravioli ai granchi - Pljukanci con code di scampi
Crab ravioli with crab sauce - Pljukanci with langoustine tails
Krabbenravioli mit Krabbensauce - Pljukanci mit Scampischwänzchen

Kantina

Toni - Dorijano Otočan
 Flanatička 16, Pula
 +385 (0)52 214 054
 info@kantinapula.com
 www.kantinapula.com

40 80 **1 2 3 4 5 6 7**

- Pljukanci s boškarinom giravolta i kozjim sirom
Pljukanci con carne di bue istriano giravolta e formaggio caprino
Pasta pljukanci mit boškarin Rind "giravolta" und Zigenekäse
Pljukanci pasta with Istrian cattle giravolta and goat milk cheese

Kažun

Ševerino Mohorović
 Vitasovičeva 2, Pula
 +385 (0)52 223 184
 konoba.kazun@gmail.com

40 40 **1 2 3 4 5 6 7**



- Teleći medaljoni 'Kažun' - Ravioli punjeni sirom i pršutom
Medaglioni di vitellone 'Kažun' - Ravioli ripieni di formaggio e prosciutto
'Kažun' veal medallions - Ravioli stuffed with cheese and pršut
Kalbsmedaillons 'Kažun' - Ravioli gefüllt mit Käse und Prsut

Lanterna

Žan Peruško
 Ogranak V/1, Pješćana Uvala
 +385 (0)52 397 072
 +385 (0)98 91 12 469
 zan.perusko@gmail.com

45 70 **1 2 3 4 5 6 7**



- Sirovi škampi - Crni rižoto - Linguine s jastogom
Scampi crudi - Risotto nero - Calamari con aragosta
Raw shrimps - Black risotto - Linguini with lobster
Rohe Scampi - Schwarzer Risotto - Linguine mit Hummer

Milan Since 1967

Veljko Matić
 Stoja 4, Pula
 +385 (0)52 300 200
 hotel@milanpula.com
 www.milanpula.com

80 50 **1 2 3 4 5 6 7**



- Kapesante - Rižoto od škampa - Grdobina
Capesante - Risotto di scampi - Rana pescatrice
Scallops - Langoustine risotto - Monkfish
Jakobsmuscheln - Risotto Scampi - Seeteufel

Miramare

Mira Vodopija
 Pomer 59, Pomer
 +385 (0)52 573 165
 +385 (0)98 94 32 350
 miramarepomer@gmail.com
 www.miramare-pomer.com

60 60 **1 2 3 4 5 6 7**



- Lignje punjene škampima - Kozlić u padeli
Calamari ripieni agli scampi - Carne di capretto in padella
Squids stuffed with langoustine - Kid in the pan
Calamari gefüllt mit Scampi - Zickelchen im Topf

Navetta

Nensi Modrušan
 Dragonja 116, Valbandon
 +385 (0)52 521 331
 +385 (0)98 75 90 33
 info@la-navetta.com
 www.la-navetta.com

70 160 **1 2 3 4 5 6 7**



- Tagliatelle Navetta mare - Teleći rolon - Krostata od limuna
Navetta Mare tagliatelle - Veal roll - Lemon pie
Tagliatelle Navetta mare - Kalbsrouladen - Zitronencrostata

Oasi

Ekatarina Dubinina
 Pješćana Uvala X/12a, Pula
 +385 (0)52 397 910
 info@oasi.hr
 www.oasi.hr

30 65 **1 2 3 4 5 6 7**



- Torta Oasi - Rižoto - Vegetarijanski medaljoni
Torta Oasi - Risotto - Medaglioni vegetariani
Oasi cake - Risotto - Vegetarian nuggets
Torte Oasi - Risotto - Vegetarische Medaillons

Oaza

Goran Runko
 Paduljski put 3, Pula
 +385 (0)52 534 043
 info@restaurant-oaza.hr
 www.restaurant-oaza.hr

70 80 **1 2 3 4 5 6 7**

- Jadranske lignje - Biftek s tartufima - Tagliatelle s repićima od škampi
Calamari dell'Adriatico - Bistecca di filetto con tartufi - Tagliatelle con code di scampi
Squid from the Adriatic Sea - Beefsteak with truffles - Tagliatelle with scampi
Adriatische Calamaris - Beefsteak mit Trüffeln - Tagliatelle mit Scampi - Schwänzen

Premantura Since 1969

Obitelj Minić
 Selo 50, Premantura
 +385 (0)52 575 440

Ribarska koliba

Tatiana Viktorova
 Verudela 16, Pula
 +385 (0)52 222 966
 info@ribarskakoliba.com
 www.ribarskakoliba.com

