

Istra ²⁰¹⁴₂₀₁₅ Gourmet

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

www.istra.com



ISSN 1847-7704



CROATIA



A group of people are seated around a table with a white tablecloth, dining outdoors under the shade of a large, leafy tree. The scene is set during sunset, with the sun low on the horizon, casting a warm, golden glow over the landscape. In the background, there are rolling hills, a small village with stone buildings, and a hilltop with a church. The overall atmosphere is peaceful and scenic.

Istra²⁰¹⁴₂₀₁₅ 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
- 36** CESTE ISTARSKOG MEDA
LE STRADE DEL MIELE
ISTRIAN HONEY ROADS
SRAßEN DES ISTRISCHEN HONIGS
- 44** VINSKE CESTE ISTRE
STRADE DEL VINO DELL'ISTRIA
WINE ROADS OF ISTRIA
WEINSTRASSEN ISTRISCHES
- 64** CESTE MASLINOVA ULJA
STRADE DELL'OLIO D'OLIVA
OLIVE OIL ROUTES
STRASSEN DES OLIVENÖLS
- 88** 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, aroma-

tičnim 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

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 crystal-clear sea, is well known for its tourist amenities along the coast and its lush green interior, with countless cultural-historic sights and unforgettable natural panoramas from hilltop towns. It is also a treasure trove of gastronomic delights.

Istrian gastronomy reflects the historical, geographical and climatic 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 bäuerlichen Produkten und der Naturlandschaft, die in jedem Stein und jeder Ackerfurche eine lebhafte 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
- 26 NJEGOVO VELIČANSTVO TARTUF OD ISTRE
SUA MAESTÀ, IL TARTUFO D'ISTRIA
HIS MAJESTY, THE ISTRIAN TRUFFLE
IHRE HOHEIT, DIE ISTRISCHE TRÜFFEL



Jela Plave Istre

Svježina mora na trpezi, izazov za gastronomske znalce

O bilje 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 plovovima mora, jadranske lignje ili sipe, možda

kamenice, brodet, pečene rakove ili pak salate od hobotnica ili rakovica, slane srdone ili bakalar... Oduvijek je more čovjekov najbolji prijatelj, a u Istri prijateljuju intenzivnije no igdje 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)

- narodno jelo, svojevrsni pikantni umak od više vrsta riba i rakova.
- piatto tradizionale, ovvero una specie di sughetto piccante di pesce misto e granchi.
- traditional dish, savoury fish stew made with several kinds of fish and crustaceans.
- traditioneller pikanter Fischtopf bzw. Sauce aus verschiedenen Fischarten und Krebsen.

BUZARA

- posebna vrsta umaka pripravljena na temelju od bijelog luka, peršina, maslinova ulja i vina, najčešće od školjaka ili rakova.
- 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.
- special type of sauce, sautéed with onions, parsley, olive oil and wine, usually with shellfish.
- spezifische Sauce, basierend auf Knoblauch, Petersilie, Olivenöl und Wein, in der zumeist Muscheln oder Krebse gegart werden.

JAKOVSKA KAPICA (Capesanta)

- Kraljevska školjka koja živi na pjeskovitim područjima. Mišić školjke odličan je pečen, gratiniran, sirov.
- regina dei molluschi bivalvi, vive su fondali sabbiosi. Il suo muscolo è squisito se arrosto o gratinato. Si può consumare anche crudo.
- Scallops - royal shell found on the sandy seabed. The central adductor muscle is tastiest when baked or gratinéed, but can also be eaten raw.
- 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)

- Školjka koju nazivaju i afrodizijakom, prava delikatesa kada se jede sirova, uz kap limuna i maslinova ulja.
- 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.
- 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.
- 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)

- Rumena rakovica s morskog dna, posjeduje vrlo malu količinu mesa pa je cijjenjena kao vrhunska delikatesa.
- granchio rossastro, con polpa squisita, che vive sui fondali marini. Ha pochissima carne ed è apprezzatissimo.
- this reddish crab with delicious meat, which lives on the seabed. It has a small quantity of meat and is highly prized as an ultimate delicacy.
- 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)

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

ŠKAMPI (Scampi / Langoustines / Scampi)

- Rakovi iz obitelji hlapova, spremaju se na mnogo načina: buzara, roštilj, pohani repovi, s rižom i tjesteninom, pa čak i u sirovoj varijanti.
- 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.
- crustacean of the family Homaridae. This delicacy is prepared in many ways - *na buzaru*, grilled, breaded tails, with rice and pasta, and even as a raw delicacy.
- 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 prized white fish or pilchards, which are excellent in both quality and taste, langoustines that are impressive in size, clam *buzara*, whose 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 man's best friend, and in Istria this friendship is more intense than anywhere else, which leaves 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...? Adriatintenfisch oder Calamari? Frische Austern, pikantes Brodet, gegrillte Krebse 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.

Užitak 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)

- cjevasto smotani tanki komadi tjestenine, veličine 3 - 5 cm.
- sottili pezzi di sfoglia di pasta arrotolate a forma di penna, lunghe dai 3 ai 5 cm.
- tube-like, rolled up thin pieces of pasta, 3 to 5 centimetres long.
- dünne Vierecke aus Nudelteig werden zu kleinen Röhrchen zwischen 3 und 5 Zentimeter Länge geformt

ISTARSKA FRITAJA (Frittata istriana / Istrian fritaja / Istrisches Rührei 'Fritaja')

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

MANEŠTRA

- gusta juha od krumpira, graha, suhog mesa i sezonskog povrća.
- minestrone di patate, fagioli, carne affumicata e verdura di stagione.
- thick soup made with potatoes, beans, dried meat and seasonal vegetables.
- sāmige Suppe aus Kartoffeln, Bohnen, Räucherfleisch und Saisongemüse.

OMBOLO (Zarebnjak)

- dio svinjskog kotleta odvojen od kosti, začinjen solju, mrvljenim paprom i listićima lovora te sušen na vjetru.
- filetto di carne di maiale della lombata, liberato dall'osso, condito con sale, pepe macinato e foglie di alloro e lasciato stagionare al vento.
- boneless cut of pork, cut along the top of the rib cage, salted and spiced with ground pepper and bay leaf, then air-cured.

- Ausgelöstes Schweinskarree, das mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblättern eingerieben und einige Wochen luftgetrocknet wird.

PANCETA (Pancetta, Bacon, Speck)

- svinjska potrbušina natrijana mješavinom soli, papra i mjevenog lovora te sušena u obliku ploča ili rola.
- 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.
- cut of meat taken from the flank of a pig, salted and spiced with pepper and ground bay leaf, then air-cured flat or rolled.
- Schweinebauch in einer Würzmischung aus Salz, Pfeffer und geriebenem Lorbeer - geräuchert, flach oder als Rolle.

PLJUKANCI

- vretenasta tjestenina.
- pasta affusolata.
- random-shaped homemade pasta
- traditionelle hausgemachte Nudelspezialität.

POSUTICE

- tijesto rezano u kvadratiće.
- sfoglia di pasta tagliata a quadretti.
- pasta cut into little squares.
- in kleine Quadrate geschnittene Nudeln.

RAVIOLI

- tijesto punjeno raznim nadjevima (npr. od sira, mesa, oraha...).
- pasta ripiena con vari ingredienti, come ad esempio formaggio, carne o noci.
- small squares of pasta stuffed with cheese, meat or walnut filing.
- Nudeltaschen mit verschiedenen Füllungen, wie Käse, Fleisch oder Walnüssen.

ŽGVACET

- istarski gulaš od komadića mesa (kokoši, goveda, divljači) u gustom umaku.
- spezzatino istriano, denso, preparato con carne di pollo, di manzo o di selvaggina.
- Istrian goulash, thick meat sauce of chicken, beef or game
- 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, farm-raised chicken or truffles). For starters, begin with a delicious hearty vegetable soup known as *maneštra*, sheep's cheese, Istrian *pršut*, air-dried 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 Genusserlebnis. 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 ausgebackenen Weißbrotstückchen. Ein traditionsverwurzeltes Abenteuer für die Geschmacksknospen, das nach Meinung der Alten und Weisen den Körper stärkt und die Seele streichelt!





Samoniklo bilje: šparoge

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.

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. U proljeće divlja šparoga u izobilju raste po šumarcima i livadama uz širi obalni pojas Istre. Finog, gorkastog okusa i karakterističnog mirisa, šparoga inspirira i vrhunске majstore kuhinje, ne ostajući tek puki sastojak narodne kuhinje. Danas se od nje pripremaju sofisticirane delicije po mjeri najvećih gurmana.

Piante spontanee: asparagi

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.

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. In primavera l'asparago selvatico cresce abbondantemente per i boschetti e i prati lungo l'ampia fascia costiera dell'Istria. 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: oggi è usato per preparare raffinate delizie per i buongustai.

Wild plants: asparagus

The world of plants of the Istrian peninsula reaches much further than the widely known species like 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 natural cure for ailments, the delicious ones are readily prepared in kitchen.

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 seaside living into the kitchen. In spring, wild asparagus grows abundantly in forests and meadows along the wider Istrian coastal area. With its superb, slightly bitter taste, wild asparagus inspires the best culinary chefs, having become much more than a simple folk cuisine ingredient. Today, it is the basis of many fine delicacies for the most demanding gourmet.



Wilde Pflanzen: Spargel

Die Flora der Halbinsel Istrien reicht viel weiter zurück als die renommierte Kultur von Oliven und Wein - die Flora Istriens enthält wilde, durch Wiesen, Wälder und sanfte Hügel verbreitete Pflanzensorten. Einige Sorten heilen in erster Linie, die anderen haben einen ausgezeichneten Geschmack und werden in der Küche verwendet.

Wilder Spargel hat einen Ehrenplatz auf dem istrischen Tisch - schlank und dunkel, er ist ein Symbol für Vitalität, Gesundheit und Genuss für den Gaumen und bringt in jede Küche einen Hauch des Lebens am Meer. Im Frühjahr wächst wilder Spargel in Hülle und Fülle in Wäldern und auf Wiesen entlang des Küstenstreifens Istriens. Feines, bitteres Geschmack und charakteristischer Geruch von Spargeln inspiriert auch die Spitzenköche, ohne noch eine bloße Zutat der volkstümlichen Küche zu bleiben. Heute gilt der Spargel als Basis für raffinierte Köstlichkeiten nach der Maßgabe der größten Feinschmecker.





Istarski pršut

Pršut je statusni simbol istarske kuhine. Njegova kvaliteta i kakvoća kriju se u slatkoći, mekoći. Reže se dugim, nježnim pažljivim rezovima, pošalica kaže - kao kad se svira violina. Šnite, fete, su 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 šnita i ne pretanka. Svoje prestižno mjesto među sladokuscima, istarski pršut zahvaljuje, prvenstveno, strogom poštivanju tradicijskih pravila: od uzgoja svinja, preko posebne obrade svinjskog buta, sve do njegova sušenja i jedinstvene začinske kombinacije, koja mu daje prepoznatljivu aromu. Istarski se pršut proizvodi bez nitrata i nitrita te bez dima pa se, stoga, ubraja među najzdravije proizvode ove vrste na Mediteranu.

Prosciutto istriano

Nella tradizione culinaria istriana il prosciutto è l'apice ed il metro per definire ogni prelibatezza, ogni peccato della gola. Si affetta 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 dei maiali, attraverso la particolare lavorazione della coscia del maiale, fino all'affumicatura ed alla singolare combinazione di spezie che gli donano l'aroma inconfondibile. 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.

Istrian prosciutto

In the tradition of the Istrian gastronomy the prosciutto (pršut) is the top and the measure for all the exquisiteness. It is cut by long, delicate and careful incisions, so a joke says - like playing a violin. Fete or cuts of prosciutto are first smaller, to become ever bigger, the colour turns ever redder, the smell is more and more intense. There is a usage in Istria: as much longer and bigger cut, and not too thin is a must.

Istrian prosciutto is highly regarded by gourmards worldwide due in large part to our strict adherence to a long tradition of respectful production - from the careful way pigs are raised, to the elaborate treatment of the meat, to its curing with a unique blend of spices that give the ham its distinctive fragrance. Since Istrian prosciutto is produced without nitrites, nitrates or smoke, it is considered one of the most healthful cured meats in all of the Mediterranean.



Pršut - Istrischer Rohschinken

In der Tradition istrianischer Küche bildet der Rohschinken - Pršut den Höhepunkt und das Maß aller Dinge, für alle Sünden des Gaumens. Die Scheiben - "fete" sind zuerst klein, werden dann immer größer und mehr rot, der betörende Duft breitet sich aus. Hier und dort eine Faser des Fetts bedeutet zusätzliche Qualität. Eine Regel in Istrien ist: das Muss ist eine wenn möglich umso längere und größere, aber nicht zu dünne Scheibe. Seine Prestigestellung unter den Feinschmeckern verdankt der istrische Rohschinken vor allem der Tat, dass bei seiner Erzeugung strenge von der Tradition vorgegebene Regeln eingehalten werden: von der Schweinezucht, einer besonderen Verarbeitung der Schweinekeule bis hin zum Trocknen und einer einzigartigen Gewürzkombination, die das typische Aroma und Geschmack ergibt. Istrischer Schinken wird ohne Zugabe von Nitriten oder Nitraten erzeugt und selbstverständlich nicht geräuchert, deswegen zählt er zu den gesündesten Erzeugnissen dieser Art im Mittelmeerraum.





Meso istarskog goveda

Carne di bue istriano

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 suradujući 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 znanjačkom 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.

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 the boškarin, an indigenous breed of cattle, is the shining star of any gourmet in Istria. 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 part of the offering of all better restaurants, konobas and agritourism establishments throughout Istria. From day to day, top chefs are providing it with new gastronomic impetus, as they set their imagination free in creating novel recipes, but always keeping in mind the heritage of traditional cuisine.

The 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 have completed training courses in cooking boškarin meat. Let them guide you to discovering the indescribable wealth of specialties based on the meat of Istria's indigenous cattle. Catering establishments offering dishes prepared with the meat of the boškarin, 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 Feinschmecker 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 vernachzulässigen. 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 das unerwartete 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.





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.

U Istri je pronađen i 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 proprio dell'Istria il primato del tartufo bianco più grande del mondo: pesa 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 delight as early as Roman times, but in recent years it has become more prized than ever before. It is the source and inspiration of numerous gourmet achievements, perfectly harmonizing 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 also the region where the largest white truffle in the world was found, 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 Trüfflexperten 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 auch den größten weißen Trüffelpilz der Welt. Mit einem Gewicht von 1,3 Kilogramm wurde er ins Guinnessbuch der Rekorde aufgenommen!

Izvorni tartuf

Tartufo vero

Original Truffle

Echte Trüffel

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 petnaest ugostiteljskih objekata, među mnogima koji nude tartuf, poradi kvalitete u prezentaciji i serviranju tartufa, sljubljanja jela na bazi tartufa s vinima, poznavanja svih vrsta bijelog i crnog tartufa te posebnih tartufarskih sezonskih menija.

I 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 quindici 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.

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 fifteen restaurants from among the many that offer truffles, on the basis



of the quality of their presentation and serving of truffles, their matching of truffle dishes with wines, their thorough knowledge of all sorts of white and black truffles, as well as specific seasonal truffle menus.

Unter dieser Dachmarke, der Echte Trüffel Club, verpflichten sich ausgewählte Restaurants und Tavernen zur Einhaltung essenzieller Qualitätskriterien und zum ehrlichen Umgang mit istrische Trüffel. Wir haben fünfzehn 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.

Dani tartufa

Giornate del tartufo

Truffle Days

Trüffeltage

Rujan - studeni
Settembre - novembre
September - November

Tijekom većeg dijela jeseni, Istra živi u ritmu plemenite gljive i vrvi proslavama u njenu čast. Gostima se diljem regije prezentiraju tipična jela s tartufima: fuži, pljukanci, njoki, fritada te razne kombinacije s mesom. Tu su i izložbe i sajmovi, odlične prilike za upoznavanje svih tajni čarobnog, aromatičnog gomolja kojem se pripisuju afrodizijska svojstva.

Nel corso della maggior parte dell'autunno, l'Istria vive nel ritmo di questo fungo pregiato e pullula di manifestazioni in suo onore. Nell'intera regione, tutti gli ospiti hanno l'occasione di assaggiare i piatti tipici a base di tartufo: fusi, strozzapreti, gnocchi, frittate e varie combinazioni con la carne. Qui ci sono anche le mostre e le fiere che rappresentano un'ottima occasione per conoscere tutti i segreti di questa pianta magica e aromatica alla quale vengono attribuite proprietà afrodisiache.

Throughout most of the autumn, Istria lives in the rhythm of truffles with the abundance of festivities dedicated to this noble mushroom. The guests that come from the whole region are presented with the typical truffle dishes: fuži, pljukanci, gnocchi, fritada and various meat combinations. There are also many exhibitions and fairs, with plenty of excellent opportunities to meet the world of this magic, aromatic tuber known for its aphrodisiac features.

In Herbst lebt Istrien im Rhythmus des edlen Pilzes und ist abundant mit Feiern in seiner Ehre. Den Gästen in der gesamten Region werden typische Gerichte mit Trüffeln präsentiert: Fuži-Nudeln, Pljukanci-Nudeln, Omelett (Fritada) und verschiedene Kombinationen von Fleisch. Es gibt auch Ausstellungen und Messen, großartige Gelegenheiten zum Kennenlernen aller Geheimnisse der magischen, aromatischen Knolle, der auch die aphrodisierende Wirkung zugeschrieben wird.

Sezone tartufa

Stagioni del tartufo

Truffle Seasons

Trüffelsaison

Bijeli tartuf / Tartufo bianco
White truffle / Weisse Trüffel

15.09. - 31.01. Tuber magnatum*
 15.01. - 15.05. Tuber borchii
 15.01. - 15.04. Tuber asa
 01.09. - 31.12. Tuber maculatum

Crni tartuf / Tartufo nero
Black truffle / Schwarze Trüffel

01.11. - 15.03. Tuber melanosporum*
 01.10. - 15.03. Tuber brumale*
 01.05. - 31.10. Tuber aestivum*
 01.09. - 30.04. Tuber mesentericum
 01.08. - 31.12. Tuber macrosporum
 01.09. - 31.03. Tuber uncinatum

* Najčešći tartufi u gastronomiji Istre
 I tartufi più frequenti nella gastronomia istriana
 The most common truffles in Istrian gastronomy
 Häufigste Trüffelpilze in der Gastronomie Istriens

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 (*).

