



High End Restaurants

Seasonal Food & Wine





Choice. Chef's choice.

An ingredient. A seasonal ingredient.

Makes a perfect plate.



Empfehlung. Empfehlung des Kochs

Eine Zutat. Eine saisonale Zutat

Und das ist das perfekte Essen

Welcome to spring in Istria...

Willkommen im Frühling in Istrien...





## High End Restaurants

# Menu

Laurel & Berry Restaurant

Home-cured sea bream  
wrapped in young collard greens and fennel shoots,  
lemon gel, dust of scallop roe



Poached sea bream fillet, “buckwheat risotto”,  
mussels, beurre blanc foam



Laurel semifreddo

## Seasonal Food & Wine

Grand Park Hotel Rovinj  
Laurel & Berry Restaurant

Dario Šajatović



## High End Restaurants

# Menu

Laurel & Berry Restaurant

Marinierte Goldbrasse eingerollt in jungen Blattkohl,  
Fencheltriebe, Zitronengel, Staub der Jakobsmuscheln



Pochiertes Filet der Goldbrasse, „Buchweizen Risotto“,  
Muscheln, beurre blanc Schaum



Semifreddo (Halbgefrorenes) vom Lorbeer

## Seasonal Food & Wine

Grand Park Hotel Rovinj  
Laurel & Berry Restaurant

Dario Šajatović













## High End Restaurants

# Menu

La Serra Anno Domini

Red Mullet ceviche, young peas, zucchini carpaccio,  
with its crisped flower stuffed with local curd

---

Sautéed cuttlefish, barbequed leeks, gremolata –  
sided with its ink layers of lasagna stuffed with Kvarner crabs

---

Tiramisu with freshly picked strawberries  
Homemade black mulberry compôte

## Seasonal Food & Wine

Hotel Istra  
La Serra, Anno Domini 547

Martina Buđinski



## High End Restaurants

# Menu

La Serra Anno Domini

Ceviche von der Streifenbarbe, junge Erbsen, Zucchini Carpaccio,  
knusprige Zucchiniblüte gefüllt mit hausgemachtem Quark

---

Sautierte Sepie, gegrillter Lauch, Gremolata –  
serviert zur Lasagne mit der Tinte der Sepia, gefüllt  
mit Krebsen des Kvarner

---

Tiramisu mit frisch gepflückten Erdbeeren  
Hausgemachter Kompott der schwarzen Maulbeere

## Seasonal Food & Wine

Hotel Istra  
La Serra, Anno Domini 547

Martina Buđinski









## High End Restaurants

# Menu

Brasserie Adriatic

Sautéed green asparagus, poached quail egg,  
hollandaise sauce, black truffle

---

Pan roasted lamb chop, new potatoes and spring onions,  
tomato confit, young zucchini and carrot, Teran jus

---

Mille feuille, local ricotta and strawberries

## Seasonal Food & Wine

Hotel Adriatic  
Brasserie Adriatic

Milena Cvek



## High End Restaurants

# Menu

Brasserie Adriatic

Sautierter grüner Spargel, pochierte Wachteleier,  
Sauce Hollandaise, schwarzer Trüffel

---

Gebratenes Lammkotelett, Jungkartoffeln und Frühlingszwiebeln,  
Confit der Tomate, junge Zucchini und Karotte, Terrano Sauce

---

Mille feuille, hausgemachter Ricotta und Erdbeeren

## Seasonal Food & Wine

Hotel Adriatic  
Brasserie Adriatic

Milena Cvek





*Eastman Kitchin  
Executive Chef*





High End Restaurants

# Menu

Menu Mediteraneo

Wild asparagus and Parmigiano risotto  
Pickled home-grown asparagus



Poached seabass fillet, grilled asparagus  
Warm anchovy mayonnaise



Apple tart  
Homemade vanilla ice-cream, asparagus powder

## Seasonal Food & Wine

Hotel Monte Mulini  
Restaurant Mediterraneo

Radovan Blagić



High End Restaurants

# Menu

Menu Mediteraneo

Risotto vom wilden Spargel und Parmesan  
Eingemachter heimischer Spargel



Pochiertes Wolfsbarschfilet, überbackener Spargel  
Warme Anchovis Mayonnaise



Apfel Tarte  
Hausgemachtes Vanilleeis, Spargelpulver

Seasonal Food & Wine

Hotel Monte Mulini  
Restaurant Mediterraneo

Radovan Blagić











High End Restaurants

# Menu

Primi Terreni

Hand cut Istrian prosciutto  
Selection of Istrian cheeses  
Marinated olives



Homemade pljukanci, spring asparagus  
and Istrian prosciutto



Cremeaux with extra virgin olive oil

Seasonal Food & Wine

Grand Park Hotel Rovinj  
Primi Terreni Restaurant & Deli

Siniša Cerin



High End Restaurants

# Menu

Primi Terreni

Handgeschnittener Istrischer Prosciutto  
Auswahl istrischer Käse  
Marinierte Oliven