120 60 **1 2 3 4 5 6 7**



- Trilogija od carpaccia: žutorepa tuna, sabljarka, jadranska bijela riba
Trilogia di carpacci: tonno pinna gialla, pesce spada, pesce bianco dell'Adriatico
Carpaccio trilogy: yellowfin tuna, swordfish, Adriatic white fish
Dreierlei Carpaccio: Gelbflossen-Thunfisch, adriatischer Edelfisch

Sopravento

Obitelj Jovanović
 Pomer 26 a, Pula
 +385 (0)52 721 331
 +385 (0)99 44 72 434
 davor.pula@gmail.com
 www.sopravento.eatbu.hr

70 66 **1 2 3 4 5 6 7**



- Rolani lungić punjen kremom od crnog tartufa
Rotolo di lonza di maiale farcito con crema al tartufo nero
Rolled pork loin stuffed with black truffle cream
Gerollte Schweinelende gefüllt mit Creme aus schwarzen Trüffeln

Stara Konoba



👤 Danijel Peruško
 📍 Trg stare škole 1, 52212 Fažana
 ☎ +385 (0)52 521 810
 @ laton@zg.t-com.hr

🏠 35 🍷 120 1 2 3 4 5 6 7



🍽 Domaći pljukanci s boškarinom
 Pljukanci fatti in casa (pasta tipica) con carne di bue istriano (boscarin)
 Homemade pljukanci pasta with Istrian cattle meat
 Hausgemachte Pasta Pljukanci mit boškarin Rind

Stari grad 02

Since 1966



👤 Edo i Ada Nežić
 📍 Sisplac 3, Pula
 ☎ +385 (0)52 386 808
 @ starigrad2@gmail.com
 🌐 www.starigrad2.eu

🏠 90 🍷 40 1 2 3 4 5 6 7



🍽 Ravioli sa škampima i bijelim tartufom
 Ravioli agli scampi e tartufo bianco
 Ravioli with langoustines and white truffles
 Ravioli mit Scampi und weißer Trüffel

Ulika



👤 Ivanka Jurcan
 📍 Ruža Petrović 76, Fažana
 ☎ +385 (0)52 521 312
 📞 +385 (0)98 96 75 695
 @ konoba-ulika@net.hr
 🌐 www.konoba-ulika.com

🏠 80 🍷 0 1 2 3 4 5 6 7



🍽 Medaljoni "Ulika" - Mesna plata "Ulika" - Pljukanci po domaće
 Medaglioni "Ulika" - Piatto alla carne "Ulika" - Pljukanci fatti in casa

"Ulika" medallions - "Ulika" meat plate - Pljukanci domestic style
 Medaglions "Ulika" - Fleischplatte "Ulika" - Pljukanci nach Hausart

Vodnjanka

Since 1966



👤 Svjetlana Celija
 📍 Istarska 22, Vodnjan
 ☎ +385 (0)52 511 435
 📞 +385 (0)91 36 80 077
 @ ivana.celija@gmail.com

🏠 60 🍷 60 1 2 3 4 5 6 7



🍽 Domaća tjestenina u umaku od boškarina i vrganja
 Pasta fatta in casa con ragù di manzo istriano e funghi porcini
 Homemade pasta in Istrian ox and porcini sauce
 Hausgemachte Pasta in boškarin- und Steinpilzsauce

Vodnjanka



👤 Moris Civitico
 📍 Dinka Vitezića 4, Pula
 📞 +385 (0)98 17 57 343

🏠 50 🍷 30 1 2 3 4 5 6 7



🍽 Boškarin u padeli - Brodet s palentom
 Boscarin in padella - Brodetto e polenta
 Pan-seared Istrian ox meat - Brodetto with polenta
 Rindertopf vom istrischen Rind - Brodetto mit Polenta

PREPORUKE / RACCOMANDAZIONI
RECOMMENDATIONS / EMPFEHLUNGEN

Istria



👤 Amalija i Milan Kerniat
 📍 Pomer 331, Pomer
 ☎ +385 (0)52 574 096
 📞 +385 (0)95 90 44 004
 @ mkerniat@net.hr
 🌐 www.konoba-istria.com

Stari Cok



👤 Suzana Kaić
 📍 Valtura 70, Pula
 ☎ +385 (0)52 550 501

Taj



👤 Gianluca j.d.o.o.
 📍 Škokovića 23, Pula
 ☎ +385 (0)52 506 272
 📞 +385 (0)99 42 04 900

Trapan Food&Wine



👤 Bruno Trapan
 📍 Giordano Dobran 63, Šišan
 ☎ +385 (0)98 244 457
 📞 +385 (0)99 401 6935
 @ foodstation@trapan.hr
 🌐 www.trapan.hr

Valli Delicious Authentic



👤 Duje Cvitan
 📍 Kapitolinski trg 7, Pula
 ☎ +385 (0)95 199 5354

I JOŠ... E INOLTRE... AND MORE... UND NOCH...

