



High End Restaurants

Seasonal Food & Wine



Izbor. Chefov izbor.

Jedna namirnica. Sezonska namirnica.

I to je savršeno jelo.



Scelta. La scelta dello Chef.

Un ingrediente. Un ingrediente di stagione.

Il segreto per un piatto perfetto.

Dobrodošli u proljeće u Istri...

Benvenuti in primavera in Istria...





High End Restaurants

Menu

Laurel & Berry Restaurant

Marinirana orada zamotana u mladu raštiku,
izdanci koromača, gel od limuna, prah Jakobovih kapica



Poširani filet orade, „rižoto od heljde“,
školjke, pjena beurre blanc



Semifreddo od lovora

Seasonal Food & Wine

Grand Park Hotel Rovinj
Laurel & Berry Restaurant

Dario Šajatović



High End Restaurants

Menu

Laurel & Berry Restaurant

Orata marinata avvolta in cavolo cavaliere novello,
germogli di finocchio, gel di limone, polvere di capesante



Filetto di orata in camicia, "risotto al grano saraceno",
cozze, spuma di beurre blanc



Semifreddo all'alloro

Seasonal Food & Wine

Grand Park Hotel Rovinj
Laurel & Berry Restaurant

Dario Šajatović







High End Restaurants

Menu

La Serra Anno Domini

Ceviche od trilje, mladi grašak, carpaccio od tikvica,
hrskavi cvijet tikvica punjen domaćom skutom

Sotirana sipa, paljeni poriluk, gremolata –
posluženo uz lazanje s crnilom punjene kvarnerskim rakovima

Tiramisu od svježe ubranih jagoda
Domaći kompot od crnog duda

Seasonal Food & Wine

Hotel Istra
La Serra, Anno Domini 547

Martina Buđinski



High End Restaurants

Menu

La Serra Anno Domini

Ceviche di triglia, piselli novelli, carpaccio di zucchine,
fiore croccante di zuccina ripieno di cagliata locale

Seppie saltate, porri ai ferri, gremolata - serviti con
lasagne al nero di seppia ripiene di granchio del Quarnero

Tiramisù di fragole appena raccolte
Composta di gelso nero fatta in casa

Seasonal Food & Wine

Hotel Istra
La Serra, Anno Domini 547

Martina Buđinski







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

Milena Cvek



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

Milena Cvek





*Eastman Kitchin
Executive Chef*



High End Restaurants

Menu

Menu Mediteraneo

Rižoto od divljih šparoga i parmezana
Ukiseljene pitome šparoge



Poširani file brancina, zapečene šparoge
Topla majoneza od slanih sardona



Tart od jabuke
Domaći sladoled od vanilije, prah od šparoga

Seasonal Food & Wine

Hotel Monte Mulini
Restaurant Mediterraneo

Radovan Blagić



High End Restaurants

Menu

Menu Mediterraneo

Risotto agli asparagi selvatici e parmigiano
Asparagi della casa in salamoia



Filetto di branzino in camicia, asparagi arrostiti
Maionese tiepida di acciughe



Crostata di mele
Gelato alla vaniglia fatto in casa, polvere di asparagi

Seasonal Food & Wine

Hotel Monte Mulini
Restaurant Mediterraneo

Radovan Blagić







High End Restaurants

Menu

Primi Terreni

Ručno rezani Istarski pršut
Izbor istarskih sireva
Marinirane masline



Domaći pljukanci, proljetne šparoge
i Istarski pršut



Cremeaux s ekstra djevičanskim
maslinovim uljem

Seasonal Food & Wine

Grand Park Hotel Rovinj
Primi Terreni Restaurant & Deli

Siniša Cerin



High End Restaurants

Menu

Primi Terreni

Prosciutto crudo istriano tagliato a mano
Selezione di formaggi istriani
Olive marinate



Pljukanci fatti in casa, asparagi primaverili
e prosciutto crudo istriano



Cremeaux con olio extravergine d'oliva

Seasonal Food & Wine

Grand Park Hotel Rovinj
Primi Terreni Restaurant & Deli

Siniša Cerin







High End Restaurants

Menu

La Grisa

Degustacija malih zalogaja od boškarina
(jetra, jezik, raviol, rebra, salama, štrudel)



Rep boškarina, pjena od krumpira i tartufa,
kelj, crni tartuf



Fritule u biski, suho voće,
mousse od kravlje skute

Seasonal Food & Wine

Bale
Restaurant La Grisa

Nikola Vuković



High End Restaurants

Menu

La Grisa

Stuzzichini di boškarin
(fegato, lingua, ravioli, costine, salame, strudel)



Coda di boškarin, spuma di patate e tartufo,
verze, tartufo nero



Zeppole in brandy biska, frutta secca,
mousse di cagliata di mucca

Seasonal Food & Wine

Bale
Restaurant La Grisa

Nikola Vuković







High End Restaurants

Menu

Restaurant Blu

Vegetarijanski jelovnik

Skuta, bob, menta i kruške
Domaći grašak, tjestenina agnolotti, koromač, limeta
Cvjetača, sezonske gljive, tartufi, povrtni demi-glace

Ribljí jelovnik

Jadranski škampi, majoneza od bazge i hibiskusa, cvjetovi bazge
Cappelletti punjeni domaćim jastogom, bisque juha, estragon
Divlji jadranski zubatac, mille-feuille od krumpira, blitva

Mesni jelovnik

Tartar of boškarina, butarga, luk, vlasac
Domaći tortellini punjeni mesom od repa boškarina, sezonske gljive, istarski pešt
Jezik boškarina, celer, jabuke, orasi

Seasonal Food & Wine

Rovinj
Restaurant Blu

Lidia Fabris



High End Restaurants

Menu

Restaurant Blu

Menù vegetariano

Cagliata, fave, menta e pere
Piselli della casa, agnolotti, finocchio, limetta
Cavolfiore, funghi di stagione, tartufo, demi glace di verdure



Menù di pesce

Scampi dell'Adriatico, maionese di sambuco e ibisco, fiori di sambuco
Cappelletti ripieni di astice locale, brodo bisque, dragoncello
Dentice selvatico dell'Adriatico, millefoglie di patate, bietole



Menù di carne

Tartare di boškarin, bottarga, cipolla, erba cipollina
Tortellini fatti in casa ripieni di coda di boškarin, funghi di stagione, lardo istriano
Lingua di boškarin, sedano, mele, noci

Seasonal Food & Wine

Rovinj
Restaurant Blu

Lidia Fabris



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.

Rezervacije | Prenotazioni

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

Organizator / Organizzatore

Romantic Mediterranean
ROVINJ • ROVIGNO

Bale-Valle



VRSAR
inspirira

.....
Turistička zajednica
općine Vrsar



HRVATSKA OBRTHNIČKA KOMORA
OBRTHNIČKA KOMORA ISTARSKJE ŽUPANJE
UDRUŽENJE OBRTHNIKA ROVINJ
ASSOCIAZIONE DEGLI ARTIGIANI DI ROVIGNO

MAISTRA
HOSPITALITY GROUP

Urednik / Redattore

Zorica Bocić

Fotografije / Fotografie

Maja Danica Pečanić

Stručni suradnici / Associato esperto

Jeffrey Vella

Grafičko oblikovanje / Idea grafica

Toni Žufić



HR



IT

Seasonal Food & Wine