



High End Restaurants

Seasonal Food & Wine

19.5. - 1.6.2025.







Izbor. Chefov izbor.

Jedna namirnica. Sezonska namirnica.

I to je savršeno jelo.

Scelta. La scelta dello Chef.

Un ingrediente. Un ingrediente di stagione.

Il segreto per un piatto perfetto.

Dobrodošli u proljeće u Istri...

Benvenuti in primavera in Istria...





High End Restaurants

Menu

Laurel & Berry Restaurant

Ceviche od jadranske orade
Jadranska orada, file citrusa, stabljika celera, čili i korijander



Rižoto
Rižoto, klasično završen s tartarom od jakobovih kapica



Lovor & Bobice
Semifreddo od lovora, yuzu čokolada,
crumble od raži, šumsko voće

Seasonal Food & Wine

Grand Park Hotel Rovinj
Laurel & Berry Restaurant

Chef Siniša Cerin



High End Restaurants

Menu

Laurel & Berry Restaurant

Cheviche di orata dell'Adriatico
Orata dell'Adriatico, agrumi, gambo di sedano,
peperoncino e coriandolo

Risotto
Risotto, finitura classica con crudo di capesante

Alloro & Frutti di bosco
Semifreddo all'alloro, cioccolato yuzu,
crumble di segale, frutti di bosco

Seasonal Food & Wine

Grand Park Hotel Rovinj
Laurel & Berry Restaurant

Chef Siniša Cerin

Terre Bianche Cuvée Blanc, Degrassi

Bašanija, Istra, Hrvatska

Menu po osobi / Menù per persona:

60 €

Vino: 0,125 l 8,50 €

“Vino čini svaki obrok prigodnom, svaki stol elegantnijim,
svaki dan civiliziranijim.”

“Il vino rende ogni pasto un'occasione, ogni tavola più elegante,
ogni giorno più civile.”





High End Restaurants

Menu

Restaurant Saponi di Spirito Santo Rovinj

Marinirane jadranske kozice, umak od citrusa,
ukiseljena rotkvica, hrskavi komorač

File brancina, pire proljetnog graška,
pečena mlada mrkva, emulzija školjki

Lavanda i mille-feuille s medom i mousseom od ricotte,
istarske jagode, crumble od badema

Seasonal Food & Wine

Hotel Spirito Santo Palazzo Storico
Restaurant Saponi di Spirito Santo Rovinj



High End Restaurants

Menu

Restaurant Sapori di Spirito Santo Rovinj

Gamberi Adriatici Marinati Condimento agli agrumi,
ravanello sott'aceto, finocchio croccante

Filetto di Branzino Purè di piselli primaverili,
carotine arrostate, emulsione di crostacei

Millefoglie alla Lavanda e Miele Mousse di ricotta,
fragole istriane, crumble di mandorle

Seasonal Food & Wine

Hotel Spirito Santo Palazzo Storico
Restaurant Sapori di Spirito Santo Rovinj

Dobravac Sonata Malvazija

Dobravac, Rovinj, Istra, Hrvatska

Menu po osobi / Menù per persona:

55 €

Wine / Wein: 0,125 l 7 €

“Vino je odgovor. Samo se ne sjećam pitanja.”

“Il vino è la risposta. È solo che non ricordo la domanda.”





High End Restaurants

Menu

Brasserie Adriatic

Sotirane zelene šparoge, poširana prepeličja jaja,
umak holandez, crni tartuf

Pečeni janjeći kotlet, mladi krumpir i luk,
konfit od rajčice, mini tikvica i mrkva,
umak od Terana

Mille feuille, domaća ricotta i jagode

Seasonal Food & Wine

Hotel Adriatic
Brasserie Adriatic
Chef Mario Mijatović



High End Restaurants

Menu

Brasserie Adriatic

Asparagi verdi saltati, uova di quaglia in camicia,
salsa olandese, tartufo nero

Costoletta d'agnello arrosto, patate novelle e cipollotti,
confit di pomodoro, mini zucchine e carote,
salsa di Terrano

Mille feuille, ricotta locale e fragole

Seasonal Food & Wine

Hotel Adriatic
Brasserie Adriatic
Chef Mario Mijatović

Chardonnay Ferné, Degrassi

Bašanija, Hrvatska, Istra

Menu po osobi / Menù per persona:

58 €

Vino: 0,125 l 6,40 €

“Starost i čaše vina nikada ne treba brojati.”

“L'età e i bicchieri di vino non dovrebbero mai essere contati.”