Buffalo BBQ

📍 Istarska ulica 1, Vodnjan
 ☎ +385 (0)52 777 776



Campo

👤 Ivan Macuka
 📍 Fortin 20, Štinjan
 ☎ +385 (0)52 517 327



Lanterna Wine&Tapas

👤 Žan Peruško
 📍 Pješćana Uvala 5/1, Pješćana Uvala
 ☎ +385 (0)52 397 072
 📞 +385 (0)98 236 436



More

👤 Davor Frančula
 📍 Rizzijeva 47, Pula
 ☎ +385 (0)52 211 549
 📞 +385 (0)91 50 46 568



Pub Zaobilaznica

👤 Danijel Peruško
 📍 Dukićeva 1, 52100 Pula
 ☎ +385 (0)52 825 693

NEW!

Shanti RAW bite

👤 Lorena Cetina i Sanja Kralj
 📍 Dubrovačke Bratovštine 27, 52100 Pula
 ☎ +385 (0)52 356 174

NEW!

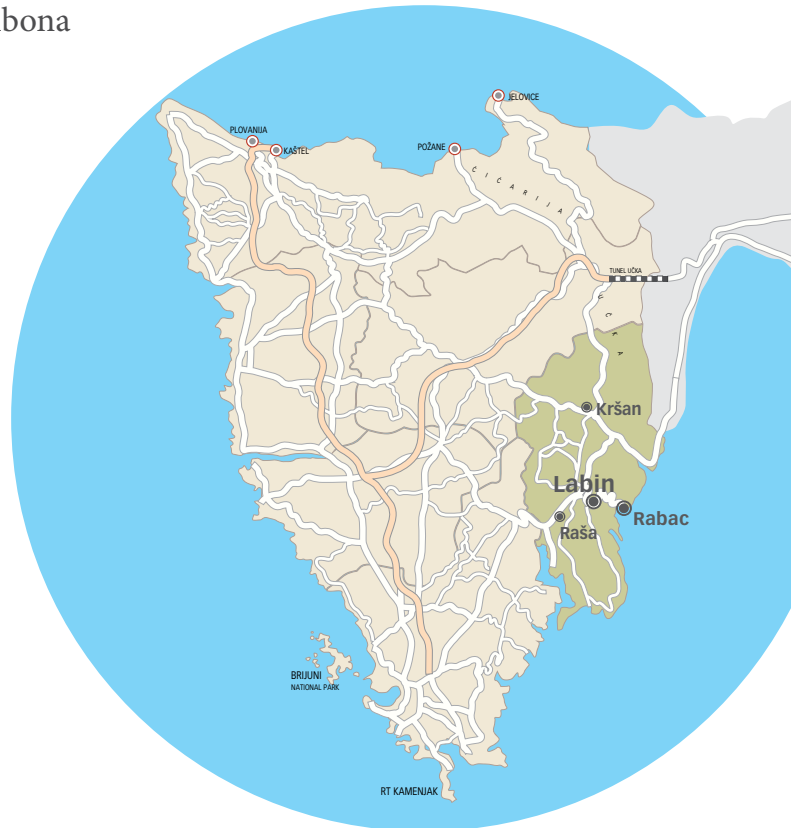
Sia

👤 O.P.G Stana Cetina
 📍 Stancija Guran 21, Vodnjan
 ☎ +385 (0)52 511 033
 📞 +385 (0)91 57 94 221



Labin, Rabac

Albona, Porto Albona



Dorina, Plomin
Due fratelli, Labin
Ferali, Štrmac
Konoba Porat, Plomin
Konoba Vinež, Vinež
Kvarner, Labin
Nostromo, Rabac
Peteani, Labin
Stare staze, Kršan
Velo kafe, Labin

Kaštel Pineta, Nedešćina
Nando, Trget
Tomažići, Nedešćina

Bukaleta, Labin
Flanona, Plomin
Šterna, Labin

Dorina Since 1960 

 Loris Knapić
 Plomin 54, Plomin
 +385 (0)52 863 023
 +385 (0)91 56 84 000
 restoran.dorina@gmail.com