Hausgemachte pljukanci, Frühlingsspargel  
und Istrischer Prosciutto



Cremeaux mit nativem Olivenöl extra

Seasonal Food & Wine

Grand Park Hotel Rovinj  
Primi Terreni Restaurant & Deli

Siniša Cerin









## High End Restaurants

# Menu

La Grisa

Boškariin finger food tasting  
(liver, tongue, ravioli, ribs, salami, strudel)



Boškariin tail, potato and truffle foam,  
kale, black truffle



Fritule in biska brandy, dried fruits,  
cow's curd mousse

## Seasonal Food & Wine

Bale  
Restaurant La Grisa

Nikola Vuković



## High End Restaurants

# Menu

La Grisa

Verkostung kleiner Happen vom boškari  
(Leber, Zunge, Ravioli, Rippen, Salami, Strudel)

---

Schwanz vom boškari, Kartoffel  
und Trüffelschaum, Wirsing, schwarzer Trüffel

---

Fritule in Biska Weinbrand, getrocknete  
Früchte, Kuh-Quark Mousse

## Seasonal Food & Wine

Bale  
Restaurant La Grisa

Nikola Vuković









## High End Restaurants

# Menu

Restaurant Blu

### **Vegetarian menu**

Curd cheese, fava beans, mint and pears  
Homegrown green peas, agnolotti, fennel, lime  
Cauliflower, seasonal mushrooms, truffles, vegetable demi-glace

---

### **Fish menu**

Adriatic shrimp, elderflower and hibiscus mayo, elderflower blossoms  
Cappelletti stuffed with local lobster, bisque, estragon  
Wild Adriatic dentex, potato mille-feuille, Swiss chard

---

### **Meat menu**

Boškari tartar, bottarga, onion, chives  
Homemade tortellini stuffed with boškari tail, seasonal mushrooms, Istrian lardo  
Boškari tongue, celery, apples, walnuts

## Seasonal Food & Wine

Rovinj  
Restaurant Blu

Lidia Fabris



## High End Restaurants

# Menu

Restaurant Blu

### **Vegetarisches Menü**

Quark, Ackerbohne, Minze und Birnen  
Heimische Erbsen, Teigware agnolotti, Fenchel, Limette  
Blumenkohl, saisonale Pilze, Trüffel, Gemüse demi-glace

---

### **Fisch Menü**

Adriatische Garnelen, Mayonnaise vom Holunder und Hibiskus, Holunderblüten  
Cappelletti gefüllt mit heimischem Hummer, Bisque Suppe, Estragon  
Wilde adriatische Zahnbrasse, Kartoffel mille-feuille, Mangold

---

### **Fleischmenü**

Tartar des boškarin, Bottarge, Zwiebeln, Schnittlauch  
Hausgemachte Tortellini gefüllt mit Schwanzfleisch des boškarin,  
saisonale Pilze, istrischer Lardo  
Zunge des boškarin, Sellerie, Äpfel, Wallnüsse

## Seasonal Food & Wine

Rovinj  
Restaurant Blu

Lidia Fabris



Choice. Chefs choice.

An ingredient. A seasonal ingredient.

Makes a perfect plate.



Empfehlung. Empfehlung des Kochs

Eine Zutat. Eine saisonale Zutat

Und das ist das perfekte Essen



## Reservations | Reservierungen

La Serra, Anno Domini 547, Hotel Istra, Otok sv. Andrija  
Viktor Rudan, 099 265 7109

Restaurant Mediterraneo, Hotel Monte Mulini  
Miroslav Jurišić, 091 426 3581

Primi Terreni, Grand Park Hotel Rovinj  
Almin Imširović, 091 426 3506 / Igor Varjačić, 091 230 0039

Restaurant Blu, Rovinj  
Lidia Fabris – 052 811 265

Laurel and Berry, Grand Park Hotel Rovinj  
Ivica Verić, 091 2300 064 / Igor Glasovac, 091 230 0061

Restaurant La Grisa, Bale  
Nikola Vuković – 052 824 501

Brasserie Adriatic, Hotel Adriatic  
Dino Dekleva, 099 329 4878

Organiser / Organisator:

*Romantic Mediterranean*  
ROVINJ • ROVIGNO

*Bale-Valle*



**VRSAR**  
inspirira

.....  
Turistička zajednica  
općine Vrsar



HRVATSKA OBRRTNIČKA KOMORA  
OBRRTNIČKA KOMORA ISTARSKE ŽUPANIJE  
UDRUŽENJE OBRRTNIKA ROVINJ  
ASSOCIAZIONE DEGLI ARTIGIANI DI ROVIGNO

**MAISTRA**  
HOSPITALITY GROUP

Editor / Redakteur:

Zorica Bocić

Photos / Foto:

Maja Danica Pečanić

Professional associate / Beruflicher Kollaborateur:

Jeffrey Vella

Graphic design / Grafikdesign:

Toni Žufić



---

# Seasonal Food & Wine



EN



DE