1. Tuber magnatum Pico - Plemeniti bijeli tartuf

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. Grumen je prekriven brojnim, vrlo razgranatim bijelim šarama te poprima nijanse u rasponu od boje mlijeka do intenzivne ružičaste boje. Spore su mu alveolarne. Dostiže veličinu velike jabuke. Moguće ga je pronaći tek u kasno ljeto, jesen i početkom zime u podnožju hrasta, vrbe, topole, lipe, na područjima sa značajnom razinom vlažnosti i u ljetnom periodu. Zbog specifičnog okusa i mirisa cijenen je u cijelome svijetu i proglašen kulinarskim kraljem. Konzumira se sirov.

2. Tuber melanosporum Vittadini - Plemeniti crni tartuf

Kuglasta oblika, ponekad podijeljen na reznjeve, zagasito-crne boje, površina mu je prekrivena spljoštenim bradavicama koje su na vrhu udubljene i uzdužno kanalaste. Grumen je zagasitosive ili crveno-crne boje, prekriven svijetlim, tankim i vrlo razgranatim šarama. Spore su mu igličaste. Veličina dostiže, a može i prijeći onu jedne velike jabuke. Sakuplja se tijekom cijele zime, a posebno u prvim mjesecima u godini, u podnožju stabala hrasta, lješnjaka i crnog graba. Radi specifičnog okusa i aromatičnog mirisa vrlo je cijenen u kulinarstvu, a Francuzi ga smatraju najboljim i stoga najcijenjenijim među crnim tartufom. Preporučljivo ga je konzumirati nakon kratkog kuhanja.

3. Tuber aestivum Vittadini - Ljetni tartuf

Obično kuglasta ili lagano okrugla oblika, crne površine poprečno prekrivene piramidastim, dobro vidljivim bradavicama. Grumen koji je uvijek svijetlih nijansi crvene boje prekriven je brojnim venama bijele boje. Spore su mu alveolarne.

Najveći primjerci mogu dostići veličinu jabuke. Predstavlja jedan od najčešćih tartufa - osim kratke proljetne pauze, moguće ga je pronaći tokom cijele godine i to u velikim količinama u podnožju hrasta, lješnjaka, topola, bukvi i borova.

4. Tuber brumale Vittadini - Zimski tartuf

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. Grumen je zagasit ocrne ili sivo-crne boje sa širokim bijelim venama. Spore su igličaste. Njegova veličina obično prelazi veličinu kokošnjeg jaja.

Može ga se pronaći u jesen i početkom zime u podnožju stabala hrasta i lješnjaka. Miris i okus su mu više-manje intenzivni, ali ugodni (posebno njegova vrsta Moschatum Ferry) tako da se normalno konzumira iako nije cijenen 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 (*).

1. Tuber magnatum Pico - Tartufo Bianco pregiato

Forma globosa, spesso anche appiattita e irregolare, con peridio giallo pallido o anche ocreo con chiazze rosso-brune, mai grigio, liscio o lievemente papillato. La gleba, percorsa da numerose venature bianche, molto ramificate, varia dal colore latte al rosa intenso. Le spore sono alveolate. Raggiungie anche la dimensione di una grossa mela.

È reperibile solo nella tarda estate, in autunno e all'inizio dell'inverno 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

Forma globosa, alle volte lobata, con peridio bruno-nero a verruche appressate incavate all'apice e canalicolate longitudinalmente. La gleba è di colore grigio-bruno o nero-rossastro, solcata da venature chiare sottili e molto ramificate. Le spore sono spinulate. La dimensione raggiunge, e può superare, quella di una grossa mela.

Viene raccolto durante tutto il periodo invernale ed in modo particolare nei primi mesi dell'anno, specialmente sotto 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. Viene consumato preferibilmente dopo breve cottura.



3. Tuber aestivum Vittadini - Scorzone

Forma solitamente globosa o poco globata, con peridio nero a verruche piramidali striate trasversalmente, ben evidenti. La gleba, sempre chiara, varia dal colore roseo ed è solcata da numerosissime venature bianche. Le spore sono alveolate.

Gli esemplari più grandi possono raggiungere la dimensione di una mela. È uno dei tartufi più comuni; a parte una breve pausa primaverile, si può trovare tutto l'anno anche in notevoli quantità, sotto querce, noccioli, pioppi, faggi e pini. Il profumo è leggero, un po' terroso, fungino, aromatico e gradevole. Data la sua abbondanza non raggiunge mai i prezzi del più pregiato Tuber melanosporum.

4. Tuber brumale Vittadini - Invernale

Forma solitamente globosa o poco lobata, con peridio nero e ferrugineo scuro, a verruche molto appressate, ben evidenti, incavate all'apice e solcate longitudinalmente. La gleba è di colore bruno scuro o grigio-nerastro con ampie venature bianche. Le spore sono spinulate. La sua dimensione può facilmente superare quella di un uovo di gallina.

È reperibile in autunno e all'inizio dell'inverno sotto querce e noccioli. Il profumo e il sapore sono più o meno forti ma gradevoli (in modo particolare nella sua varietà moschatum Ferry) 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 are considered edible, and of these the 4 most commonly found on sale are (*).

1. *Tuber magnatum Pico* - Prized white truffle

Spherical shape, often very flattened and uneven, with pale yellow or gold peridium and red to brown spots, never grey, smooth or slightly warty. Its gleba, with numerous, very intensely branched white veins, varies from a milky colour to an intense pink. Its spores are aveolated.

It can reach the size of a big apple: few specimens are gathered every year, far over one kilogram in weight. It can be found late in summer, autumn and early winter, under oaks, willow trees, poplars, lime trees, in rather moist earth. Its particular taste and smell make this truffle the king of cuisine, appreciated worldwide. It is eaten uncooked.

2. *Tuber melanosporum Vittadini* - Prized black truffle

Spherical shape, sometimes lobed, with brown or black peridium, with close warts, hollow on their tops and crossed by longitudinal grooves. Its gleba is brownish grey or reddish black in colour, striped with thin, light, intensely branched veins. Spores are herringbone. It can reach the size of an apple or even bigger. It is gathered throughout the winter, particularly in the first months of the year, especially under oaks, hazelnut trees and hornbeams. It is frequently found in Italy and Spain but it is gathered and appreciated in France in particular. Its specific taste and its aromatic smell make it very much appreciated in cookery. The French consider it the best and therefore the most valuable among the 'black'. It is preferably eaten a short cooking.



3. *Tuber aestivum Vittadini* - Summer truffle

Usually spherical in shape or a little lobed, with black peridium and pyramidal warts with apparent cross stripes. Its gleba, always light in colour, varies from pink to brown and is crossed by many white veins. Its spores are aveolated. The largest truffles can be as large as an apple. It is one of the most common truffles; apart from a short break in spring, it can be found all year round, particularly under oaks, hazelnut trees, poplars, beeches and pines. Its variety *uncinatum Fischer* (= *Tuber uncinatum Chatin*) is more appreciated.

Its scent is light, a little earthy, mushroomy, aromatic and pleasant. Since it is plentiful, it never fetches the prices of the more highly prized *Tuber melanosporum*.

4. *Tuber brumale Vittadini* - Winter truffle

Usually spherical in shape or a little lobed, with black or dark iron peridium, with very close, evident warts, hollow on the top and with longitudinal grooves. Its gleba is dark brown or greyish black with large white veins. Spore are herringbone. It can easily grow to become larger than a hen's egg.

It can be found in autumn and early winter under oaks and hazelnut trees. Its smell and taste are rather powerful but pleasant (in particular its variety *moschatum Ferry*), so that this is the variety that is normally 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 (*).

1. *Tuber magnatum Pico* - Edle graue oder weiße Trüffel, auch Lauchtrüffel

Von rundlicher Form, oft flach und unregelmäßig, mit zartgelber oder ockerfarbener Außenfläche, rotbraun gefleckt (niemals grau), glatt oder leicht papillenförmig. Die Gleba ist von zahlreichen weißen, weitverzweigten Adern durchzogen und kann eine weiße bis intensiv rosa getönte Farbgrundlage aufweisen. Die Sporen sind wabenförmig. Diese Sorte erreicht die Größe eines mittelgroßen Apfels und ist fast nur im Spätsommer, Herbst und zum Winteranfang 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

Von runder Form, manchmal leicht gebuchtet, mit braunschwarzer Oberfläche und flach gedrungenen, leicht ausgehöhlten Warzen im oberen Bereich und in der länglich verlaufenden Profilrinne. Die Gleba kann graubraun oder schwarzrot gefärbt sein, durchzogen von feinen, weitverzweigten, hellen Adern. Die Sporen sind grätenförmig. Diese Trüffel kann ohne Weiteres die Größe eines Apfels erreichen oder sogar übertreffen. Sie wird im Winter, hauptsächlich in den ersten Monaten des Jahres, gesammelt und gedeiht unter Eichen, Haselnussbäumen und schwar-

zen 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. Meist wird sie nach kurzem Kochen verzehrt.

3. *Tuber aestivum Vittadini* - Sommertrüffel

Überwiegend von runder oder leicht gebuchter Form, mit schwarzer Oberfläche und ausgeprägten, quer gestreiften, pyramidenförmigen Warzen. Das Innere ist immer hell und reicht von Rosa bis Braun, durchzogen von vielen weißen Adern. Die Sporen sind wabenförmig. Die größeren Exemplare können die Abmessungen eines Apfels erreichen. 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. Erlesener ist die Varietät '*uncinatum Fischer*' (= '*tuber uncinatum Chatin*'). Der dezente Pilzduft ist etwas erdig, aromatisch und angenehm. Durch ihre Quantität erreicht sie im Regelfall nicht das Preisniveau der wertvolleren '*tuber melanosporum*'.

4. *Tuber brumale Vittadini* - Winter

Überwiegend von runder, kaum gebuchter Form; eisenfarbige Oberfläche, dunkel bis schwarz. Gut sichtbare, stark abgeflachte Warzen; an den Spitzen leicht ausgehöhlt und länglich gefurcht. Das Fruchtfleisch ist dunkelbraun oder schwarzgrau, durchzogen von breiten weißen Adern. Die Sporen sind grätenförmig. Diese Trüffel kann ohne Weiteres die Größe eines Hühneris erlangen und wird überwiegend im Herbst oder zu Winterbeginn unter Eichen und Nussbäumen gefunden. Sie ist in ganz Südeuropa verbreitet. Duft und Geschmack sind mehr oder weniger stark ausgeprägt. Der Geruch ist angenehm (insbesondere der Duft der Gattung '*moschatum ferry*'). Obwohl sie nicht die Beliebtheit der Gattung '*tuber melanosporum*' genießt, mit der sie gelegentlich verwechselt wird, wird diese Trüffel gerne gegessen.



Ceste istarskog meda

LE STRADE DEL MIELE

ISTRIAN HONEY ROADS

STRÄßEN DES ISTRISCHEN HONIGS

38 UVOD
INTRODUZIONE
INTRODUCTION
EINLEITUNG

40 ISTARSKO MEDNE TOČKE
I PUNTI DEL MIELE DELL'ISTRIA
ISTRIAN HONEY SPOTS
HONIGWINKEL IN ISTRIEN

42 POPIS MEDARA
LISTA DEI PRODUTTORI DI MIELE
LIST OF HONEY PRODUCERS
LISTE DER HONIGHERSTELLER



Ceste istarskog meda

Imperatrice 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 vrijesak i ostalo tada cvatuće bilje. Za one koji se s pčelarskom terminologijom susreću prvi put, vrcanje je zapravo postupak izdvajanja meda od košnica.

Le 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 honey 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.

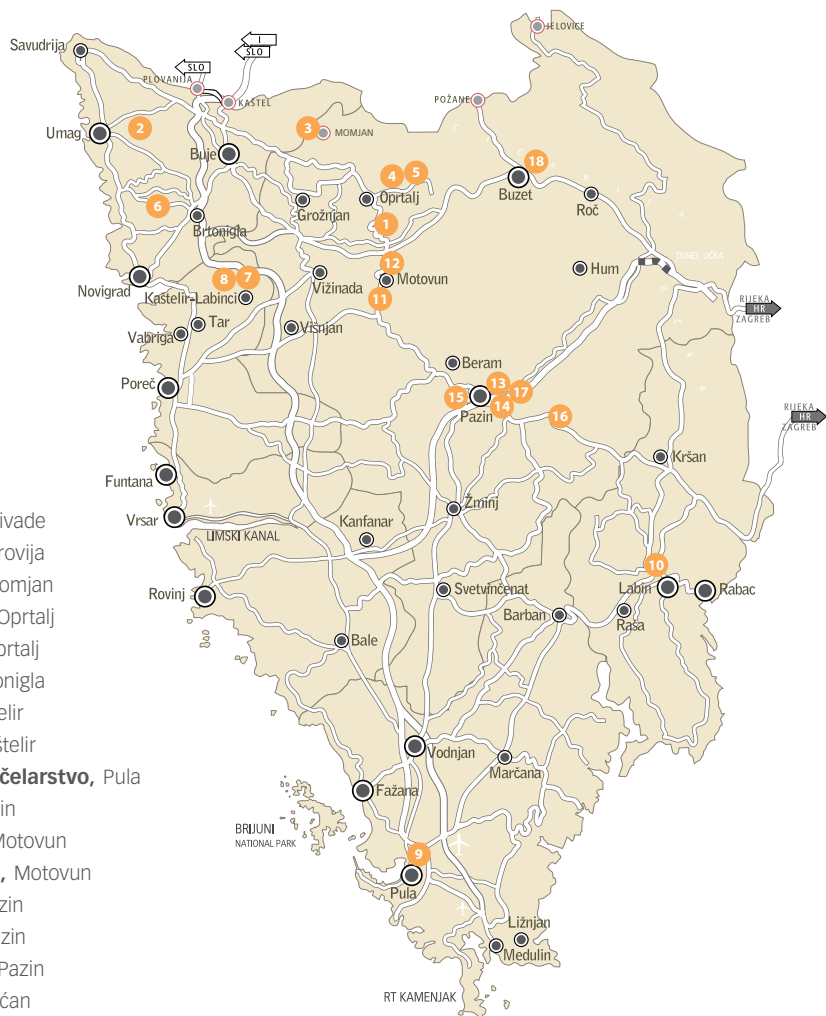
Straßen des istrischen Honigs

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 Früchtelhonig 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

I PUNTI DEL MIELE DELL'ISTRIA / ISTRIAN HONEY SPOTS / HONIGWINKEL IN ISTRICIEN



1. **Janković**, Livade
2. **Melon**, Petrovija
3. **Valenta**, Momljan
4. **Vežnaver**, Oprtalj
5. **Visintin**, Oprtalj
6. **Zugan**, Brtonigla
7. **Ružić**, Kaštelir
8. **Ventin**, Kaštelir
9. **Štoković Pčelarstvo**, Pula
10. **Brnjac**, Labin
11. **Api Pilaj**, Motovun
12. **Dantinjana**, Motovun
13. **Gržetić**, Pazin
14. **Hrvatini**, Pazin
15. **Brajković**, Pazin
16. **Benazić**, Pićan
17. **Andelini**, Pazin
18. **A&Ž MED**, Buzet



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.

**UMAG, NOVIGRAD, BUJE, BRTONIGLA / UMAGO, CITTANOVA, BUJIE, VERTENEGLIO**

JANKOVIĆ	Obiteljsko gospodarstvo Janković	Svetozar Janković	Livade 9, Livade
MELON	Pčelarski obrt "Api Melon"	Marcelo Melon	Motovunska 12, Petrovija, Umag
VALENTA	Obiteljsko gospodarstvo Gabrijela Valenta	Gabrijela Valenta	Dolinja Vas 4, Momjan, Buje
VEŽNAVER	OPG i pčelarstvo Vežnaver	Vežnaver	Škofi 34, Oprtalj
VISINTIN	Obiteljsko gospodarstvo Visintin	Mirian Visintin	Sv. Ivan 10, Oprtalj
ZUGAN	OPG Zugan	Massimo Zugan	Radini 2b, Radini, Brtonigla

POREČ / PARENZO

RUŽIĆ	OPG Joakim Ružić	Joakim Ružić	Babići 15 a, Kaštelir
VENTIN	OPG Ventin Danilo	Danilo Ventin	Kaštelir 13, Kaštelir

PULA, MEDULIN / POLA, MEDOLINO

ŠTOKOVIĆ PČELARSTVO	OPG Štoković	Mladen Štoković	Lovežica 25, Pula
----------------------------	--------------	-----------------	-------------------

LABIN, RABAC / ALBONA, PORTO ALBONA

BRNJAC	OPG Brnjac	Lučano Brnjac	Prilaz Griža 6, Labin
---------------	------------	---------------	-----------------------

SREDIŠNJA ISTRA / ISTRIA CENTRALE / CENTRAL ISTRIA / ZENTRALISTRILIEN

API PILAJ	Obiteljsko pčelarstvo Pilaj	Sanjin Pilaj	Divjaki 1, Motovun
DANTINJANA	Obiteljsko pčelarstvo Dantinjana	Dantinjana Vinko	Laze 70, Motovun
GRŽETIĆ	Obiteljsko pčelarstvo Gržetić	Guido Gržetić	Zarečje 32, Pazin
HRVATIN	Obiteljsko pčelarstvo Hrvatini	Boris Hrvatini	Bankovci 96, Pazin
BRAJKOVIĆ	Obiteljsko pčelarstvo Brajković	Ferdinand Brajković	Čipri 45, Pazin
BENAZIĆ	OPG Benazić Biserka	Benazić Biserka	Benazići 101, Pićan
ANĐELINI	Ranko Anđelini	Ranko Anđelini	Velanov brijeg 42, Pazin
A&Ž MED (certificirani ekološki med)	A&Ž MED	Armanda i Željko Sirotić	Franečići 53, Buzet



+385 (0)52 664 143	+385 (0)95 812 9870	istramed@gmail.com	
+385 (0)52 740 139	+385 (0)98 872 186 +385 (0)98 933 43 39	marcelo.melon@pu.t-com.hr	www.apimelon.hr
+385 (0)91 1366 474 +385 (0)98 366 474		gabrijelavalenta61@gmail.com	
+385 (0)52 644 052	+385 (0)92 114 2423 +385 (0)91 720 6553	pcelarstvo.veznaver@gmail.com	www.api-veznaver.eu
+385 (0)52 644 136	+385 (0)95 902 6441	paolomahne@gmail.com	
+385 (0)52 756 107	+385 (0)91 8917 885		
+385 (0)52 455 031			
+385 (0)52 455 206	+385 (0)91 888 08 65	ventin1@hotmail.com	
	+385 (0)98 175 73 60	villa.orihi@gmail.com	
+385 (0)52 857 262	+385 (0)91 168 04 61		
+385 (0)52 681 730			
+385 (0)52 621 264	+385 (0)91 734 50 79		
+385 (0)52 622 537			
+385 (0)52 622 572	+385 (0)91 538 82 73		
+385 (0)52 682 201			
+385 (0)52 850 703	+385 (0)98 928 39 18	dino.benazic@pu.t-com.hr	
+385 (0)52 622 599	+385 (0)98 254 426	vina.andjelini@gmail.com	
+385 (0)52 662 090	+385 (0)91 576 95 76 +385 (0)98 197 56 17	az-med@net.hr	www.az-med.hr



Vinske ceste Istre

STRADE DEL VINO DELL'ISTRIA
WINE ROADS OF ISTRIA
WEINSTRASSEN ISTRIENS

46 UVOD
INTRODUZIONE
INTRODUCTION
EINLEITUNG

50 KRITERIJI OCJENJIVANJA I POPIS VINARA
CRITERI DI VALUTAZIONE E LISTA DEI
PRODUTTORI DI VINO
EVALUATION CRITERIA AND LIST
OF WINEMAKERS
BENOTUNGSKRITERIEN UND 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. Najčuvenije 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 muškat 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'Istria 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.