 Sezonski specijaliteti
 Specialità stagionali
 Seasonal specialties
 Saisonale Spezialitäten

Due fratelli 



 Montozi d.o.o.
 Montozi 6, Labin
 +385 (0)52 853 577
 +385 (0)98 36 64 98
 due-fratelli@pu.t-com.hr
 www.due-fratelli.com

 100  50 **1 2 3 4 5 6 7**




 Riba iz vlastitog ulova - Riba u pećnici s krumpirom
 Pesce di pesca privata - Pesce in forno con patate
 Farmed fish - Fish with potatoes in the oven
 Fisch aus eigenem Fang - Fisch vom Ofen mit Kartoffeln

Ferali 



 Mauricio Zahtila
 Štrmac 198, Labin
 +385 (0)52 851 840
 +385 (0)98214367
 restaurant.ferali@yahoo.com
 www.feralihr


 60  150 **1 2 3 4 5 6 7**







 Biftek s tartufima
 Filetto di manzo al tartufo
 Beefsteak with truffles
 Beefsteak mit Trüffeln



Konoba Porat Since 1961 

 Obitelj Kos
 Plomin Luka 28, Plomin
 +385 (0)98 962 8446
 horneto29@gmail.com


Konoba Vinež Since 1963 

 Obitelj Dragovina
 Vinež 15, Labin
 +385 (0)91 91 28 860
 suzana.dragovina@gmail.com

Kvarner 

 FM Labin
 Šetalište S. Marco 3, Labin
 +385 (0)52 852 336
 +385 (0)99 214 3064
 info@kvarnerlabin.com
 www.kvarnerlabin.com

 60  90 **1 2 3 4 5 6 7**


 Suho zrenje mesa (odležano meso) - Labinski krafi
 Carne stagionata - Krafi di Albona
 Dry-aged meat - Krafi
 Trockene Fleischreifung - Krapfen

Nostromo 

 Valter Karlović
 Obala M. Tita 7, Rabac
 +385 (0)52 872 601
 +385 (0)98 17 55 770
 info@nostromo.hr
 www.nostromo.hr

 40  80 **1 2 3 4 5 6 7**



 Riblji filet Nostromo - Škampi - Krafi
 Filetto di pesce Nostromo - Scampi - Krafi
 Fish fillet Nostromo - Scampi - Krafi
 Fischfilet Nostromo - Scampi - Krafi

Peteani



Koral d.o.o.
 Aldo Negri 9, Labin
 +385 (0)52 863 404
 +385 (0)98 702 097
 info@hotel-peteani.hr
 www.hotel-peteani.hr

40 40 1 2 3 4 5 6 7



Šufigana hobotnica u pasuticama - Tranc romba na aromatiziranom krumpiru
 Polpo in umido con pasutice (pasta tipica)- Trancio di rombo su patate aromatizzate
 Stewed octopus with pasutice pasta - Brill on aromatized potatoes
 Gedünsteter Krake im Saft mit pasutice (Pasta) - Flunderstücke auf aromatisierten Kartoffeln

Stare staze



Maja Lazarić Radić
 Kršan 26, Kršan
 +385 (0)52 863 259
 +385 (0)98 43 50 80
 starestaze.krsan@gmail.com
 www.stare-staze.com

50 60 1 2 3 4 5 6 7



Ravioli punjeni brancinom u umaku od rakova
 Ravioli ripieni al branzino in salsa di granchi
 Sea bass stuffed ravioli in crab sauce
 Ravioli gefüllt mit Seebarsch in Krebsauce

Velo kafe



Leone Višković
 Titov Trg 12, Labin
 +385 (0)52 852 745
 +385 (0)91 88 81 341
 alvona@pu.t-com.hr
 www.velokafe.com

50 65 1 2 3 4 5 6 7



File od brancina u umaku od rajčice, kapara, maslina i bijelog vina uz pogačicu
 Filetto di branzino in salsa di pomodoro, capperi, olive e vino bianco con focaccia

Sea bass fillet in tomato, caper, olive and white wine sauce with small pogacha bread
 Wolfsbarschfilet in Sauce aus Tomaten, Kapern, Oliven und Weißwein mit Brötchen

PREPORUKE / RACCOMANDAZIONI RECOMMENDATIONS / EMPFEHLUNGEN

Kaštel Pineta



Florian Radićanin
 Sv. Martin 32b, Nedeščina
 +385 (0)52 654 045
 +385 (0)91 28 65 688
 info@kastel-pineta.com
 www.kastel-pineta.com

Nando



Ružmarinka d.o.o.
 Trget 16, Labin, Raša
 +385 (0)52 875 133
 +385 (0)91 404 0756
 konobanando.trget@gmail.com

Tomažiči



Silvio Verbanac
 Tomažiči 59a, Nedeščina
 +385 (0)52 865 535
 +385 (0)91 13 96 430
 silvio.vrbnac@gmail.com

I JOŠ... E INOLTRE... AND MORE... UND NOCH...