High End Restaurants

Menu

La serra Anno Domini 547

Tartar od jadranske tune na kremi od batata i morskih trava
Domaće šparoge, ulje od ružmarina

Ravioli punjeni sirom
Umak divljih šparoga
Repovi kozica

Tart s kremom od malina i sira

Seasonal Food & Wine

Hotel Istra
La Serra, Anno Domini 547
Chef Alessandro Ban



High End Restaurants

Menu

La serra Anno Domini 547

Tartare di tonno dell'Adriatico su crema di patate dolci
e alghe di mare
Asparagi locali, olio al rosmarino

Ravioli ripieni di formaggio
Sugo agli asparagi selvatici
Code di gambero saltate

Crostata con crema di lamponi e formaggio

Seasonal Food & Wine

Hotel Istra
La Serra, Anno Domini 547
Chef Alessandro Ban

Malvazija Festigia, Vina Laguna

Poreč, Istra, Hrvatska

Menu po osobi / Menù per persona:

55 €

Vino: 0,15 l 7,30 €

“Život je prekratak da bismo pili loše vino.”

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





High End Restaurants

Menu

Artičoka

Teleća jetrica
Pate od teleće jetrice
Ukiseljeni krastavci
Ukisiljena rotkvica
Chutney od kumquata

Juneći obraz
Sporo kuhani juneći obrazi
Dauphinoise krumpir
Paljeni poriluk
Ukiseljeni romanesco karfiol

Lemon tart
Tart od prhkog tjesta
Krema od limuna
Talijanska meringa
Crumble od limete i badema

Seasonal Food & Wine

Rovinj
Restaurant Artičoka
team Artičoka



High End Restaurants

Menu

Artičoka

Fegato di Vitello
Pate' di fegato di vitello
Cetriolini sottaceto
Ravellini sottaceto
Chutney di kumquat

Guancia di vitello
Guancia di vitello brasato
Patate alla dauphinoise
Porro bruciato
Cavolo romanesco sottaceto

Tart al limone
Crostata di frolla
Crema di limone
Meringa
Crumble di lime e mandorle

Seasonal Food & Wine

Rovinj
Restaurant Artičoka
team Artičoka

Radovan Refošk

Višnjan, Istra, Hrvatska

Menu po osobi / Menù per persona:

55 €

Vino: 0,125 l 6,00 €

“Što imaju zajedničko prijatelji i vino? Što stariji, to bolji.”

“Cosa hanno in comune gli amici e il vino? Più vecchio è, meglio è.”





High End Restaurants

Menu

Al Dente Rovinj

Foie gras & višnja
foie gras, spužva od višanja, žele od naranče,
umak od demi- glacea i višanja

Pačji file s voćnim tonovima
sous vide pačji file, kroket od pačetine
i spužvom od višanja

Choco mousse s malinama

Seasonal Food & Wine

Rovinj

Restaurant Al Dente Rovinj



High End Restaurants

Menu

Al Dente Rovinj

Foie gras e ciliegia

Foie gras, pan di Spagna alla ciliegia, gelatina
all'arancia, demi-glace e salsa alla ciliegia

Filetto d'anatra con note fruttate

Petto d'anatra in sous-vide, crocchetta d'anatra
e pan di Spagna all'amarena

Mousse al cioccolato con lamponi

Seasonal Food & Wine

Rovinj

Restaurant Al Dente Rovinj

Bastiàn Malvazija

Buje, Istra, Hrvatska

Menu po osobi / Menù per persona:

55 €

Vino: 0,125 l

Čaša vina je uključena u cijenu menua.
Un bicchiere di vino è incluso nel prezzo del menù.

“Godine su samo broj. Potpuno je irelevantno osim ako,
naravno, slučajno nisu boca vina.”

“L'età è solo un numero. È del tutto irrilevante a meno che,
ovviamente, non ti capiti di essere una bottiglia di vino.”



Rezervacije | Prenotazioni

Laurel & Berry
Grand Park Hotel Rovinj
Concierge: +385 91 2300 101

Restaurant Mediterraneo
Hotel Monte Mulini
Ivica Verić: +385 91 23 000 64

Brasserie Adriatic, Hotel Adriatic
Vanja Kuhta: +385 91 2300 235

La Serra Anno Domini 547
Hotel Istra, Otok sv. Andrija
Luka Zgrablić: +385 91 622 8178

Restaurant Artičoka
Marko Ugrin: +385 91 518 1229

Hotel Spirito Santo
Reservations: +385 99 4354 333

Al Dente Rovinj
Reservations: +385 98 9858 976

Organizator / Organizzatore

Romantic Mediterranean
ROVINJ • ROVIGNO

MAISTRA
HOSPITALITY GROUP



VRSAR
inspirira

.....
Turistička zajednica
općine Vrsar



HRVATSKA OBRITNIČKA KOMORA
OBRITNIČKA KOMORA ISTARSKE ŽUPANIJE
UDRUŽENJE OBRITNIKA ROVINJ
ASSOCIAZIONE DEGLI ARTIGIANI DI ROVIGNO

Urednik / Redattore

Zorica Bocić

Fotografije / Fotografie

Maja Danica Pečanić

Stručni suradnici / Associato esperto

Jeffrey Vella













HR



IT

Seasonal Food & Wine