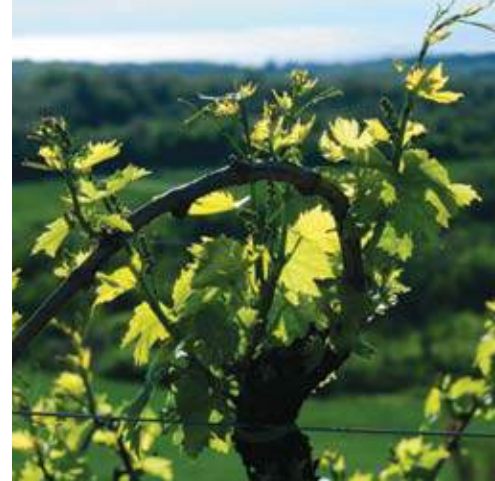
Wine Roads

A remarkable diversity of wine growing traditions

The people of Istria have been historically bound to grapes and wine making. In Istria wine is both a passion and a necessity, part of the culture of life. A variety of soil, red soil in the coastal area and white soil in the interior, 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 Refošk 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 to accompany 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 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 Rotweinsbereich 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

Criteria di valutazione dei produttori di vino

Wine producers' evaluation criteria

Bewertungskriterien für Weinbauer und Winzer

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 uvaženos 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 ili tri čaše. Jedna čaša tako označava dobar, korektan vinski podrum, dvije čaše označavaju vrlo dobar, a tri čaše simboliziraju izvrstan vinski podrum, odnosno ponajbolji objekt u svojoj kategoriji.

A l 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 o tre bicchieri. In questo modo un bicchiere rappresenta la cantina buona e valida, due bicchieri indicano quella molto buona, e tre bicchieri simboleggiano un'eccellente cantina vinicola ovvero una delle migliori strutture nella categoria.

F ocused on promoting wine culture, raising quality standards and creativity as well as 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 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 and three glasses symbolize an excellent wine cellar i.e. the best facility in its category.

U m 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 oder drei Gläser. Ein Glas bedeutet, dass der Weinkeller gut und korrekt ist, zwei Gläser bedeuten ein sehr gutes Objekt, und drei Gläser symbolisieren einen ausgezeichneten Weinkeller, also den besten in seiner Kategorie.



Istarska kvaliteta

Oznaka IQ označava istarsku malvaziju 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 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 la malvasia istriana 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 di qualità elevata, prodotte in Istria, nate dalla tradizione istriana e risultate dalla ricerca, dall'innovazione e dall'ingegno dei vignaioli nostrani.

Istrian Quality

The IQ seal of approval signifies high quality Istrian Malvasia, 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 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 der Rebsorte istrische Malvazija, die durch Vinifizierung, Typizität und Produktqualität höchsten Anforderungen gerecht werden. Das Gütezeichen kennzeichnet ausschließlich Qualitätsweine, 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
Excellent / Hervorragend



Vrlodobar / 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

Degrassi Moreno



Degrassi Moreno info@degrassi.hr
 Podrumska 3, Savudrija www.degrassi.hr
 +385 (0)52 759 250

Kabola vina



Marino Markežić info@kabola.hr
 Kanedolo 90, Momjan www.kabola.hr
 +385 (0)52 779 208
 +385 (0)98 255 797

Kozlović vinarija



Gianfranco Kozlović info@kozlovic.hr
 Valle 78, Momjan www.kozlovic.hr
 +385 (0)52 779 177
 +385 (0)99 277 9177

Matošević vina



Ivica Matošević vina@matosevic.com
 Krunčiči, Sv. Lovreč www.matosevic.com
 +385 (0)52 448 558

Meneghetti vina



Dražen Lazić +385 (0)98 9829698
 St. Meneghetti bb, Bale info@meneghetti.hr
 +385 (0)52 528 116 www.meneghetti.hr
 +385 (0)99 5288 201

UMAG, NOVIGRAD, BUJE, BRTONIGLA / UMAGO, CITTANOVA, BUJE, VERTENEGLIO

Capo vina



Elvis Visintin +385 (0)52 774 401
 Fernetiči 60, +385 (0)91 230 0937
 Brtonigla capovina@capovina.hr
 www.capovina.hr

Cattunar vina



Franco Cattunar +385 (0)52 720 496
 Nova Vas 94, info@vina-cattunar.hr
 Brtonigla www.vina-cattunar.hr

Clai - Bije zemijske



Giorgio Clai +385 (0)52 776 175
 Brajki 104, Krasica, +385 (0)91 577 6364
 Buje vesna.clai@pu.t-com.hr

Coronica Moreno



Moreno Coronica +385 (0)52 730 357
 Koreniki 86, Umag +385 (0)98 334 378
 atc@coronica.com



Cuj



Danijel Kraljević +385 (0)98 219 277
 Farnežine 5, info@cuj.hr
 Sv. Marija na Krasu www.cuj.hr

Fiore vina NEW



Andrea Paulić +385 (0)52 732 118
 Sarbarica bb, Umag +385 (0)95 501 1555
 fiore.vina@gmail.com

Prelac Armando & Rino



Armando i Rino Prelac +385 (0)52 779 003
 Dolinja Vas 23, +385 (0)98 175 8279
 Momjan info@prelac.hr

Ravalico vinarstvo



Gianni Ravalico, +385 (0)98 366 929
 Bruno Ravalico, +385 (0)98 224 447
 Aleksandra Ravalico +385 (0)98 421 678
 Nova Vas 101, Brtonigla gianni.ravalico@hi.t-com.hr

Sinković Libero



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

Veralda



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



Brajko Andelo

Andelo Brajko +385 (0)52 779 077
Oskoruš 48, Momjan +385 (0)98 965 7686
info-brajko@net.hr

Celega Ireneo

Ireneo Celega +385 (0)52 772 726
Garibaldi 43, Buje +385 (0)91 511 5157
icelega@globalnet.hr

Cinić vina - Gambaletto

Ecio Cinić +385 (0)52 776 293
Brajki 101, Krasica, Buje +385 (0)91 591 8707
ecio.cinic@pu.t-com.hr
www.gambaletto.com

Franković vina

Josip Franković +385 (0)52 772 898
Trg J. B. Tita 6, Buje +385 (0)95 582 8497
frankovic@pu.t-com.hr
www.rondo-buje.com

Ivančić Moreno

Moreno Ivančić +385 (0)98 976 8005
Domovinskih žrtava 20, Novigrad +385 (0)98 976 8005
ibm.vinaivancic@gmail.com

P&P vina

Paval Antonić +385 (0)99 815 1266
Sveti Servul 7c, Novigrad +385 (0)99 815 1266
vinopp.novigrad@gmail.com

Palčić Leonardo

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

Jakac Korado

Korado Jakac +385 (0)98 1331 376
Istarska ulica 18, Bašanija +385 (0)98 1331 376
evelinjakac@gmail.com
+385 (0)52 759 127

Škrlić Davor & Boris

Boris Škrlić +385 (0)52 735 269
Davor Škrlić +385 (0)91 576 63 53
Kaštel 24, Novigrad +385 (0)91 576 63 53
markec144@gmail.com
www.vinarijaskrlić.hr

Vinerino

Nerino Visintin +385 (0)52 774 417
Druškovičeva 8, Brtonigla +385 (0)98 941 1854
nerino.visintin@pu.t-com.hr

POREČ / PARENZO

Agrolaguna

Suzana Diklić +385 (0)91 452 7492
M. Vlašića 34, Poreč +385 (0)91 452 7492
suzana.diklic@agrolaguna.hr
+385 (0)52 451 215
www.agrolaguna.hr

Perun vina

Ivona Peruničić +385 (0)98 576 386
St.Vodopija 3, Poreč +385 (0)98 576 386
vinaperun@gmail.com
www.vinaperun.com

Ritoša vina

Vili Ritoša +385 (0)52 432 069
I.L.Ribara 3, Poreč +385 (0)98 195 7124
info@vina-ritosa.hr
www.vina-ritosa.hr

Roxanich vina

Mato Matić +385 (0)52 421 367
Kosinožići 26, Nova Vas +385 (0)91 6170 700
info@roxanich.hr
www.roxanich.com

Brčić Andelo

Andelo Brčić +385 (0)91 543 1107
Brčići 5, Poreč +385 (0)91 543 1107
brcic@vina-brcic.hr
www.vina-brcic.hr

Cossetto vina

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

Damjanić vina

Ivan Damjanić +385 (0)91 2020 495
Fuškulin 50, Poreč +385 (0)91 2020 495
ivan@damjanic-vina.hr
www.damjanic-vina.hr

Legovina

Valter Legović +385 (0)52 455 401
Mekiši 7, Kaštelir-Labinci +385 (0)98 750 795
info@legovina.com
www.legovina.com

Terzolo vina

Roberto Tercolo +385 (0)52 421 221
Višnjanska 6, Brčići +385 (0)91 421 2211
info@terzolo.eu

Coccolo vina







Elvio Kokolo +385 (0)91 753 5456
Istarska 4, Tar +385 (0)91 506 6238
elvio.kokolo@inet.hr

Musizza Lučano

Lučano Musizza +385 (0)52 421 287
Rošini 22, Nova Vas +385 (0)91 785 1035
vinamusizza@gmail.com








VRSAR, FUNTANA / ORSERA, FONTANE**Terre vina** NEW 

 Milan Terlević  +385 (0)52 453 087
 Selina 79, Sv. Lovreč  +385 (0)91 431 0090
 milan@vina-terre.hr
 www.vina-terre.hr

Vina Speranza NEW 

 Nino Privitelio  +385 (0)52 444 410
 Flengi 31, Vrsar  +385 (0)98 964 284







**ROVINJ / ROVIGNO****Dobravac Damir** 

 Damir Dobravac  +385 (0)52 813 006
 Carmelo 1, Rovinj  +385 (0)98 255 364
 info@villa-dobravac.com

San Tommaso NEW 

 Janja Debeljuh  +385 (0)98 309 594
 Golaš 13, Bale  janja.debeljuh@pu.t-com.hr







Fameja Matošević 

 Mladen Matošević  +385 (0)52 821 011
 Cesta za Valaltu - Lim 14/A, Rovinj  +385 (0)91 202 4939
 matosevic.mladen@gmail.com
 www.famejamatosevic.com

Šuran Rino 

 Rino Šuran  +385 (0)52 815 647
 Calandra bb, Rovinj  +385 (0)99 528 9960
 kyara@kyara.hr







Vivoda Davor 

 Davor Vivoda  +385 (0)52 813 876
 Cademia 5, Rovinj  +385 (0)91 251 5943
 davor.vivoda@pu.t-com.hr
 www.vina-vivoda.hr







Žužić Igor 

 Igor Žužić  +385 (0)52 848 502
 Rovinjsko selo 200/A, Rovinj  +385 (0)98 275 968







Trošt Silvano 

 Silvano Trošt  +385 (0)52 848 417
 Šorići bb, Rovinj  +385 (0)95 9134 901
 info@trost-vina.com
 www.trost-vina.com






**PULA, MEDULIN / POLA, MEDOLINO****Agroprodukt Vodnjan** 

 Ivana Perišić  +385 (0)52 512 020
 Željeznička cesta 15, Vodnjan  +385 (0)99 707 6396
 info@agroprodukt-pula.hr
 www.agroprodukt-pula.hr







Trapan Wine Station 

 Bruno Trapan  +385 (0)52 574 770
 Giordano Dobran 63, Šišan, Pula  +385 (0)98 244 457
 info@trapan.hr
 www.trapan.hr







Benazić vina 

 Neven Benazić  +385 (0)52 506 131
 Valdebečki put 36, Pula  +385 (0)98 254 161
 vinabenazic@net.hr



Giacometti - Moscarda 

 Lorella Moscarda  +385 (0)52 512 505
 Istarska 34, Vodnjan  +385 (0)98 163 2355
 moscardal@yahoo.it
 www.vinababos.com

Marčeta Dario 

 Dario Marčeta  +385 (0)52 520 794
 Fažana, Pineta I. ogr. 2, Valbandon  +385 (0)98 219 308
 d.marčeta@motortech.hr
 www.marčeta.hr







Siljan Josip 

 Josip Siljan  +385 (0)52 553 155
 Šegotiči 36, Marčana  +385 (0)98 163 5767
 josip.siljan2@pu.t-com.hr

Macan Franko 

 Franko Macan  +385 (0)52 511 606
 Pian 2, Vodnjan  +385 (0)98 331 851

Teraboto 

 Dario Vitasović  +385 (0)52 512 521
 Istarska 99, Vodnjan  +385 (0)98 668 094
 info@teraboto.com
 www.teraboto.com







LABIN, RABAC / ALBONA, PORTO ALBONA**Licul Doriano** 

 Doriano Licul  +385 (0)52 875 063
 Brgod 40, Trget, Raša  +385 (0)91 1337 408

Licul Romeo 

 Romeo Licul  +385 (0)52 865 401
 Sv. Nedelja 67, Sv. Nedelja  +385 (0)98 759 032
 romeolicul@yahoo.com

Radičanin Florian 

 Florian Radičanin  +385 (0)52 865 688
 Sv. Martin 32b, Sv. Nedelja  +385 (0)91 22 222 38
 info@kastelpineta.com
 www.kastelpineta.com

SREDIŠNJA ISTRA / ISTRIA CENTRALE /
CENTRAL ISTRIA / ZENTRALISTRIEN

Arman Franc



Franc Arman +385 (0)52 446 226
Narduči 5, +385 (0)91 574 0498
Vižinada info@francarman.hr
www.francarman.hr

Arman Marijan



Marijan Arman +385 (0)52 446 094
Narduči 3, +385 (0)98 255 650
Vižinada info@arman.hr
www.arman.hr

Banko vina



Mario Banko +385 (0)52 626 043
Bašiči 29d, +385 (0)91 626 0431
Tinjan info@vila-romana.info
www.vila-romana.info

Benvenuti vina



Nikola Benvenuti +385 (0)52 691 322
Kaldir 7, +385 (0)98 197 5651
Motovun info@benvenutivina.com
www.benvenutivina.com

Brečević Dimitri - Piquentum



Dimitri Brečević +385 (0)91 527 5976
Sv. Ivan bb, dimitri.brecevic@wanadoo.fr
Buzet

Dešković Marko



Marko Dešković +385 (0)52 776 315
Kostanjica 58, +385 (0)98 197 7985
Grožnjan info@vina-deskovic.hr



Geržinić Marko



Marko Geržinić +385 (0)52 446 285
Ohnići 2, +385 (0)91 506 7503
Vižinada vina@gerzinic.com
www.gerzinic.com

Peršurić Mario



Mario Peršurić +385 (0)52 460 272
Ženodraga 3, +385 (0)91 251 5935
Višnjan mapersuric@hi.t-com.hr

Peršurić pjenušci - Misal



Đordano Peršurić +385 (0)52 431 586
Pršurići 5a, +385 (0)98 195 7037
Višnjan info@misal.hr

Pilato vina



Eligio Pilato +385 (0)52 446 281
Vrh Lašiči 16, +385 (0)91 446 2810
Vižinada vinapilato@gmail.com
www.vina-pilato.com

Poletti vina



Peter Poletti +385 (0)52 449 251
Markovac 14, +385 (0)91 449 2511
Višnjan vina-poletti@pu.t-com.hr
www.vina-poletti.com

Prodan vina

NEW



Adrijano Prodan +385 (0)52 449 120
Korlevići 3, +385 (0)98 195 7072
Višnjan adrijano.prodan@pu.t-com.hr
www.vina-prodan.hr

Radovan vina



Franko Radovan +385 (0)52 462 166
Radovani 14, +385 (0)91 512 4018
Višnjan vina.radovan@pu.t-com.hr

Rossi vinski podrum & distilerija



Marino Rossi +385 (0)52 446 230
Bajkini 16, +385 (0)91 335 5621
Vižinada info@vinarossi.com