Bukaleta

Marko i Sanja Rastović
 Plomin luka 17, Labin
 +385 (0)52 524 466
 +385 (0)91 587 5196



Flanona

Serdo Peteani
 Plomin bb, 52234 Plomin
 +385 (0)52 864 426

NEW!



Šterna

Dorijano Mohorović
 Marcinica 48, Labin
 +385 (0)52 853 463
 +385 (0)91 50 26 849



Središnja Istra

Istria centrale / Central Istria / Zentralistrien



**Castel Belaj, Belaj
 Drugi peron, Cerovlje
 Vela vrata, Beram**

**Agroturizam Dol, Boljun
 Boljunska konoba, Boljun
 Danijeli, Kringa
 Ema, Boljun
 Marino, Gračišće
 Ograde, Pazin
 Tikel, Karojba
 Tomaško, Vranja**

**Destilerija Krulčić, Pazin
 Etradex, Pazin
 Lucky Goat Bar & Grill, Lupoglav
 Pod lipom, Pazin**

Castel Belaj



👤 Zhan Belay
 ✉ Belaj 20a, Cerovlje
 ☎ +385 (0)52 524 315
 📞 +385 (0)91 12 00 277
 @ info@castlebelaj.com
 www.castlebelaj.com

🏠 37 🕒 150 **1 2 3 4 5 6 7**



🍖 Meso autohtonih pasmina na žaru vinove loze
 Carne di animali autoctoni alla brace di legna di vite
 Indigenous breeds' meats grilled on the vine wood
 Fleisch von autochthonen Tieren am
 Weinstock-Holzkohlengrill

Drugi peron



👤 Armando Lušetić
 ✉ Cerovolje 6, Cerovolje
 ☎ +385 (0)52 684 099
 📞 +385 (0)91 79 92 026
 @ mariela.anciclusetic@yahoo.com

🏠 32 🕒 64 **1 2 3 4 5 6 7**

🍖 Tagliata ramstek na tartufiranom krumpiru
 Tagliata di rumpsteak su patate ai tartufi
 Rump steak tagliata on truffled potatoes
 Rumpsteak Tagliata auf Trüffelkartoffeln

Vela vrata



👤 Sandro Jurčić
 ✉ Beram 41, Pazin
 ☎ +385 (0)91 78 14 995
 @ helena.jur84@gmail.com

🏠 30 🕒 45 **1 2 3 4 5 6 7**



🍖 Ručno rezani pršut - Vlastita domaća tjestenina sa sezonskim proizvodima
 Prosciutto tagliato a mano - Pasta tipica con prodotti stagionali
 Hand cut pršut - Homemade pasta with seasonal food
 Handgeschnittener Prsut - Hausgemachte Nudeln mit Saisonalen Produkten

PREPORUKE / RACCOMANDAZIONI
RECOMMENDATIONS / EMPFEHLUNGEN

Agroturizam Dol



👤 OPG Stojšić Ana Cerovlje
 ✉ Gologorički dol, Lukačići
 📞 +385 (0)95 848 27 66

Boljunska konoba



👤 Ružica Zrinščak **NEW!**
 ✉ Boljun 30A, Boljun
 ☎ +385 (0)52 631 100

Danijeli



👤 Mirjana Fabris
 ✉ Danijeli 76, Kringa, Tinjan
 📞 +385 (0)91 68 66 588
 @ donis.pallets@gmail.com

Ema



👤 Suzana Ajkler Brožić
 ✉ Vranja 29a, Boljun
 ☎ +385 (0)52 685 372
 📞 +385 (0)91 50 21 684

Marino



👤 Svetlana Buljan
 ✉ Gračišće 75, Gračišće
 ☎ +385 (0)52 687 081
 📞 +385 (0)98 21 92 40

Ograde



👤 Vjeran Šaina 
 ✉ Katun Lindarski 60, Pazin
 ☎ +385 (0)52 693 035
 📞 +385 (0)98 72 34 42

Tikel



👤 Ivica Tikel
 ✉ Špinovci 88, Karojba
 ☎ +385 (0)52 683 404
 📞 +385 (0)95 50 58 104

Tomaško



👤 Miljenko Vasić **NEW!**
 ✉ Vranja 13, Boljun
 ☎ +385 (0)52 685 263

I JOŠ... E INOLTRE... AND MORE... UND NOCH...

Destilerija Krulčić

👤 Obrt za proiz. vina i destilata
 ✉ Lindar 126/b, Pazin
 📞 +385 (0)91 73 81 458



Etradex

👤 Zoran Rajnović - voditelj **NEW!**
 ✉ Stancija Pataj 45b, Pazin
 ☎ +385 (0)52 616 082



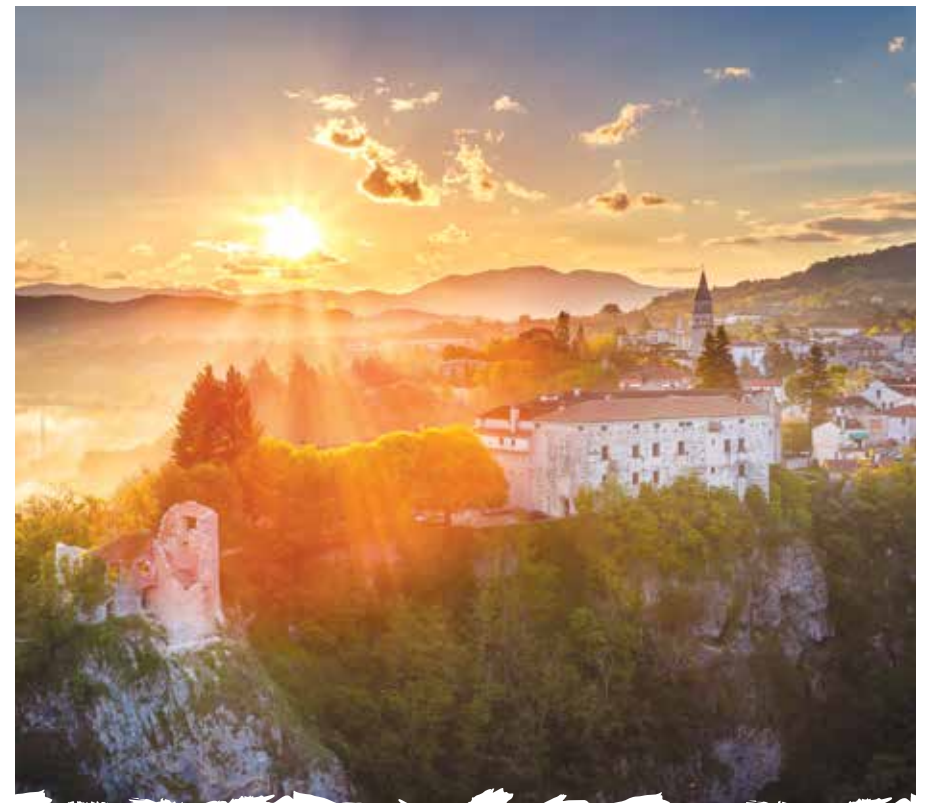
Lucky Goat Grill & Bar

👤 Luka Radoš **NEW!**
 ✉ Most Zrinščak 57, Lupoglav
 📞 +385 (0)99 48 27 492



Pod lipom

👤 UO Nino
 ✉ Trg pod lipom 2a, Pazin
 ☎ +385 (0)52 622 022





Istria Gourmet Guide

Gourmet&Wine mjesta za Gourmet&Wine lovers

Predlažemo vam uzbudljiv put izvrsnosti po Istri. Pred vama su ponajbolji restorani, konobe, ekstrapročićanska maslinova ulja, vina, pršuti, sir, tartufi, med... Da bi vam olakšali istraživanje, Istru smo podijelili u šest manjih područja, a u svakom smo od njih kreirali po jedan ili više itinerara koji povezuju najznačajnija Gourmet&Wine mjesta na određenom području. Prijedloga je ukupno devetnaest, svaki je različit i, na svoj način, izazovan, privlačan i zanimljiv. A zašto devetnaest? Pa, naravno, dvadesetog ćete kreirati upravo Vi! Uživajte!