Tomaz vina



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

Zigante vina



Duilio i Denis +385 (0)52 721 930
Zigante +385 (0)91 253 5392
Kostanjica 66, info@vina-zigante.hr
Grožnjan www.vina-zigante.hr

Černeka Adriano OPG



Adriano Černeka +385 (0)52 667 185
Medveje 4, +385 (0)91 734 5799
Buzet adrianočerneka@net.hr

Deklič vina

NEW



Marino Deklič +385 (0)52 446 151
Ferenči 47, +385 (0)91 577 80 63
Vižinada

Fakin vina



Marko Fakin +385 (0)92 2399 400
Brkač 20, fakin.marko@gmail.com
Motovun



Ferenac Bruno

NEW



Bruno Ferenac +385 (0)98 910 52 64
 Ferenci 42, bruno@ferenac.hr
Vižinada www.ferenac.hr

Poleis vina

NEW



Ivan Poleis +385 (0)52 449 305
 Markovac 35, +385 (0)98 516 218
Višnjani vina-poleis@t-com.hr

Grbac Franko



Franko Grbac +385 (0)91 532 5120
 Vrh 18, Buzet franko.grbac@ivb.hr

Pulin Roberto



Roberto Pulin +385 (0)52 449 156
 Dr. S. Fortune 3, +385 (0)99 792 4549
Višnjani rankicav@net.hr

Matić vina



Milenko Matić +385 (0)52 449 393
 Baškoti 4, +385 (0)91 902 1625
Višnjani vina-matic@inet.hr

Rossi Pino

NEW



Josip Pino Rossi +385 (0)52 446 362
 Bajkini 10a, +385 (0)91 788 1512
Vižinada pino.rossi@pu.t-com.hr

Matijašić vinarija



Darko Matijašić +385 (0)52 682 126
 Pekasi, Zamaski +385 (0)91 897 4156
dol, Motovun darko.matijasic@pu.t-com.hr
 www.matijasic.net

San Zvanini vina



Damir Vižintin +385 (0)52 644 137
 Sv. Ivan 19/a, +385 (0)91 514 4370
Oprtalj greis@pu.t-com.hr

Mušković vina



Dragan Mušković +385 (0)52 646 114
 Duhići 26, +385 (0)98 9096 266
Muntrilj, Tinjan vina_muskovic@hotmail.com

Zigante



Giancarlo Zigante +385 (0)52 777 409
 Kostanjica 57, +385 (0)91 204 7671
Grožnjan info@zigantetartufi.com
 www.zigantetartufi.com

Andelini Ranko



Ranko Andelini +385 (0)52 622 599
 Velanov Brijeg 42, +385 (0)98 254 426
Pazin andjelini@hi.t-com.hr
 www.andjelini-vina.hr



Baćac Goran



Goran Baćac +385 (0)52 869 090
 Kukurini 16, Pićan +385 (0)91 186 9090
 gbacac@net.hr

Jakac Dorjan



Dorjan Jakac +385 (0)52 662 924
 Veli Mlun 12, +385 (0)91 508 0995
Buzet vinagrojakac.jakac@ri.t-com.hr

Basanež Franko



Franko Basanež +385 (0)52 664 187
 Pirelići 20, Oprtalj +385 (0)98 421 106
 franko.basaneze@pu.t-com.hr

Jermaniš Ivan



Ivan Jermaniš +385 (0)52 667 141
 Kjeka 10, Buzet +385 (0)91 578 3562
 kristijan.jermanis@ivb.hr

Bažon Josip OPG



Josip Bažon +385 (0)52 621 997
 Marcani 130b, +385 (0)98 403 065
Gračišće vina.bazon@gmail.com

Koraca vina



Albert Koraca +385 (0)52 682 738
 Motovunski Novaki +385 (0)91 683 2588
25c, Karolja a_koraca@net.hr

Bernobić Guido



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

Markežić Denis



Denis Markežić +385 (0)52 669 158
 Trkuši 25, Žonti, +385 (0)98 335 709
Buzet

Fachin vina



Dario Fachin +385 (0)52 681 511
 Rodeli 77, +385 (0)91 532 4122
Motovun fachind@hotmail.com

Pincin Edo



Edo Pincin +385 (0)52 776 212
 Montižel 59, +385 (0)98 396 772
Završje info@pincin-monticello.hr
 www.pincin-monticello.hr





Schifflin vina



Andrej Schifflin +385 (0)52 626 131
 Brečevići 8, Tinjan +385 (0)98 421 415
 andrej.schifflin@pu.t-com.hr
 www.vino-schifflin.com

Sergo Siniša



Siniša Sergio +385 (0)52 850 653
 Sv. Katarina 59, Pićan +385 (0)91 285 06 53
 sinisa.sergo@abs.hr

Sirotić Damir



Damir Sirotić +385 (0)52 663 027
 Sovinjsko Polje 7, Buzet +385 (0)91 663 53 37
 damir.sirotic@pu.t-com.hr

Sirotić Dario



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

Sosich wines



Adriano Sošić +385 (0)52 446 276
 Vrh Lašići 2a, Vižinada +385 (0)91 546 5055
 info@sosichwines.hr
 www.sosichwines.hr

Tikel vina



Mario i Denis Tikel +385 (0)52 683 404
 Špinovci 88, Karojba +385 (0)91 764 3597
 vina.tikel@gmail.com

Vicinim vina



Marko Bernobić +385 (0)52 651 883
 Deklevi 8, Višnjan +385 (0)98 854 762
 mbernobic@net.hr
 www.vina-vicinim.hr

Visintin Silvio

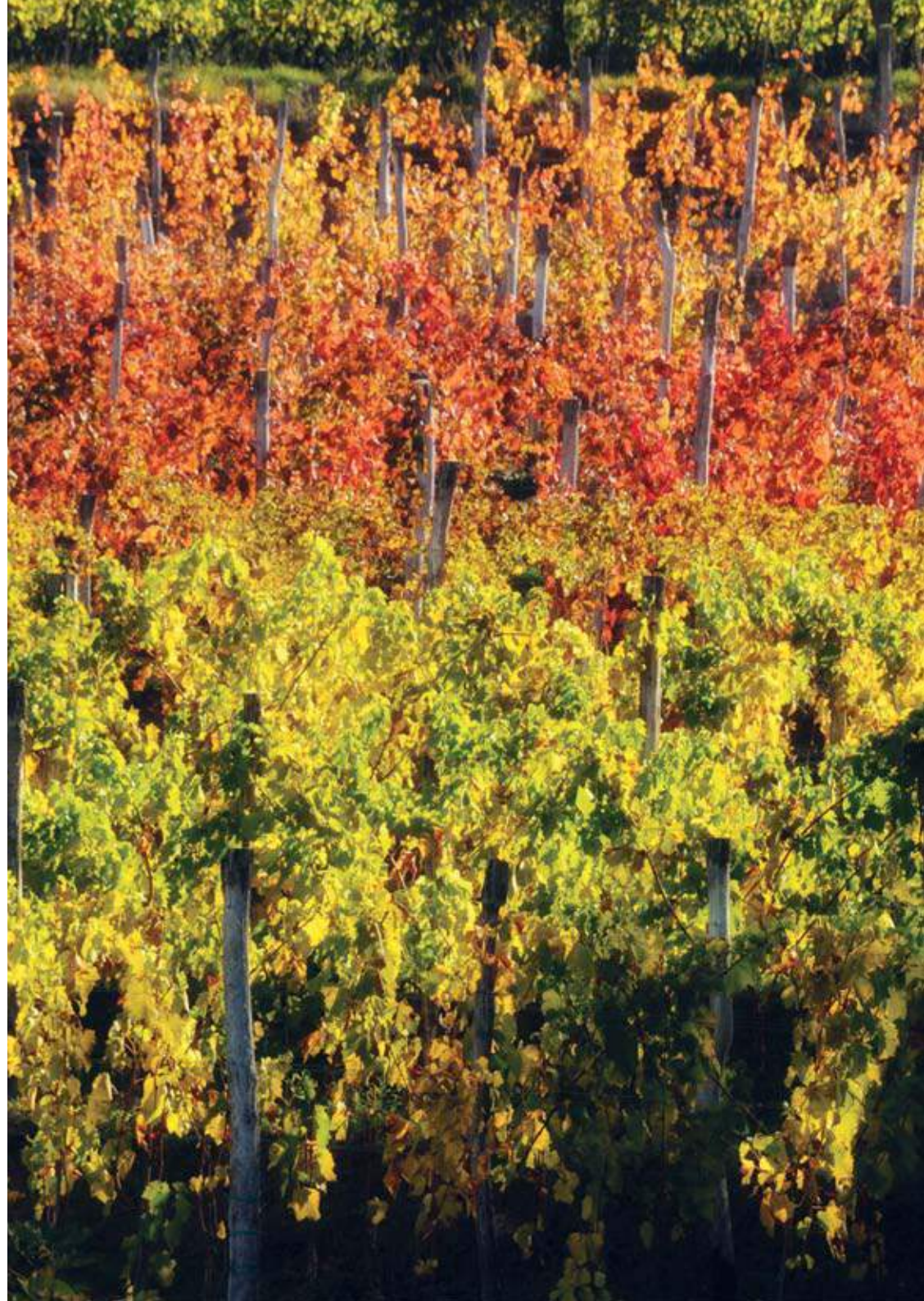


Silvio Visintin +385 (0)52 664 092
 Zubini 56, Oprtalj +385 (0)98 368 817
 deanvisintin@yahoo.com

Žiković Valter



Valter Žiković +385 (0)52 449 336
 Bačva 2, Višnjan +385 (0)91 568 8650
 zikovic@gmail.com





Ceste maslinova ulja

STRADE DELL'OLIO D'OLIVA

OLIVE OIL ROUTES

STRASSEN DES OLIVENÖLS

66 UVOD
INTRODUZIONE
INTRODUCTION
EINLEITUNG

66 KRITERIJI OCJENJIVANJA
CRITERI DI VALUTAZIONE
EVALUATION CRITERIA
BENOTUNGSKRITERIEN

70 POPIS MASLINARA
LISTA DEI PRODUTTORI D'OLIO D'OLIVA
LIST OF OLIVE GROWERS
LISTE DER OLIVENBAUERN



Ceste 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 uvaženost 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

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'olivicultura 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 extra vergine 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
2014

Prestizni talijanski vodič u svijet maslinovih ulja Flos Olei pozicionira Istru u sam svjetski vrh, na visoko 2. mjesto, odmah iza talijanske Toskane, u proizvodnji kvalitetnog ekstradjevičanskog maslinovog ulja.

Flos Olei, la prestigiosa guida al mondo dell'extravergine di qualità accertata, colloca la nostra regione nella ristretta cerchia delle aree olivicole a livello mondiale, altresì al secondo posto dopo la regione Toscana.

Flos Olei, the prestigious Italian guide to the world of olive oils, has included Istria among the best in the world, ranking it second after the Italian Tuscany in the production of quality extra virgin olive oil.

Der renommierteste italienische Führer aus der Welt der Olivenöle, Flos Olei, positionierte Istrien direkt an die Spitze der internationalen Hersteller des hochwertigen nativen Olivenöls extra, auf den 2. Platz, gleich nach der italienischen Toskana.



Olive Oil Routes

Liquid gold for both health and pleasure

The tradition of olive growing dates back ancient Rome which recognized Istria as the ideal land 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, and you can taste it if you follow the olive oil routes 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, after which comes the time for tasting olive oil, that flowing gold bringing health, youth and beauty! Focused on promoting olive oil culture, raising quality standards and creativity and better experi-

ence exchange, each olive oil producer has been evaluated not only according to 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 Olivenöls

Flüssiges Gold für Gesundheit und Genuss

Bereits die alten Römer entdeckten das fruchtbarere 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 / Ottimo
Excellent / Hervorragend



Vrlodobar / Molto buono
Very good / Sehr gut



Dobar / Buono
Good / Gut



Vodič / Guida / Guide / Führer
Flos Olei 2014



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



Smede-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

Al Torcio



Tranquillino Beletić
Strada Contessa 22/a,
Novigrad
+385 (0)52 758 093

@ torci@nautico.hr
www.althorcio.hr



1700 ● Leccino

Balija fam.



Duilia Balija
Galižanska 8, Fažana
+385 (0)98 420 125
+385 (0)98 942 6580

@ duilia.balija@gmail.com
www.balija.eu



500 ● Buža, Istarska bjelica, Karbonaca, Leccino, Karbonaca

Basiaco Franco



Franco Basiaco
A. Manzoni 15, Buje
+385 (0)52 773 405
+385 (0)98 334 075

@ fbasiaco@gmail.com



1800 ● Frantoio, Leccino, Pendolino, Istarska bjelica, Moraiolo

Belci - Meloto



Matteo Belci
Mlinska 7, Vodnjan
+385 (0)52 511 035
+385 (0)98 283 616

@ matteo.belci@gmail.com
www.meloto.com



3500 ● Buža, Žizolera, Rošinjola

Chiavalon



Sandi Chiavalon
V. Nazora 16, Vodnjan
+385 (0)52 511 906
+385 (0)98 860 566

@ info@chiavalon.hr
www.chiavalon.hr



6500 ● Leccino, Buža, Istarska bjelica, Karbonaca, Moražola

Ipša fam.



Klaudio Ipša
Ipši 10, Livade, Oprtalj
+385 (0)52 664 010
+385 (0)98 219 538

@ klaudio.ipša@pu.t-com.hr
www.ipša-maslinovaulja.hr



3000 ● Istarska bjelica, Frantoio, Leccino, Buža, Črnica

Meneghetti



Dražen Lazić
St. Meneghetti 1, Bale
+385 (0)52 528 116
+385 (0)99 5288 201

+385 (0)98 982 9698
@ info@meneghetti.hr
www.meneghetti.hr



800 ● Rošinjola, Leccino, Buža, Istarska bjelica

Negri William OPG



William Negri
Reburići 56, Brgod, Raša
+385 (0)52 875 280
@ info@negri-olive.com



460 ● Leccino, Pendolino

Olea B.B.



Bosiljka Belić bosiljka.belic@oleabb.hr
 Creska 34, Rabac www.oleabb.hr
 +385 (0)52 872 724
 +385 (0)98 909 2523



97

4500 ●

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

Uljara Grubić



Emanuel Grubić emanuel.grubic@pu.t-com.hr
 Aldo Negri 7, Bale
 +385 (0)52 824 284
 +385 (0)98 728181



92

1600 ●

Buža, Rošinjola

Uljara Tonin



Antonio Pastrovicchio uljara.tonin@gmail.com
 Istarska 28, Vodnjan www.grafoplast.hr
 +385 (0)52 511 599
 +385 (0)98 177 6237



95

1000 ●

Buža, Istarska bjelica, Karbonaca, Moražola

Zigante Giancarlo



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



95

1400 ●

Istarska bjelica, Frantoio, Leccino

UMAG, NOVIGRAD, BUJE, BRTONIGLA / UMAGO, CITTANOVA, BUJE, VERTENEGLIO

Agrofin - Ulje Mate



Aleksandra Vekić +385 (0)52 759 281
 Savudrija, Romanija +385 (0)91 269 3800
60/A, Zambratija agrofin@mateoliveoil.com
 www.mateoliveoil.com

25000 ●

Leccino, Pendolino, Frantoio

Buršić fam.



Marija Buršić +385 (0)52 774 102
 Nova Vas 102, +385 (0)91 540 2960
Brtonigla info@bursic.net
 www.bursic.net

2500 ●

Leccino, Istarska bjelica, Buža, Pendolino

Capo



Elvis Visintin +385 (0)52 774 401
 Fernetiči 60, +385 (0)91 230 0937
Brtonigla capovina@capovina.hr
 www.capovina.hr

750 ●

Leccino, Buža, Karbonaca, Moražola,
Rošinjola, Ascolana tenera

Cattunar fam.



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

300 ●

Istarska bjelica, Picholine, Frantoio, Leccino,
Pendolino, Ascolana tenera

Cinić - Gambaletto ulja



Ecio Cinić +385 (0)52 776 293
 Brajki 103, Krasica ecio.cinic@pu.t-com.hr

2000 ●

Moraiolo, Istarska bjelica, Frantoio,
Leccino, Pendolino

Clai - Bijele Zemlje



Giorgio Clai +385 (0)52 776 175
 Brajki 104, Buje +385 (0)91 577 6364
 vesna.clai@pu.t-com.hr

5600 ●

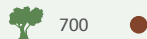
Leccino, Pendolino, Istarska bjelica, Buža



Cossetto OPG



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



Buža, Istarska bjelica, Frantoio, Leccino, Pendolino

Kozlović



Gianfranco +385 (0)52 779 177
Kozlović info@kozlovic.hr
Valle 78, Momjan www.kozlovic.hr



Leccino, Pendolino, Istarska bjelica

Uljara Agro Millo



Valter Smilović +385 (0)52 774 466
Baredine 16, Buje +385 (0)98 224 023
info@agro-millo.hr
www.agro-millo.hr



Frantoio, Pendolino, Buža, Bjelica, Moraio

Zubin Enio



Enio Zubin +385 (0)52 732 100
Buščina 18/b, +385 (0)91 273 2101
Umag enio.zubin@pu.t-com.hr
www.grafoplast.hr

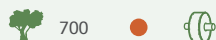


Buža, Istarska bjelica, Črnica

Cuj



Danijel Kraljević +385 (0)52 753 347
Farnežine 5, +385 (0)98 219 277
Sv. Marija na Krasu info@cujuj.hr
www.cujuj.hr



Črnica, Buža, Istarska bjelica

Markežić Marino - Kabola



Marino Markežić +385 (0)52 779 208
Kanedolo 90, +385 (0)98 225 797
Momjan info@kabola.hr
www.kabola.hr



Leccino, Pendolino, Istarska bjelica

Činić Nino



Nino Činić +385 (0)91 529 5521
Krasica 40, Buje nino.cinic@gmail.com
+385 (0)52 776 164 www.istrabiz.hr/detalji.php?KB=134540992



Leccino, Pendolino, Istarska bjelica, Buža

Olive Charm



Aleksandar +385 (0)52 743 593
Turković +385 (0)91 531 5698
Rožac 5, Umag info@olivecharm.com
www.olivecharm.com



Leccino, Istarska bjelica, Oblica, Rošinjola, Črnica, Picholine

Uljara Benvegnu



Remiggio +385 (0)52 776 400
Benvegnu +385 (0)98 846 605
Gardosi 58, info@uljara-benvegnu.hr
Krasica, Buje www.uljara-benvegnu.hr



Buža, Frantoio, Leccino, Pendolino, Istarska bjelica

Benvegnu Oriano



Oriano +385 (0)52 776 379
Benvegnu +385 (0)98 907 9411
Vrh Činić 20,
Krasica, Buje



Frantoio, Leccino, Pendolino, Istarska bjelica, Moraio, Črnica

Kmet Flavio



Flavio Kmet +385 (0)52 463 786
Seget 18c, Umag +385 (0)91 543 0740
flavio.kmet@pu.t-com.hr
www.maslina-ulivo.hr



Istarska bjelica, Frantoio, Leccino, Pendolino, Casaliva, Buža

San Rocco



Tullio Fernetich +385 (0)52 725 000
Ulica srednja 2, +385 (0)52 725 018
Brtonigla info@san-rocco.hr
www.san-rocco.hr



Buža, Istarska bjelica, Karbonaca

Veralda



Luciano Visintin +385 (0)52 774 111
Kršin 4, Brtonigla info@veralda.hr
www.veralda.hr



Leccino, Pendolino, Istarska bjelica

Brajko Andelo



Andelo Brajko +385 (0)52 779 077
Oskoruš 48, +385 (0)98 965 7686
Momjan info-brajko@net.hr



Leccino, Pendolino, Istarska bjelica





Červar Franko NEW



Franko Červar +385 (0)52 758 091
 Sveti Servul 7b, Novigrad +385 (0)98 420 140
 cervar.franko@gmail.com

2000

Leccino, Pendolino, Istarska bjelica, Coratina, Žižolera, Buža, Pisolino

Civitan Marino



Marino Civitan +385 (0)52 779 215
 Kremenje 99/c, Momljan, alen.civitan@hi.t-com.hr

600

Leccino, Buža, Istarska bjelica, Črnica

Gardoš Danijel



Danijel Gardoš +385 (0)52 776 185
 Krasica 44/a, Buje +385 (0)91 177 6185
 danijel.gardos@pu.t-com.hr

600

Frantoio, Leccino, Pendolino, Buža, Istarska bjelica, Oblica

Crisman Romano



Romano Crisman +385 (0)52 776 240
 Stancija Torčelo 54, Lozari, Buje +385 (0)91 179 322

300

Leccino, Pendolino, Istarska bjelica

Gardoš Roberto i Goran



Goran i Roberto Gardoš +385 (0)52 776 269
 +385 (0)91 533 8926
 Kostelac 76, Jugovci, Buje +385 (0)91 252 5117
 povrce.gardos@hi.t-com.hr

1000

Frantoio, Leccino, Pendolino, Buža, Istarska bjelica

Čeko Branko



Branko Čeko +385 (0)52 751 801
 Labinske republike 10, Umag branko.ceko1@pu.t-com.hr
 www.eistra.info/ceko

1800

Leccino, Istarska bjelica, Frantoio, Pendolino

Laguna Novigrad



Neš Sinožić +385 (0)52 858 601
 Karpinjan, Novigrad uprava@laguna-novigrad.hr
 www.laguna-novigrad.hr

2100

Leccino, Pendolino

Maglica fam.



Andrea Maglica +385 (0)52 773 189
 Bibali 83/a, Buje +385 (0)91 253 5286
 andrea.maglica@optinet.hr

300

Leccino, Pendolino, Buža, Istarska bjelica

Radesich Fam.



Bruno Radesich +385 (0)52 776 181
 Krasica 44a, Buje +385 (0)98 903 0873
 mate.mekis@pu.t-com.hr

500

Leccino, Pendolino, Istarska bjelica, Karbonaca

Monte Rosso Istra 1862



Davor Duboković +385 (0)91 279 9000
 Augustina Vivode 22, Umag info@monterosso.hr
 www.monterosso.hr

13000

Leccino, Bianchera, Pendolino, Maurino, Picholine, Ascolana

Radešić Dean



Dean Radešić +385 (0)52 773 717
 Krasica 127a, Buje +385 (0)98 923 3606

400

Leccino, Pendolino, Buža, Istarska bjelica

Pilar uljara - Stella Maris



Ivan Pilar +385 (0)52 751 395
 Stella Maris, Umag +385 (0)91 520 3755

120

Leccino, Istarska bjelica, Bianchera

Radešić Romano



Romano Radešić +385 (0)52 776 275
 Punta 80a, Buje +385 (0)98 1633 309

500

Leccino, Pendolino, Istarska bjelica, Karbonaca, Buža

Pregara Fam.



Silvano Pregara +385 (0)52 774 465
 Gornje Baredine 8, Krasica +385 (0)98 254 144
 americas_2@hotmail.com

500

Leccino, Buža, Istarska bjelica



Ravalico



Gianni, Bruno i Aleksandra Ravalico
Nova vas 101, Brtonigla
+385 (0)52 774 152
+385 (0)98 224 447
gianni.ravalico@hi.t-com.hr
www.ravalico.com



1800

Frantoio, Leccino, Pendolino,
Istarska bjelica

Visintin Nerino



Nerino Visintin
Druškovičeva 8, Brtonigla
+385 (0)52 774 417
+385 (0)98 941 1854
nerino.visintin@pu.t-com.hr



1200

Leccino, Pendolino, Istarska bjelica

Mahne Paolo



Paolo Mahne
Labinci 104, Kaštelir
+385 (0)52 455 104
+385 (0)91 206 2999
paolomahne@gmail.com



1600

Buža, Frantoio, Itrana, Leccino, Pendolino,
Istarska bjelica

Kocijančić Obrad



Obrad Kocijančić
Roškići 2, Kaštelir
+385 (0)52 455 176
+385 (0)98 980 7886
igor.kocijancic2@pu.t-com.hr



5300

Istarska bjelica, Leccino, Pendolino, Buža

Reale



Marino Kraljević
Srednja 16, Brtonigla
+385 (0)52 774 263
+385 (0)99 807 1515
olioevinireale@gmail.com



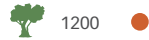
1600

Frantoio, Leccino, Pendolino, Buža,
Istarska bjelica

Vižintin Goran



Goran Vižintin
Baredine 9, Buje
+385 (0)52 774 459
+385 (0)98 192 41 93
goranvizintin@net.hr
www.vizintin-tartufi.hr



1200

Leccino, Buža, Karbonaca

Uljara Sinožić



Dario Sinožić
Donji Serbani 133, Brtonigla
+385 (0)52 774 556
+385 (0)98 255 737
dario.sinozic@pu.t-com.hr



1000t

Frantoio, Leccino, Pendolino, Buža,
Istarska bjelica

POREČ / PARENZO



Vigini Dario OPG uljara



Dario Vigini
Kremenje 98/c, Momjan
+385 (0)52 779 042
+385 (0)98 194 55 78
vigini.dario@gmail.com



600

Leccino, Pendolino, Buža, Istarska bjelica

Agrolaguna



Suzana Diklić
M. Vlašića 34, Poreč, (Stancija Špin 4, Tar)
+385 (0)52 451 215
+385 (0)91 452 7492
suzana.diklic@agrolauna.hr
www.agrolaguna.hr



65000

Picholine, Buža, Moražola, Istarska bjelica,
Leccino, Pendolino, Ascolana tenera

Musizza OPG



Loredana Musizza
Istarske kontrade 77, Vabriga
+385 (0)52 443 262
+385 (0)98 334 158
ugo.musizza@pu.t-com.hr
www.istrabiz/musizza



500

Frantoio, Leccino, Pendolino, Buža,
Ascolana tenera

Paulišić OPG



Dario Paulišić
Labinci 41, Kaštelir
+385 (0)52 455 041
+385 (0)91 445 50 41
info@oli-veri.com



1500

Črnica, Istarska bjelica

Brčić Anđelo



Anđelo Brčić
Brčići 5, Nova Vas
+385 (0)52 421 104
+385 (0)91 543 11 07
angelo.brcic@pu.t-com.hr
www.vina-brcic.hr



4500

Leccino, Pendolino, Buža, Istarska bjelica

Pino Farm



Aleksandar Tidić
Katun 1, Baderna
+385 (0)52 462 341
+385 (0)91 146 24 31
info@farmpino.hr
www.farmpino.hr



1000

Frantoio, Leccino, Pendolino, Buža,
Istarska bjelica

Coop Poreč



Dean Ivančić
Partizanska 6a, Poreč
+385 (0)52 452 951
+385 (0)91 555 04 62
coop-porec@pu.htnet.hr
www.selina.com.hr



1000

Buža, Istarska bjelica, Rošinjola

Stojnić Anton i Nevio



Anton i Nevio Stojnić
Republika 15/16, Vabriga
+385 (0)52 443 062
+385 (0)91 400 40 99
anton.stojnic1@pu.t-com.hr



1100

Frantoio, Leccino, Pendolino, Buža,
Istarska bjelica

Žužić Fam.



Francesco Žužić +385 (0)52 443 142
Istarska 5, Tar +385 (0)98 254 038
giancarlo.zucic1@pu.htnet.hr



Leccino, Pendolino, Buža, Istarska bjelica

Mišetić Zoran



Zoran Mišetić +385 (0)52 441 328
R. Končara 14, +385 (0)98 336 078
Vrsar zoran.miseti@pu.t-com.hr



Leccino, Pendolino, Buža, Istarska bjelica

Zanini Guido



Guido Zanini +385 (0)52 813 537
Zagrebačka 14, +385 (0)98 224 418
Rovinj zoran.zanini@pu.t-com.hr



Buža, Leccino, Pendolino, Picholine

Pokrajac OPG



Klaudio i Silvijo +385 (0)52 848 447
Pokrajac +385 (0)98 738 978
Rovinjko selo, matulin@net.hr
Rovinj



Leccino, Pendolino, Buža, Istarska bjelica,
Rošinjola

VRSAR, FUNTANA / ORSERA, FONTANE

Vošten



Roberto Vošten +385 (0)52 448 403
Vošteni 23, +385 (0)91 720 2139
Sv. Lovreč opgvosten@gmail.com
www.opg-vosten.com



Buža, Istarska bjelica, Leccino, Pendolino

Terre vina



Milan Terlević +385 (0)52 453 087
Selina 79, +385 (0)91 431 0090
Sv.Lovreč milan@vina-terre.hr
www.vina-terre.hr



Istarska bjelica, Leccino, Pendolino, Buža

Fameja Matošević



Mladen Matošević +385 (0)52 821 011
C. za Valaltu - Lim +385 (0)91 202 49 39
14/A, Rovinj matosevic.mladen@gmail.com
www.famejamatosevic.com



Leccino, Pendolino, Buža, Istarska bjelica,
Rošinjola

Šturman Klaudio



Klaudio Šturman +385 (0)52 848 506
Rovinjko Selo 10, +385 (0)98 951 7064
Rovinj gsturman@ingt.hr



Rošinjola, Buža, Istarska bjelica

Kalčić



Zoran Kalčić +385 (0)52 441 216
Dalmatinska 1, +385 (0)98 255 737
Vrsar natasakalcic@gmail.com
www.istra-maslinovoulje.com



Leccino, Istarska bjelica, Buža

Dobravac Damir



Damir Dobravac +385 (0)52 813 006
Carmelo 1, Rovinj +385 (0)98 255 364
info@villa-dobravac.com
www.villa-dobravac.com



Leccino, Rošinjola, Buža, Istarska bjelica

Lupić Vedran



Vedran Lupić +385 (0)52 824 205
Trg Tomaso Bembo +385 (0)98 369 917
14, Bale bembo.bale@gmail.com



Karbonaca, Buža, Buža Puntža

Šuran Rino



Rino Šuran +385 (0)99 528 9960
Calandra bb, kyara@kyara.hr
Rovinj



Pendolino, Leccino, Buža, Istarska bjelica,
Ascolana tenera

Peteh OPG NEW



Emil Peteh +385 (0)91 251 1093
Moncierlongo 3a, emil@peteh.eu
Rovinj www.peteh.eu



Buža, Rošinjale, Pustoža, Bjelica

Valalta



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



Leccino, Pendolino, Buža



PULA, MEDULIN / POLA, MEDOLINO



Agroprodukt



Ivana Perišić +385 (0)52 543 470
 Medulinska 15, Pula +385 (0)99 707 6396
 info@agroprodukt-pula.hr
 www.agroprodukt-pula.hr

13000

Pendolino, Istarska bjelica, Leccino, Ostale

Brist Olive



Silvano Puhar +385 (0)52 512 415
 Trgovačka 40, Vodnjan +385 (0)98 219 380
 silvano@brist-olive.hr
 www.brist-olive.hr

4500

Buža, Puntoža, Karbonaca, Istarska bjelica, Rošinjola, Morasola, Leccino

Stancija St. Antonio



Milenko Marjanović +385 (0)98 207 313
 Ul G. della Zonca 35A, Vodnjan +385 (0)98 900 4446
 milenko.marjanovic@yahoo.com
 www.stancija-st-antonio.hr

8000

Buža, Buža puntoža, Bjelica, Karbonaca, Pendolino, Leccino

Šibiba



Biserka Banković +385 (0)52 213 886
 Sv. Kirin 74, Vodnjan +385 (0)98 983 4802
 info@sibiba.com
 www.sibiba.com

1300

Buža, Istarska bjelica, Karbonaca, Rošinjola

Cerlon



Giorgio Cerlon +385 (0)52 511 381
 Sv. Martina 16, Vodnjan +385 (0)99 244 3594
 giocerlon@gmail.com
 www.galeo-maslinovo-ulje.com

500

Buža, Karbonaca

Cossara Livio



Livio Cossara +385 (0)98 206 203
 Antifašističkih boraca 29, Vodnjan livio.cossara@gmail.com

320

Istarska bjelica, Moražola, Rošinjola, Buža, Puntoža

Crnobori



Mario Crnobori +385 (0)52 573 067
 Kaštanjež 2, Banjole +385 (0)98 900 4446
 mariobanjolac@gmail.com

400

Leccino, Picholine, Buža, Istarska bjelica, Rošinjola

Delton Sergio



Sergio Delton +385 (0)52 511 518
 B. Biasoletto 27, Vodnjan +385 (0)91 511 2073
 sergio.delton@gmail.com

530

Buža, Karbonaca, Rošinjola

Fiore



Fiore Željko Mirković +385 (0)52 579 380
 Krnjaloža 50, Vodnjan +385 (0)98 942 4805
 fiore.opg@gmail.com

1100

Leccino, Buža, Karbonaca, Pendolino, Istarska bjelica

Giachin Fam.



Armando Giachin +385 (0)52 511 292
 A. Smareglia 20, Vodnjan +385 (0)99 219 6332
 opggiachin@gmail.com
 www.giachin.com

4000

Buža

Giacometti - Moscarda



Lorella Moscarda +385 (0)52 512 505
 Istarska 34, Vodnjan +385 (0)98 163 2355
 moscardal@yahoo.it
 www.vinababos.com

600

Leccino, Pendolino, Buža, Istarska bjelica, Črnica

Grgorinić OPG



Željko Grgorinić +385 (0)52 505 968
 Paganorska Cesta, Pula +385 (0)98 224 675
 tina.grgorinic@pu.t-com.hr

260

Frantoio, Leccino, Pendolino

Ivetac OPG



Milivoj Ivetac +385 (0)52 550 084
 Valtura 40, Pula +385 (0)98 184 7988
 ivetac@email.t-com.hr

285

Leccino, Buža, Istarska bjelica, Karbonaca, Ostale

Macan Gianfranco



Gianfranco Macan +385 (0)52 511 606
 Pian 2, Vodnjan +385 (0)98 331 851

800

Leccino, Pendolino, Buža, Črnica

Marčeta Dario



Dario Marčeta +385 (0)52 520 794
 Pineta I. ogr. 2, Valbandon +385 (0)98 219 308
 dmarceta@motortech.hr
 www.marčeta.hr

1000

Leccino, Pendolino, Buža, Karbonaca

Matić Fam. - Terra Caviada



Veljko Matić +385 (0)52 300 200
Stoja 4, Pula hotel-milan@pu.t-com.hr
www.milanpula.com

2200

Leccino, Pendolino, Buža, Karbonaca

Poljoprivredna zadruga Vodnjan



Viljem Vodnik +385 (0)52 512 266
Trg slobode 2/II, Vodnjan poljoprivredna.zadruga.vodnjan@pu.t-com.hr
www.pz-vodnjan.hr

25000

Leccino, Buža, Istarska bjelica

Miljavac Livio



Livio Miljavac +385 (0)52 511 403
Šavela 6, Vodnjan +385 (0)98 441 780

1300

Pendolino, Buža, Istarska bjelica, Karbonaca

Oleum Maris



Velimir Jurić +385 (0)52 512 351
Trgovačka 135, Vodnjan +385 (0)99 683 8496
info@oleum-maris.hr
www.oleum-maris.hr

15000

Buža, Istarska bjelica, Rošinjola, Žižolera, Buža puntoža

Olea Prima - OPG Šarić



Valter Šarić +385 (0)98 389 129
1. maj 26, Vodnjan +385 (0)98 177 2937
valter.saric@pu.t-com.hr

900

Istarska bjelica, Leccino, Vodnjanska buža ženska, Buža puntoža

Stipančić Lorena OPG



Lorena Stipančić +385 (0)52 215 179
Olge Ban 6, Pula +385 (0)98 580 934
mnl@pu.t-com.hr

1250

Buža, Leccino, Pendolino, Picholine, Istarska bjelica, Rošinjola

Škabe



Robert Radešić +385 (0)52 550 260
Muntić 32/a, Pula +385 (0)98 580 960
info@skabe.net
www.skabe.com

600

Buža

Tanger Silvano



Silvano Tanger +385 (0)91 205 1381
Munida 31, Medulin silvano.tanger@gmail.com

500

Frantoio, Leccino, Pendolino, Buža, Ascolana tenera, Cipressino

Teraboto



Dario Vitasović +385 (0)52 512 521
Istarska 99, Vodnjan +385 (0)98 668 094
info@teraboto.com
www.teraboto.com

700

Leccino, Pendolino, Žižolera, Buža, Istarska bjelica, Karbonaca, Rošinjola

Tofetti Lucio



Lucio Tofetti +385 (0)52 511 808
Mlińska 1, Vodnjan +385 (0)98 855 008
carmen.toffetti@vodnjan.hr

3500

Buža, Istarska bjelica, Karbonaca, Rošinjola

Uljara Olea D'oro



Germano Crajcar +385 (0)52 534 646
Partizanski put 130, Pula +385 (0)52 521 938
info@oleodorato.com
www.oleodorato.com

200

Leccino, Pendolino, Istarska bjelica, Buža, Karbonaca

Valencano



Mario Paunović +385 (0)1 3455 515
Betiga 154, Barbariga, Vodnjan +385 (0)98 206 954
fimas.fimas@gmail.com
+385 (0)52 528 306
www.valencano.com

950

Leccino, Buža puntoža, Istarska bjelica, Oblica, Pendolina

LABIN, RABAC / ALBONA, PORTO ALBONA

Villa Annette Selection



Doris i Vladimir Peršić +385 (0)98 219 756
Raška 24, Rabac villa-annette@villa-annette.com
+385 (0)52 884 222
www.villa-annette.com

700

Leccino, Buža, Frantoio, Moraiolo, Pendolino



SREDIŠNJA ISTRA / ISTRIA CENTRALE / CENTRAL ISTRIA / ZENTRALISTRIEN

Antolović Fam.