Punti Gourmet&Wine per gli amanti del Gourmet&Wine

Vi proponiamo un emozionante itinerario di eccellenza in Istria. Di fronte a voi ci sono i migliori ristoranti, taverne (konobe), olio extra vergine di oliva, vino, prosciutto, formaggio, tartufi, miele... Per semplificare la vostra ricerca, abbiamo suddiviso l'Istria in sei aree più piccole (cluster) e in ogni cluster abbiamo creato uno o più itinerari che collegano i più significativi luoghi Gourmet & Wine. Ci sono diciannove itinerari in tutto, ogni itinerario è diverso e a suo modo stimolante, coinvolgente e interessante. Perché diciannove? Beh, naturalmente, i ventesimo lo creerete. Voi. Buon divertimento!

Gourmet&Wine destinations for Gourmet&Wine lovers

We are proposing an exciting trip of excellence across Istria. You will meet the best restaurants, taverns, extra virgin olive oils, wines, prosciutto, cheese, truffles, honey... To make your explorations easier, we have divided Istria into six smaller areas with one or several itineraries in each of them connecting their most significant Gourmet&Wine destinations. There is a total of nineteen itineraries. Each is different, challenging, attractive and interesting in its own way. Why nineteen? Well, the twentieth will naturally be created by - YOU. Enjoy!

Gourmet&Wine Ortschaften für Liebhaber von Gourmet&Wine

Wir schlagen Ihnen eine spannende Reise durch Istrien und seine Vorzüglichkeiten vor. Auf Sie warten die besten Restaurants, Tavernen, native Olivenöle extra, Spitzenweine, Trockenschinken, Käse, Trüffeln, Honig... Um Ihnen die Wahl zu erleichtern, haben wir Istrien in sechs kleinere Regionen eingeteilt, und in jedem Cluster eine oder mehrere Reiserouten entworfen, welche die bedeutendsten Gourmet&Wine Orte in dieser Region miteinander verbinden. Es gibt insgesamt neunzehn Routen, jede ist verschieden, und auf ihre Art attraktiv, spannend und interessant. Und warum neunzehn? Ja, weil die zwanzigste Route von Ihnen persönlich kreiert wird. Viel Spaß dabei!



Mobile Application
www.istra.com/gourmet



IMPRESSUM

Nakladnik / Editore / Publisher / Herausgeber

Turistička zajednica Istarske županije
Ente per il Turismo dell'Istria
Istria Tourist Board
Tourismusverband Istrien
Pionirska 1, HR-52440 Poreč
☎ +385 (0)52 452 797
@ info@istra.hr
🌐 www.istra.hr

Za nakladnika / Per l'editore

For the publisher / Für den Herausgeber

Denis Ivošević

Urednica / Redattrice

Editor / Redakteur

Cristina Vojić Krajcar

Autor izbora restorana i konoba Istre

Autore selezione ristoranti e trattorie dell'Istria

Author of restaurant and tavern selection in Istria

Autor der Auswahl von Restaurants und Tavernen in Istrien

Franko Lukež, Petko d.o.o., Pula

franko.lukez@hi.t-com.hr

Koncept / Idea

Concept / Konzept

Vesna Ivanović; Studio Sonda, Vižinada

Oblikovanje / Allestimento grafico

Design / Gestaltung

Studio Dota, Žminj; Tumpić/Prenc, Rovinj

Fotografije / Fotografie

Photo Credits / Fotos

Dejan Hren, Studio Sonda, Julien Duval/Envy,
Igor Zirojević, Goran Šebelić, Dean Duboković,
Đani Celija, Miranda Legović, Renko Kosinožić,
Nina Bančić, Netlex, ART Redaktions:
Petr Blaha, Silvia Trippolt-Maderbacher

Arhivi / Archivi / Archives / Archiv:

Badi, Batelina, Buščina, Benvenuti vina, Čok, Hotel Monte
Mulini, Hotel Valsabbion, Meneghetti, Monte, San Rocco
Hotel-Restaurant, San Servolo, Spinaker, Zigante,
Istria Tourist Board

Tisak / Stampa / Print / Druck

Radin print, Sveta Nedelja, 2019

TOP priznanja Istri
TOP riconoscimenti per l'Istria
TOP Awards for Istria
TOP Anerkennungen Istriens