Viviano Antolović +385 (0)91 504 7244
Peroj 13b, Grožnjan ketrin1108@gmail.com
+385 (0)52 776 107
www.antolovic-maslinova-ulja.hr

1200

Istarska bjelica, Frantoio, Leccino, Karbonaca

Antonac Fam.



Đino Antonac +385 (0)52 664 287
Antonci 9, Grožnjan +385 (0)91 531 2896
branka.antonac@pu.t-com.hr

900

Istarska bjelica, Frantoio, Karbonaca, Leccino, Pendolino

Galić NEW



Boris i Sanja Galić +385 (0)99 367 0403
 Vrh Kostanjice bb, +385 (0)99 540 2092
Grožnjan borisg.galic@gmail.com
 +385 (0)52 776 020 sanjag.galic@gmail.com

1300 ●

Frantoio, Leccino, Ascolana, Biancera, Pendolino



Geržinić Fam.



Marko Geržinić +385 (0)52 446 285
 Ohnić 9, Vižinada +385 (0)91 506 7503
 vina@gerzinic.com
 www.gerzinic.com

900 ●

Leccino, Pendolino, Istarska bjelica

Casa Maršić



Marija Ipša +385 (0)52 664 202
 Maršići 16, +385 (0)98 952 8362
Gradinje marija.ipsa@pu.t-com.hr

700 ●

Leccino, Frantoio, Istarska bjelica, Črnica

Torkop - Sergio Černek



Sergio Černek +385 (0)52 663 058
 Brnozi 51, +385 (0)91 507 2386
Sovinjak cernek.torkop@gmail.com

1200 ●

Istarska bjelica, Leccino, Črnica

Cernaz Fam.



Rino Cernaz +385 (0)52 776 122
 Bujska 1, Grožnjan +385 (0)98 217 566
 cernac.lara@yahoo.it

400 ●

Istarska bjelica, Leccino, Buža

Uljara Zlatni brig



Milan Matković +385 (0)52 684 050
 Pagubice 8, +385 (0)99 8102 121
Cerovlje opg.milan@gmail.com
 www.uljarazlatnibrig.com.hr

1800 ●

Leccino, Istarska bjelica, Frantoio, Pendolino, Črnica (starinska)

Cesar - Vlado Božić NEW



Vlado Božić +385 (0)52 681 740
 Kaldir 13, +385 (0)91 2020 384
Motovun cesar.kaldir@gmail.com

850 ●

Istarska bjelica, Pendolino, Leccino, Buža

Černek Adriano



Adriano Černek +385 (0)52 667 185
 Medveje 18, Buzet +385 (0)91 734 5799
 adrianočernek@net.hr

400 ●

Leccino, Pendolino, Istarska bjelica, Karbonaca

Fatorić Robert



Robert Fatorić +385 (0)52 446 062
 Vižinada 6c, opcina.vizinada@
Vižinada pu.t-com.hr

800 ●

Leccino, Pendolino, Frantoio

Jerman Vlado



Vlado Jerman +385 (0)52 663 087
 Pignini 27/2, Buzet +385 (0)98 443 498

350 ●

Leccino, Pendolino, Istarska bjelica, Črnica

Monticello



Edo Pincin +385 (0)52 776 212
 Montižel 59, +385 (0)98 396 772
Završje info@pincin-monticello.hr
 www.pincin-monticello.hr

1250 ●

Buža, Leccino, Pendolino, Picholine, Istarska bjelica, Rošinjola

Flego Bruno



Bruno Flego +385 (0)52 682 190
 Zamask 10, Pazin +385 (0)99 2148 450
 tisadoo@inet.hr

3000 ●

Buža, Leccino, Istarska bjelica, Ascolana tenera

Sirotić Damir



Damir Sirotić +385 (0)52 663 027
 Sovinjsko Polje +385 (0)91 663 5334
7, Buzet damir.sirotic@pu.t-com.hr

700 ●

Frantoio, Leccino, Pendolino, Istarska bjelica, Črnica

Jakac Dorijan



Dorijan Jakac +385 (0)52 662 481
 Veli Mlun 12, +385 (0)91 508 0995
Buzet vinagrojacak@ri.t-com.hr

420 ●

Leccino, Pendolino, Istarska bjelica, Črnica

Sirotić Sanjin



Sanjin Sirotić +385 (0)52 663 030
 Sovinjsko Polje +385 (0)91 531 7247
9, Buzet sanjin.sirotic@ivb.hr

500 ●

Frantoio, Leccino, Istarska bjelica, Črnica



Restorani, konobe i agroturizmi

RISTORANTI, TRATTORIE E AGRITURISMI
RESTAURANTS, TAVERNS AND
AGRITOURISM

RESTAURANTS, TAVERNEN
UND ERLEBNISBAUERNHÖFE

90 UVOD
INTRODUZIONE
INTRODUCTION
EINFÜHRUNG

POPIS RESTORANA, KONOPA I AGROTURIZAMA
ELENCO DEI RISTORANTI, TRATTORIE E AGRITURISMI
LIST OF RESTAURANTS, TAVERNS AND AGRITOURISM
ESTABLISHMENTS
LISTE DER RESTAURANTS, TAVERNEN UND
ERLEBNISBAUERNHÖFE

96 UMAG / NOVIGRAD
UMAGO / CITTANOVA

113 POREČ
PARENZO

120 VRSAR / FUNTANA
ORSERA / FONTANE

124 ROVINJ
ROVIGNO

132 PULA / MEDULIN
POLA / MEDOLINO

143 LABIN / RABAC
ALBONA / PORTO ALBONA

149 SREDIŠNJA ISTRA / ISTRIA CENTRALE
CENTRAL ISTRIA / ZENTRALISTRIEN



Uvod

Postali smo punoljetni! Pred vama je osamnaesto izdanje vodiča Istra Gourmet. Svih ovih osamnaest godina nastojali smo prikazati ono najbolje od istarske gastronomske ponude. U prvim vodičima prezentirali smo najbolje ocijenjene restorane i konobe, nastavili smo s agroturističkim domaćinstvima, a la cart restoranima u sastavu velikih hotela a unatrag nekoliko godina otkrivamo vam i adrese tridesetak nepretencioznih lokala koje ne spadaju ni u jednu od nabrojanih kategorija, a opet, bilo bi šteta zaobići ih: u nekima od njih možete kušati izvrstan istarski pršut i sir, u drugima će vas ponuditi slanom ili mariniranom ribom a u trećima možete jesti jednostavan obrok ili marendati zajedno s lokalnim stanovništvom. Svi ovi objekti ocijenjeni su po istoj metodologiji koja se primjenjuje svih ovih godina. Ocjenjuje se hrana (ponuda, kvaliteta ulaznih sastojaka, kuhanje, prezentacija i okus), piće (ponuda, držanje i čuvanje vina, umijeće preporuke i posluživanje), ambijent (vanjski i unutarnji izgled, oprema, čistoća i ugođaj te usluga (doček i

ispraćaj gosta, stručnost osoblja). Zbrajanjem ocjena po sva četiri kriterija (od kojih hrana "vrijedi" 40 posto ukupne ocjene a ostala tri po 20 posto) dolazimo do ukupnog broja bodova za pojedini objekt (najviše 100). Temeljem osvojenih bodova objektima dodjeljujemo jedan, dva ili tri simbola. Jedan simbol, tako, označava dobar, korektan restoran ili konobu; jedan i pol simbol znači da dobrom restoranu ili konobi nedostaju neki detalji kako bi postao vrlo dobar i zaslužio dva simbola, i tako dalje, sve do tri simbola koje simboliziraju izvršni restoran ili konobu odnosno ponajbolje objekte u svojoj kategoriji. Neocijenjene smo ostavili neke od kvalitetnih restorana koji su ili otvoreni samo u ljetnim mjesecima, ili djeluju kao à la carte restorani u sastavu hotela, pa su orijentirani, uglavnom, na svoje, hotelske, goste.

Dobar tek i živjeli!

Franko Lukež,
autor projekta

Introduzione

Siamo diventati maggiorenni! Avete di fronte a voi la diciottesima edizione della guida Istra Gourmet. In questi diciotto anni abbiamo cercato di presentare il meglio della cucina istriana. Nelle prime guide abbiamo introdotto i ristoranti e le konobe (taverne) più votate, poi abbiamo continuato con gli agriturismi e i ristoranti à la carte di grandi alberghi. Negli ultimi anni vi proponiamo gli indirizzi di una trentina di locali senza troppe pretese che non fanno parte di nessuna delle categorie indicate, ma che sarebbe un peccato non visitare: in alcuni di loro potete gustare dell'ottimo prosciutto e formaggio, in altri vi offriranno del pesce salato o marinato e in altri ancora potrete mangiare un pasto semplice o gustare uno spuntino assieme alla popolazione locale.

Tutte queste strutture sono state valutate secondo la stessa metodologia applicata negli anni. Si valutano il cibo (l'offerta, la qualità degli ingredienti, il modo di preparazione, la presentazione e il sapore), le bevande (l'offerta, la conservazione dei vini, l'arte del saper consigliare e il servizio), l'ambiente (interno ed esterno, com'è attrezzato, la pulizia e l'atmosfera) e il servizio (accoglienza e il congedo dell'ospite, la competenza del personale). Sommando i punteggi di tutte e quattro le categorie (delle quali il cibo "vale" 40 per cento del punteggio totale, e le altre tre 20 per cento ciascuna) otteniamo il totale numero dei punti per ogni locale (fino a 100). In base al punteggio ottenuto conferiamo alle strutture uno, due o tre simboli. Un simbolo rappresenta il buon ristorante o konoba; un simbolo e mezzo si riferisce a un buon ristorante o konoba alla quale mancano alcuni dettagli per diventare un ristorante molto buono a due simboli. Si continua fino ad arrivare a tre simboli che simboleggiano un ottimo ristorante o konoba, ovvero i migliori locali nella loro categoria. Abbiamo lasciato senza voto alcuni dei ristoranti di qualità che sono aperti soltanto durante i mesi estivi o operano come ristoranti à la carte all'interno di alberghi e sono quindi orientati in maggior parte verso gli ospiti d'albergo.

Buon appetito e cin cin!

Franko Lukež,
autore del progetto



Birani restorani 2014
Ristoranti scelti per il 2014
Selected restaurants 2014
Ausgewählte Restaurants 2014

	Bodovi / Punti Points / Punkte
SAN ROCCO GOURMET str./pg./pg./Bl. 108	93,5
DAMIR & ORNELLA str./pg./pg./Bl. 100	93
VILLA MENEGHETTI str./pg./pg./Bl. 130	92,5
WINE VAULT str./pg./pg./Bl. 130	92
MILAN str./pg./pg./Bl. 138	92
ZIGANTE str./pg./pg./Bl. 159	92
ČOK str./pg./pg./Bl. 99	91
SV. NIKOLA str./pg./pg./Bl. 118	91



Birane konobe 2014
Trattorie scelte per il 2014
Selected taverns 2014
Ausgewählte Tavernen 2014

ALLA BECCACCIA str./pg./pg./Bl. 133
ASTAREA str./pg./pg./Bl. 98
BATELINA str./pg./pg./Bl. 133
BUŠČINA str./pg./pg./Bl. 99
TOKLARIJA str./pg./pg./Bl. 156



Introduction

We have come of age! This is 18th issue of the Istra Gourmet guide. During last 18 years, we have tried to present the best of Istrian gastronomic offer. Our first guides presented best ranked restaurants and taverns, then continued with farm households, à la carte restaurants as parts of major hotels and have recently revealed addresses of some thirty unpretentious sites out of any of the above categories which are, nevertheless, not to be missed: in some of them a guest can try excellent Istrian prosciutto and cheese, in the other he will be offered salty or marinated fish and in the third eat a simple meal or have brunch with the locals.

All these facilities are graded in line with the same methodology applied during all these years. This includes the following: food (offer, ingredient quality, preparation, presentation and flavour), beverages (offer, wine storing and preserving, art of recommendation and serving), environment (indoor and outdoor appearance, equipment, cleanness and atmosphere) and service (welcoming and seeing guests off, staff professionalism). Adding up grades awarded for all four criteria (40% of total grade is awarded for food and 20% in other three categories) results in a total number of points for an individual facility (maximum 100). According to added points, facilities are awarded one, two or three icons. One star characterizes a good, correct restaurant or a tavern; one and a half icon means that a good restaurant or a tavern lacks some details to become a very good two-icon restaurant or a tavern and so on until it reaches a three icon category which symbolizes an excellent restaurant or a tavern i.e. the best facility in its category. Some quality restaurants are left non-graded due to their solely summertime opening hours or à la carte orientation as part of the hotel, primarily focusing on their hotel guests.

Good appetite and cheers!

Franco Lukež,
author of the project



Einführung

Wir sind volljährig geworden! Vor Ihnen liegt die 18. Ausgabe des Führers Istra Gourmet. In diesen 18 Jahren haben wir uns bemüht, das Beste aus dem istrischen gastronomischen Angebot zu zeigen. In den ersten Führern haben wir die am besten bewerteten Restaurants und Tavernen vorgestellt, es folgten die Vertreter des touristischen Angebots auf dem Land, à la carte Restaurants im Rahmen der großen Hotels, und in den letzten Jahren verraten wir Ihnen die Adressen von etwa dreißig guten Lokalen, die in keine der genannten Kategorien fallen, die aber sehr wohl Interessantes zu bieten haben: in einigen davon können Sie den hervorragenden istrischen Schinken pršut und Käse probieren, in den anderen bietet man den Gästen Speck oder Fisch in Marinade an, und in den dritten können Sie einfach so eine Mahlzeit oder Jause zusammen mit den Einheimischen essen.





















Alle Objekte wurden nach der gleichen Methodologie benotet, die in all diesen Jahren angewendet wird. Bewertet werden das Essen (Angebot, Qualität der Zutaten, Zubereitung, Präsentation und Geschmack), Getränke (Angebot, Lagerung und Aufbewahrung, Empfehlung und Servieren von Weinen), das Ambiente (Außen- und Innenausstattung, Einrichtung, Sauberkeit

und Gesamteindruck), sowie der Service (Empfang und Verabschiedung der Gäste, Fachkenntnisse des Personals). Durch das Addieren der Bewertungen nach allen vier Kriterien (von denen das Essen 40% der Gesamtbewertung trägt, und die anderen drei jeweils 20%), kommen wir zur Punktzahl für jedes einzelne Objekt (höchste Punktzahl 100). Aufgrund der erreichten Punktzahl verleihen wir ein, zwei oder drei Symbole. Ein Symbol bezeichnet demnach ein gutes, korrektes Restaurant oder Taverne; eineinhalb Symbole bedeuten, dass das gute Restaurant oder Taverne nur noch Details von der Bezeichnung „sehr gut“ von zwei Symbole trennen, und so geht es weiter bis zu drei Symbole, die den hervorragenden Restaurants oder Tavernen gehören, und somit die besten Objekte in ihrer Kategorie bezeichnen. Einige der guten Restaurants, die nur in den Sommermonaten geöffnet sind, oder innerhalb eines Hotels als à la carte Restaurants fungieren, sind ohne Bewertung geblieben, denn sie sind hauptsächlich auf ihre eigenen Hotelgäste angewiesen.

Guten Appetit und Prost!

Franco Lukež,
Projektautor

LEGENDA / LEGGENDA / KEY / ZEICHENERKLÄRUNG

	Restoran Ristorante Restaurant Restaurant		Mobilni telefon GSM
	Konoba Trattoria Tavern Taverne		Fax
	Agroturizam Agriturismo Agritourism Erlebnisbauernhof		E-mail
	Hotelski a la carte restorani Ristoranti a la carte negli hotel A la carte Hotel Restaurants A la carte Hotelrestaurants		Web adresa Sito web Web address Web Adresse
	Jeunes Restaurateurs d'Europe		Radno vrijeme Orario d'apertura Opening hours Öffnungszeiten
	Meso istarskog goveda Carne di bovino istriano The meat of the Istrian cattle Das Fleisch des istrischen Rinds		Uz najavu A richiesta By arrangement Nach Vereinbarung
	Izvorni tartuf Tartufo Vero Original Truffle Echte Trüffel		Parkiralište Parcheggio Parking Parkplatz
	Vlasnik Il titolare Owner Besitzer		Kapacitet unutra Capacità ricettiva interna Capacity (indoors) Sitzgelegenheiten Innenbereich
	Adresa Indirizzo Address Adresse		Kapacitet vani Capacità ricettiva esterna Capacity (outdoors) Sitzgelegenheiten Außenbereich
	Telefon Telefono Telephone Telefon		Specijaliteti kuće Specialità della casa Specialties Hausspezialitäten

1 2 3 4 5 6 7

Dani u tjednu - zatvoreno (3,5) / Giorni della settimana - chiuso (3,5)
Days in the week - closed (3,5) / Wochentage - Geschlossen (3,5)

I, II, III, IX

Mjeseci - zatvoreno / Mesi - chiuso
Months - closed / Monate - geschlossen



Kreditne kartice / Carte di credito
Credit cards / Kreditkarten

KRITERIJI OCJENJIVANJA
CRITERI DI VALUTAZIONE
EVALUATION CRITERIA
BENOTUNGSKRITERIEN

Hrana / Cibo / Food / Essen

(izbor, maštovitost i kvaliteta pripreve, prezentacija...)
(scelta, qualità e fantasia nella preparazione, presentazione...)
(choice, imaginative and quality preparation, presentation...)
(Auswahl, Phantasie und Zubereitungsqualität, Präsentation...)

**Bodovi
Punti
Points
Punkte**

do **40**
fino a
bis
till

Piće / Bevande / Drinks / Getränke

(ponuda, čuvanje, prezentacija i posluživanje vina)
(offerta, conservazione, presentazione e servizio del vino)
(offer, storing, presenting and serving wine)
(Angebot, Aufbewahrung, Weinpräsentation und -servierung)

do **20**
fino a
bis
till

Usluga / Servizio / Service / Bedienung

(doček i isprcaj gostiju, stručnost osoblja, ljubaznost...)
(accoglienza e congedo degli ospiti, professionalità del personale, gentilezza...)
(greeting guests, personnel's level of professionalism, affability...)
(Gästeempfang und Hinausbegleitung der Gäste, Personalkom-petenz, Höflichkeit...)

do **20**
fino a
bis
till

Ambijent / Ambiente / Ambiance / Ambiente

(unutarnje i vanjsko uređenje, oprema, ugodaj...)
(arredo interno ed esterno, attrezzatura, ambiente...)
(interior and exterior, equipment, atmosphere...)
(Innen- und Außeneinrichtung, Ausstattung, Atmosphäre...)

do **20**
fino a
bis
till

Ukupno / Totale / Total / Ingesamt

Mogući broj bodova / Punteggio massimo
Maximum points / Höchstpunktezahl



OCJENE I SIMBOLI
VOTI E SIMBOLI
GRADES AND ICONS
NOTE UND SYMBOLEN

**Broj bodova / Ocjena
Punteggio / Voto
No. of points / Grade
Punktezahl / Note**

Restorani
Ristoranti
Restauranti
Tavernen

Konobe / agroturizmi
Trattorie / agriturismi
Tavernen / Erlebnisbauernhof
Taverns / Agrotourisms

80 - 82,5

Dobar
Buono
Good
Gut



83 - 85

Dobar +
Buono +
Good +
Gut +



85,5 - 87,5

Vrlodobar
Molto buono
Very good
Sehr gut



88 - 90

Vrlodobar +
Molto buono +
Very good +
Sehr gut +



> 90

Izvrstan
Ottimo
Excellent
Hervorragend

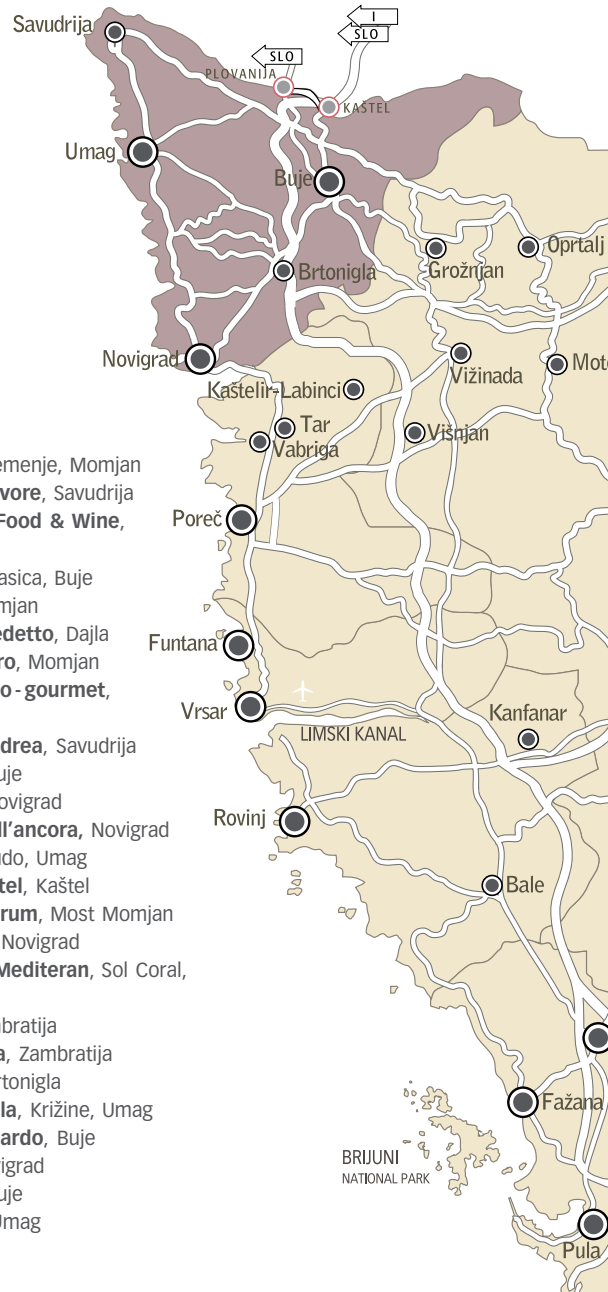


Umag, Novigrad, Buje, Brtonigla

UMAGO, CITTANOVA, BUIE, VERTENEGLIO

A casa, Grupija, Savudrija
Amfora, Novigrad
Ancora, Bašanija
Antonia, Zambratija
Aquarius, Buje
Astarea, Brtonigla
Atelier, Marušići
Badi, Lovrečica
Bassanese, Kaštel
Belveder, Dajla
Buščina, Buščina
Čok, Novigrad
Da Lorenzo, Umag
Damir&Ornella, Novigrad
Da Paolo&Susanna, Zambratija
David, Kaštel
Dijana, Kempinski, Savudrija
Edda, Volparija, Savudrija
Giovanni, Novigrad
Igor, Kaštel
Istarski restoran, Sol Garden, Umag
Kanova, Kempinski, Savudrija
Klaj, Fiorini
La Parenzana, Volpija
La Quercia, Fiorini
Lido, Umag
Lovac, Kaldanija
Lungomare, Karpinjan
Malo selo, Fratrija
Marina, Novigrad
Maruzza since 1938, Zambratija
Melon, Petrovija, Umag
Morgan, Bracanjia
Mulino, Hotel Mulino, Škrile
Mura, Novigrad
Navigare, Novigrad
Nino, Bužinija
Nono, Petrovija, Umag
Pepenero, Novigrad
Pergola, Zambratija

Pjero, Kremenje, Momjan
Porto Salvore, Savudrija
Primizia Food & Wine, Brtonigla
Punta, Krasica, Buje
Rino, Momjan
San Benedetto, Dajla
San Mauro, Momjan
San Rocco - gourmet, Brtonigla
Santa Andrea, Savudrija
Sergio, Buje
Sergio, Novigrad
Sidro - All'ancora, Novigrad
Sole, Picudo, Umag
Stari Kaštel, Kaštel
Stari podrum, Most Momjan
Tabasco, Novigrad
Taverna Mediteran, Sol Coral, Umag
Toni, Zambratija
Vila Vilola, Zambratija
Zenon, Brtonigla
Zlatna vala, Križine, Umag
San Leonardo, Buje
Rigo, Novigrad
Rondo, Buje
Tranzit, Umag



Umag, Cittanova, Buie, Verteneglio

A casa

M Marino Paretić
E Grupija 13 a, Savudrija
T +385 (0)52 737 101
@ info@restorani-mani.com
W www.restorani-mani.com

90 120

Mastercard Mastercard VISA

11:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7

Istarski specijaliteti - Riblji specijaliteti
 Specialità istriane - Specialità a base di pesce
 Istrian specialties - Fish specialties
 Istrische Spezialitäten - Fischspezialitäten

Amfora

M Jerko Jelačić
E Ribarnička 10, Novigrad
T +385 (0)52 726 298
F +385 (0)98 865 190

60 60

Mastercard Mastercard VISA

11:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7

Riblji specijaliteti - Domaća tjestenina
 Specialità a base di pesce - Pasta casereccia
 Fish specialties - Homemade pasta
 Fischspezialitäten - Hausgemachte Teigwaren

Ancora NEW

M Nikola Kordej
E Savudrijska 18, Bašanija
T +385 (0)52 651 9661
F +385 (0)98 334 651
@ restoran.ancora@gmail.com
W www.restaurant-savudrija.eu

40 40

Mastercard Mastercard VISA

11:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7

Riblji i mesni specijaliteti - Istarska kuhinja
 Specialità a base di pesce e di carne - Cucina istriana
 Fish and meat specialties - Istrian cuisine
 Fisch- und Fleischspezialitäten - Istrische Küche

Antonia

M Roberto Prelogar
E Crvena uvala 11, Zambratija
T +385 (0)52 759 565
F +385 (0)91 175 9565

70 50

12:00 - 16:00
 18:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7 1

Rezanci sa škampima - Švoja na žaru
 Tagliatelle agli scampi - Sogliola alla brace
 Noodles with shrimps - Grilled sole
 Pasta mit Scampi - Scholle vom Rost

Aquarius

Karmen Vorić
 Digitrnska 14, Buje
 +385 (0)52 773 417
 +385 (0)91 446 0355
 vinavoric@gmail.com

70 70



11:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7

Domaća kuhinja
 Cucina casereccia
 Homemade cuisine
 Heimische Küche

Astarea

Anton Kernjus
 Ronkova 6, Brtonigla
 +385 (0)52 774 384

50 80



11:00 - 23:00 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

Atelier

Obrt R&V,
 Valentina i Roberta Hrobat
 Marušići 30, Marušići
 +385 (0)52 731 055
 +385 (0)98 335 261
 konoba.atelier@gmail.com

40 20



12:00 - 22:00 1 2 3 4 5 6 7

Mesne plate - Tartufi na razne načine - Domaća tjestenina
 Piatti alla carne - Tartufi in vari modi - Pasta tipica
 Meat plates - Truffles prepared in various ways - Homemade pasta
 Fleischplatten - Trüffeln auf verschiedene Arten - Hausgemachte Nudeln

Badi

Badurina Mileva
 Umaška 12, Lovrečica, Umag
 +385 (0)52 756 293
 +385 (0)98 903 5535
 info@restaurant-badi.com
 www.restaurant-badi.com

80 90



12:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7

Miješana buzara "Badi" - Domaća tjestenina sa škampima i tartufima
 Busera mista "Badi" - Pasta tipica agli scampi e tartufi
 "Badi" mixed buzara sauce - Homemade pasta with langoustines and truffles
 Gemischte Buzara "Badi" - Hausgemachte Nudeln mit Scampi und Trüffeln

Bassanese

Adele Bassanese
 Kaštel 125, Kaštel, Buje
 +385 (0)52 777 280
 +385 (0)98 320 362
 info@bassanese-kastel.hr
 www.bassanese-kastel.hr

120 150

12:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7 I

Ribe - Specijaliteti s tartufima - Meso
 Pesce - Specialità al tartufo - Carne
 Fish - Specialties with truffles - Meat
 Fische - Spezialitäten mit Trüffeln - Fleisch

Belveder

Viktor, Dalibor i Dean Širol
 Karigador 51, Novigrad
 +385 (0)52 735 199
 dalibor.sirol@gmail.com

70 70



11:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7

Riba u soli - Škarpina na dalmatinski
 Pesce al sale - Scorfano alla dalmata
 Fish in salt - Dalmatian Grouper
 Fisch im Salzmantel - Großer Roter Drachenkopf auf dalmatinische Art

Buščina

Fabiana Mijanović
 Buščina 18, M. na Krasu, Umag
 +385 (0)52 732 088
 fabiana.mijanovic@gmail.com
 www.konoba-buscina.hr

50 50



12:00 - 24:00 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)98 255 894
 fox.trade.d.o.o@pu.t-com.hr
 sergio.jugovac@pu.t-com.hr

30 22



12:00 - 15:00
 18:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7

Riblji specijaliteti - Sirova riba
 Specialità di pesce - Pesce crudo
 Fish specialities - Raw fish
 Fischspezialitäten - Roh marinierter Fisch

Da Lorenzo NEW

Davor Tota
 Šetalište V. Gortana 74, Umag
 +385 (0)91 175 1098
 konoba.dalorenzo@gmail.com

45 75
 12:00 - 01:00
 1 2 3 4 5 6 7

Meditranska kuhinja - Punjeni ravioli s brancinom
 Cucina mediterranea - Ravioli ripieni al branzino
 Mediterranean cuisine - Stuffed ravioli with sea bass
 Mittelmeerküche - Mit Wolfsbarsch gefüllte Ravioli

Damir & Ornella

Cittanova d.o.o
 Zidine 5, Novigrad
 +385 (0)52 758 134
 cittanova@net.hr
 www.damirornella.com

24 0
 12:00 - 15:30
 19:30 - 23:30
 1 2 3 4 5 6 7

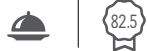
Sirovi škampi - Sashimi - Riblji specijaliteti (bazirani na sirovom jelu)
 Scampi crudi - Sashimi - Specialità di pesce (a base di alimenti crudi)
 Raw langoustines - Fish specialities (based on raw ingredients)
 Roh marinierte Scampi - Fischspezialitäten (größtenteils roh mariniert)

Da Paolo & Susanna

Paolo Prodan
 Ungarija 2, Zambratija
 +385 (0)52 759 147
 +385 (0)91 543 0753
 info@maruzzella.hr
 www.restoran-maruzzella.hr

60 60
 12:00 - 23:00
 1 2 3 4 5 6 7

Sezonski proizvodi - Istarska kuhinja - Riblji specijaliteti
 Prodotti stagionali - Cucina istriana - Specialità di pesce
 Season products - Istrian cuisine - Fish specialties
 Saisonprodukte - Istrische Küche - Fischspezialitäten

David

Damir Lukež
 Kaštel 120 c, Buje
 +385 (0)52 777 090
 +385 (0)99 348 1564

40 40
 11:00 - 22:00
 1 2 3 4 5 6 7

Tjestenina s tartufima - Jela s ognjišta
 Pasta al tartufo - Piatti preparati al camino
 Pasta with truffles - Dishes prepared in the fireplace
 Nudeln mit Trüffeln - Speisen vom offenen Kamin

Dijana (Kempinski Hotel Adriatic***)**

Hoteli Skiper
 Alberi 300 a, Savudrija
 +385 (0)52 707 152
 dijana.adriatic@kempinski.com
 www.kempinski.com

86 90
 12:30 - 22:30
 1 2 3 4 5 6 7

Istarska i mediteranska kuhinja
 Cucina istriana e mediterranea
 Istrian and Mediterranean cuisine
 Istrische und Mittelmeerische Küche

Edda

Sabina Visintin
 Volparija 23 c, Savudrija
 +385 (0)52 759 666
 +385 (0)98 270 270
 taverna.pizzeria.edda@gmail.com

50 50
 12:00 - 23:00
 1 2 3 4 5 6 7 1

Riba i meso na žaru
 Pesce e carne alla griglia
 Grilled Fish and Meat
 Fisch und Fleisch vom Grill

Giovanni

Valter Cernogoraz
 St. Rosello 30 a, Novigrad
 +385 (0)52 757 122
 +385 (0)98 255 893
 cernogoraz@net.hr

65 60
 11:00 - 15:00
 18:00 - 23:00
 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 120 e, Buje
 +385 (0)52 777 131
 restaurant.igor@yahoo.com
 www.restaurant-igor.com

70 70
 11:00 - 23:00
 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 scampi
 Fish soup in a basket made of bread - Gnocchi filled with truffles and langoustines
 Fischsuppe in der Brotschüssel - Gefüllte Gnocchi mit Trüffeln und Scampi

Istarski restoran (Sol Garden**)** NEW

Istraturist d.d.
Katoro bb, Umag
+385 (0)52 716 000
+385 (0)98 485 928
sol.garden.istra@istraturist.hr

100 0      

12:00 - 22:00 1 2 3 4 5 6 7


 Ravioli na istarski - Marinirani medaljoni lososa sa kaparima
Ravioli alla istriana - Medagioni di salmone marinati con capperi
Istrian style ravioli - Marinated salmon medallions with capers
Ravioli auf istrische Art - Marinierte Lachsmedaillons auf Kapern

Kanova (Kempinski Hotel Adriatic***)**

Hoteli Skiper
Alberi 300 a, Savudrija
+385 (0)52 707 362
kanova.adriatic@kempinski.com
www.kempinski.com/istria

64 70      

18:30 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7 VI, VII, VIII, IX


 Istarska i mediteranska kuhinja
Cucina istriana e mediterranea
Istrian and Mediterranean cuisine
Istrische und Mittelmeerische Küche

Klaj

Alen Klaj
Fiorini bb, Brtonigla
+385 (0)52 774 560
+385 (0)98 169 2410
info@agroturizam-klaj.com
www.agroturizam-klaj.com

35 40      

11:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7


 Vratina rolana pancetom - Tipična istarska kuhinja
Carne di collo arrotolata nella pancetta - Cucina tipica istriana
Rolled Rack with bacon - Typical Istrian cuisine
Schweinenacken im Speckmantel - Istrische Küche