FLOS
OLEI

Istria

World's Best Olive Oil Region
2016, 2017, 2018, 2019

The
New York
Times

Istria

52 Places To Go In
2017

Forbes

Istria

The Next Great Destinations 2018
8 Places to Beat the Crowds

THE
HUFFINGTON
POST

TOP NEWS AND OPINION

Istria

6 Best Kept Secrets In Europe 2015
Best Places For
Golden Years 2013

NATIONAL
GEOGRAPHIC
TRAVELER

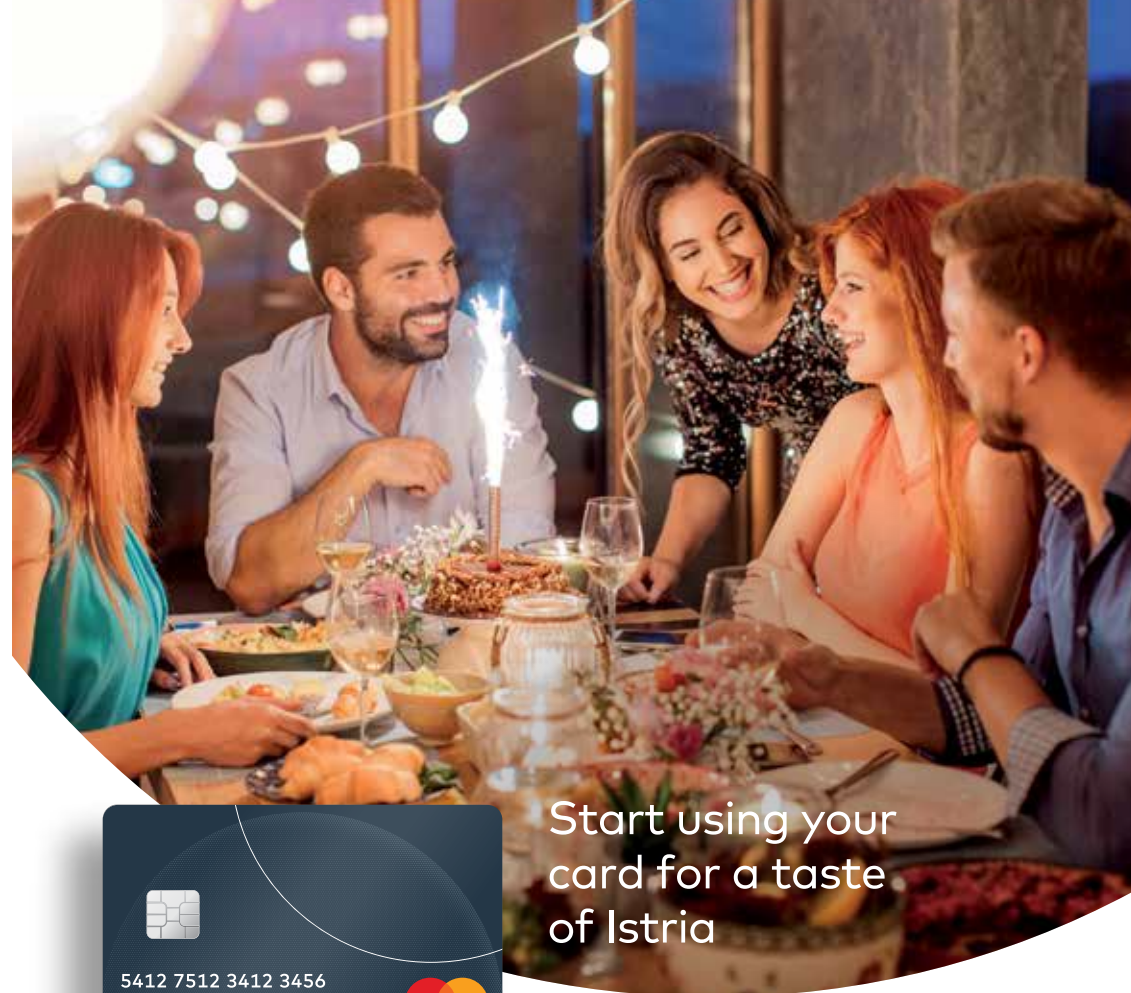
Istria

TOP 10 Valentine's Day Retreats 2014
20 Best World Destinations 2012
10 Best Summer Trips 2011

CNN

Istria

Top Summer Food Destinations
2013



Start using your
card for a taste
of Istria



End up finding your
new favourite meal

Enjoy exclusive menus prepared just for
you at our acclaimed restaurants.
Book at priceless.com

Start
Something
Priceless





Sheer
Driving Pleasure



UNFOLD YOUR DREAMS IN ISTRIA.

THE ALL-NEW BMW Z4.

BMW Z4 M40i Roadster:
Fuel consumption in l/100 km (combined): 7,4–7,1.
CO₂ emissions in g/km (combined): 168–162.