La Parenzana

Guidina d.o.o.
Volpija 3, Buje
+385 (0)52 777 460
info@parenzana.com.hr
www.parenzana.com.hr

100 40      

12:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7 


 Pljukanci s gljivama - Jela pod pekom
Pasta "pljukanci" con i funghi - Tutti i piatti cucinati "sotto la campana"
Pljukanci (homemade pasta) with mushrooms - Dishes baked under the bell
Pljukanci mit Pilzen - Alle Gerichte unter der Kappe

La Quercia

Mauricio Božić
Fiorini 31, Brtonigla
+385 (0)52 774 455
+385 (0)99 401 0875
debyb@windowslive.com
www.laquercia.hr


75 75     

12:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7


 Riblji specijaliteti - Istarski pršut
Specialità a base di pesce - Prosciutto istriano
Fish specialties - Istrian pršut
Fischspezialitäten - Istrischer Pršut

Lido NEW

Željko Kleut
Vladimira Gortana 7, Umag
+385 (0)52 741 382
+385 (0)91 796 05 71
restoranlidoumag@gmail.com
www.restaurant-lido.hr

160 90    

08:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7 I


 Riba u soli - Punjeni ravioli sa škampima i skutom
Pesce in sale - Ravioli ripieni agli scampi e ricotta
Fish in salt crust - Stuffed ravioli with scampi and ricotta
Fisch in Salzkruste - Ravioli gefüllt mit Scampi und Frischkäse

Lovac NEW

Muriz Palić
Kaldanija 31, Buje
+385 (0)52 777 094
+385 (0)98 1962 430
palic.muriz@pu.t-com.hr


100 60      

10:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7 I, II 


 Jela pod pekom - Divljač - Riba
Specialità sotto la campana - Selvaggina - Pesce
Dishes prepared under a bakind lid - Venison - Fish
Gerichte unter der Eisenglocke - Wild - Fisch

Lungomare NEW

Emanuel Cittar
Karpinjanska bb, Novigrad
+385 (0)52 649 331
+385 (0)98 527 804
cittar@gmail.com
www.cittar.hr

40 80    

12:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7

 Spageti s morskim plodovima - Sezonska kuhinja
Spaghetti ai frutti di mare - Cucina stagionale
Seafood spaghetti - Seasonal cuisine
Spaghetti mit Meeresfrüchten - Gerichte der Saison

Malo selo

Neda Marušić
 Fratija 1, Buje
 +385 (0)52 777 332
 +385 (0)91 732 7429
 nedamarusic@gmail.com

70 32

17:00 - 23:00
 12:00 - 23:00 (6,7)

Maneštra - Bifteq tagliata s rukolom i grana padanom
 Minestra - Bistecca tagliata con rucola e grana padano
 Maneštra - Tagliata beefsteak with arugula and Grana Padano
 Maneštra - Beefsteak Tagliata mit Rucola und Grana Padano

Marina

Davor Buršić
 Sv. Anton 38, Novigrad
 +385 (0)98 96 90 492
 +385 (0)99 812 1267
 dbursic75@gmail.com

40 0

12:00 - 15:00
 18:30 - 23:00

Riblji specijaliteti
 Specialità di pesce
 Fish specialties
 Fischspezialitäten

Maruzza since 1938

Kanovele d.o.o.
 Crvena uvala 31, Zambratija
 +385 (0)52 725 710
 info@villarosetta.hr
 www.villarosetta.hr

60 70

12:00 - 22:00

Domaći njoki sa slasnim zalogajima švoje i malim rajčicama
 Gnocchetti caserecci con bocconcini di Sogliola e pomodorini
 Home made gnocchetti with delicious sole and small tomatoes
 Hausgemachte Gnocchi mit Seezunge und kleinen Tomaten

Melon

Emanuel Melon
 Bujška 11, Petrovija
 +385 (0)52 720 843
 +385 (0)91 546 5521

140 100

10:00 - 23:00

Riblji specijaliteti - Janjetina pod pekom
 Specialità di pesce - Carne di agnello sotto la campana
 Fish specialties - Lamb under baking lid
 Fischspezialitäten - Lamm unter der Backglocke

Morgan

Ana Morgan
 Bracanija 1, Brtonigla
 +385 (0)52 774 520
 konoba.morgan@gmail.com
 www.konoba-morgan.eu

45 45

12:00 - 22:00

Vepar s palentom - Pečeni pijetao - Meso pod pekom
 Cinghiale con polenta - Gallo arrosto - Carne sotto la campana
 Wild boar meat with polenta - Baked rooster - Meat prepared under baking lid
 Wildschwein mit Polenta - Gebratener Truthahn - Fleisch unter der Backglocke

Mulino (Hotel Mulino****)

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

120 80

08:00 - 01:00

Nabujak od šparuga - Riblji carpaccio - Tjestenina s sastogom
 Soufflè agli asparagi - Carpaccio di pesce - Pasta con aragosta
 Asparagus soufflee - Fish carpaccio - Pasta with lobster
 Spargelsoufflee - Fisch Carpaccio - Nudeln mit Humm

Mura

Denis Lazar i David Davanzo
 Ulica Zidine 10, Novigrad
 +385 (0)52 726 429
 +385 (0)98 130 3594
 konobamura@gmail.com

22 30

10:00 - 24:00

Mura steak - Pečena panceta
 Mura steak - Pancetta arrosto
 Mura steak - Roasted Pancetta
 Mura Steak - Gebratener Speck

Navigare

Sigma poslovodstvo d.o.o.
 Sv. Anton 15, Novigrad
 +385 (0)52 600 400
 +385 (0)52 600 473
 info@nauticahotels.com
 www.nauticahotels.com

100 130

07:00 - 24:00

Istarska mediteranska gourmet kuhinja - Obrazina od boškarina u teranu
 Cucina gourmet mediterranea d'Istria - Guancia di boscarino (bue autoctono) al terrano
 Istrian Mediterranean Gourmet Cuisine - Istrian ox cheek in teran wine
 Istrische Mittelmeer-Gourmetküche - Rinderbacken vom Boskarinrind in Teran

Nino



Bruno Beaković
 Bužinija 21, Novigrad
 +385 (0)52 758 051
 +385 (0)98 174 7542
 konoba.nino@gmail.com



12:00 - 22:00

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Jela pod pekom - Istarska i mediteranska kuhinja
 Piatti sotto la campana - Cucina mediterranea
 Dishes prepared under baking lid - Mediterranean cuisine
 Gerichte unter der Backglocke - Mediterrane Küche

Nono



Edi Prodan
 Umaška 35, Petrovija, Umag
 +385 (0)52 740 160
 +385 (0)91 254 8044
 konoba.nono@pu.t-com.hr
 www.konoba-nono.com



11:00 - 23:00

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Sezonski menu šparuga, gljiva, tartufa
 Menu stagionale a base di asparagi, funghi e tartufi
 Seasonal asparagus, mushroom and truffel menu
 Saisonale Menü aus Spargel, Pilze und Trüffel

Pepenero NEW



Marin Rendić
 Porporela bb, Novigrad
 +385 (0)52 757 706
 pepenero@pepenero.hr
 www.pepenero.hr



12:00 - 15:00
 18:00 - 23:00

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Kreativna riblja kuhinja
 Cucina creativa a base di pesce
 Creative fish cuisine
 kreative Fischküche

Pergola



Fabricio Veznaver
 Sunčana 2, Zambratija
 +385 (0)52 759 685
 icio72@live.com



12:00 - 23:00

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

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

Pjero



Petar Jelovac
 Kremenje 99, Momjan
 +385 (0)52 779 200
 +385 (0)98 992 5232



10:00 - 23:00

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Domaća tjestenina s tartufima - Bifteč s tartufima - Fiorentina
 Pasta tipica al tartufo - Bistecca al tartufo - Fiorentina
 Homemade pasta with truffles - Beefsteak with truffles - Fiorentina
 Hausgemachte Nudeln mit Trüffeln - Beefsteak mit Trüffeln - Fiorentina

Porto Salvore



Livio Janko
 Savudrija 5, Savudrija
 +385 (0)52 759 213
 +385 (0)98 292 135
 ljanko@inet.hr
 www.porto-salvore.com



08:00 - 23:00

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Pljukanci s komadićima lista u gnijezdu od rukole
Pljukanci (pasta affusolata) con pezzettini di sogliola in nido di rucola
 Pasta (*pljukanci*) with sole bits in arugula nest
Pljukanci (einheimische Nudeln) mit Schollenstückchen im Rucolanest

Primizia Food & Wine



Tullio Fernetich
 Bunarska 2, Brtonigla
 +385 (0)52 774 704
 +385 (0)98 165 5253
 info@san-rocco.hr
 www.san-rocco.hr



13:00 - 23:00

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Domaći tortellini punjeni mesom istarskog boškarina
 Tortellini caserecci ripieni alla carne di manzo istriano (*boškarin*)
 Homemade tortellini stuffed with Istrian cattle meat (*boškarin*)
 Hausgemachte Tortellini gefüllt mit *Boškarin*rindfleisch

Punta



Alida i Romano Radešić
 Punta 80 a, Krasica, Buje
 +385 (0)52 776 001
 +385 (0)98 420 984
 info.radesic@gmail.com
 www.agroturizam-radesic.hr



13:00 - 22:00

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Pršut iz vlastite proizvodnje - Domaći ombolo i kobasice
 Prosciutto di produzione propria - Lombata di maiale e salicce 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

12:00 - 22:00

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

San Benedetto



Goran Tatalović
Dajla 35, Dajla
+385 (0)52 735 484
+385 (0)95 92 33 987
goran512@net.hr
www.san-benedetto.net

70 70

12:00 - 24:00

1 2 3 4 5 6 7 I

Sezonska plava riba - Kolač od lavande
Pesce azzurro di stagione - Dolce alla lavanda
Seasonal pelagic fish - Lavender cake
Dunkle Fischarten der Saison - Lavendelkuchen

San Mauro



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

50 50

12:00 - 22:00

1 2 3 4 5 6 7

Domaći sir i pršut - Knedla s preljvom i naribanim tartufom (Tartufone)
Prosciutto e formaggio casereccio - Gnocco con salsa e tartufo grattugiato (Tartufone)
Homemade cheese and *pršut* - Dumpling with dressing and grated truffle (Tartufone)
Hausgemachter Käse und *Pršut* - Klöße mit Soße und geriebener Trüffel (Tartufone)

San Rocco - gourmet



93.5

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

24 40

12:00 - 23:00

1 2 3 4 5 6 7

Krema od krumpira sa svježim tartufima na posteljici od sipica "al nero"
Crema di patate con tartufi freschi su lettino di seppie "al nero"
Potato cream with fresh truffles on black cuttlefish bed
Kartoffelcreme mit frischen Trüffeln auf kleinen Tintenfischen "al nero"

Santa Andrea



83

Nikola Kordej
Savudrijska 18, Bašanija
+385 (0)98 334 651
restoran.ancora@gmail.com

30 30

08:00 - 23:00

1 2 3 4 5 6 7

Svježa riba - Riblji specijaliteti
Fresh fish - Fish specialties
Pesce fresco - Specialità a base di pesce
Frischer Fisch - Fischspezialitäten

Sergio



85

Sergij Urbac
Digitronska 21, Buje
+385 (0)52 772 005
+385 (0)91 206 0471
sergio.urbac@pu.t-com.hr

60 40

07:00 - 23:00

1 2 3 4 5 6 7 II, X

Riblji menu sa sezonskim povrćem - Domaća mesna jela
Menù di pesce con verdura stagionale - Piatti tipici a base di carne
Fish menu with seasonal vegetables - Homemade meat dishes
Fischmenü mit Saison Gemüse - Hausgemachte Fleischgerichte

Sergio



86.5

Sergio Makin
Šaini 2 a, Novigrad
+385 (0)52 757 714
hotel-makin@mail.inet.hr
www.hotelmakin.hr

40 60

12:00 - 15:00
18:00 - 23:00

1 2 3 4 5 6 7

Brudet i palenta - Rezanci s jastogom - Meso s tartufima
Brodetto e polenta - Tagliatelle all'aragosta - Carne al tartufo
Brodetto and polenta - Noodles with lobster - Meat with truffles
Brodetto und Polenta - Bandnudeln mit Hummer - Fleisch mit Trüffeln

Sidro - All'ancora



85

Talia Cittar Špadijer
Mandrač 5, Novigrad
+385 (0)52 757 601
sidro.ancora@gmail.com

36 70

11:00 - 23:00

1 2 3 4 5 6 7

Špageti s jastogom - Špageti s plodovima mora - Miješana riba na žaru
Spaghetti all'aragosta - Spaghetti ai frutti di mare - Pesce misto alla brace
Spaghetti with lobster - Spaghetti with seafood - Mixed grilled fish
Spaghetti mit Hummer - Spaghetti mit Meeresfrüchten - Gemischter Fisch vom Rost

Sole



Danijel Soša
 Sošići 58, Umag
 +385 (0)52 730 123
 +385 (0)91 516 9416
 +385 (0)91 150 1224
 konoba.sole@vip.hr
 www.konoba-sole.hr



11:00 - 23:00

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Fuži s vrganjima i crnim tartufom - Divljač s njokima
 Fusi ai porcini e tartufo nero - Selvaggina con gnocchi
 Pasta (*fuži*) with boletes and black truffle - Venison with gnocchi
Fuži mit Steinpilzen und schwarzer Trüffel - Wildfleisch mit Gnocchi

Stari Kaštel NEW

Silvana Sever
 Kaštel 85, Buje
 +385 (0)52 777 011
 +385 (0)99 345 9570
 info@starikastel.com
 www.starikastel.com



12:00 - 23:00

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Hobotnica u vinskom umaku sa sezonskim tartufom
 Polipo in salsa di vino con tartufo di stagione
 Octopus in wine sauce with seasonal truffle
 Oktopus in Weinsauce mit Trüffeln der Saison

Stari podrum



Mira Zrnić
 Most 52, Momjan
 +385 (0)52 779 152
 +385 (0)98 292 152
 +385 (0)98 964 7723
 stari.podrum@gmail.com
 www.staripodrum.info



12:00 - 22:00

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Biftek s tartufima - Rezanci s tartufima - Glijive na žaru
 Bistecca ai tartufi - Tagliatelle ai tartufi - Funghi alla brace
 Beefsteak with truffles - Noodles with truffles - Grilled mushrooms
 Beefsteak mit Trüffeln - Pasta mit Trüffeln - Pilze vom Rost

Tabasco



Kristijan Beletić
 Bolnička 8, Novigrad
 +385 (0)98 420 314
 ibeleticko@gmail.com



12:00 - 15:00
 18:30 - 23:00

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Špageti s jastogom - Biftek 'Tabasco' - Jela pod pekom
 Spaghetti all'aragosta - Bistecca 'Tabasco' - Pietanze sotto la campana
 Spaghetti with lobster - 'Tabasco' steak - Dishes prepared under baking lid
 Spaghetti mit Hummer - Beefsteak 'Tabasco' - Gerichte unter der Backglocke

Taverna Mediteran (Sol Coral*****)



Istraturist d.d.
 Katoro bb, Umag
 +385 (0)52 711 013
 melia.coral@istraturist.hr
 www.istraturist.hr

11:00 - 23:00

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Istarska i internacionalna kuhinja - Makrobiotički menu
 Cucina istriana e internazionale - Menù macrobiotico
 Istrian and international cuisine - Macrobiotic menu
 Istrische und internationale Küche - Makrobiotisches Menü

Toni



Ivan Pauletić
 Siparska 8, Savudrija
 +385 (0)52 759 570
 toni@pu.t-com.hr
 www.restaurant-toni.eu



12:00 - 24:00

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 truffles - Fish carpaccio
 Seezunge mit Cognac und Trüffeln - Fisch Carpaccio

Vila Vilola



Vili i Loreta Šaina
 Umaška 2 a, Zambratija
 +385 (0)52 759 940
 +385 (0)98 433 896
 villa.vilola@hi.t-com.hr
 www.villa-vilola.hr



11:00 - 24:00

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Riblji specijaliteti - Mesni specijaliteti - Razni kolači kuće
 Specialità di pesce - Specialità di carne - Vari dolci della casa
 Fish specialties - Meat specialties - Various house cakes
 Fischspezialitäten - Fleischspezialitäten - Diverse Kuchen des Hauses

Zenon



Appello d.o.o.
 Mlińska 2, Brtonigla
 +385 (0)52 774 620
 +385 (0)95 897 9029
 info@konoba-zenon.com
 www.konoba-zenon.com



12:00 - 23:00

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Biftek s tartufima - Carpaccio od boškarina
 Bistecca con tartufi - Carpaccio di bovino istriano (*boškarin*)
 Beefsteak with truffles - Istrian cattle (*boškarin*) Carpaccio
 Beefsteak mit Trüffeln - Carpaccio aus *boškarin* (Rindfleisch)

Zlatna vala

Robert Peroš
 Sv. Ivan 45, Umag
 +385 (0)52 756 060
 +385 (0)91 120 81 41
 info@zlatna-vala.hr
 www.zlatna-vala.hr

70 60



86.5

09:00 - 24:00

1 2 3 4 5 6 7

Riblja pašeta - Rižot sa škampima i tartufima
 Patè di pesce - Risotto agli scampi e tartufi
 Fish pate - Risotto with langoustines and truffles
 Fischpastete - Risotto mit Scampi und Trüffelri

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

San Leonardo

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

Sezonska ponuda gljiva
 Offerta di funghi di stagione
 Seasonal mushrooms offer
 Saisonale Pilzgerichte

Rigo

Velika Ulica 5, Novigrad
 +385 (0)98 804 667
 +385 (0)52 758 681
 aleksandar.scerbakov@pu.t-com.hr

Autohtoni istarski proizvodi
 Prodotti istriani autoctoni
 Autochthonous Istrian products
 Autochtoner istrischer Produkte

Rondo

Neda Franković
 +385 (0)52 772 898
 Trg J. B. Tita 6, Buje
 www.frankovic-rondo.hr

Suhomesnati proizvodi
 Insaccati di produzione propria
 Preserved meat products
 Rauchfleischprodukte

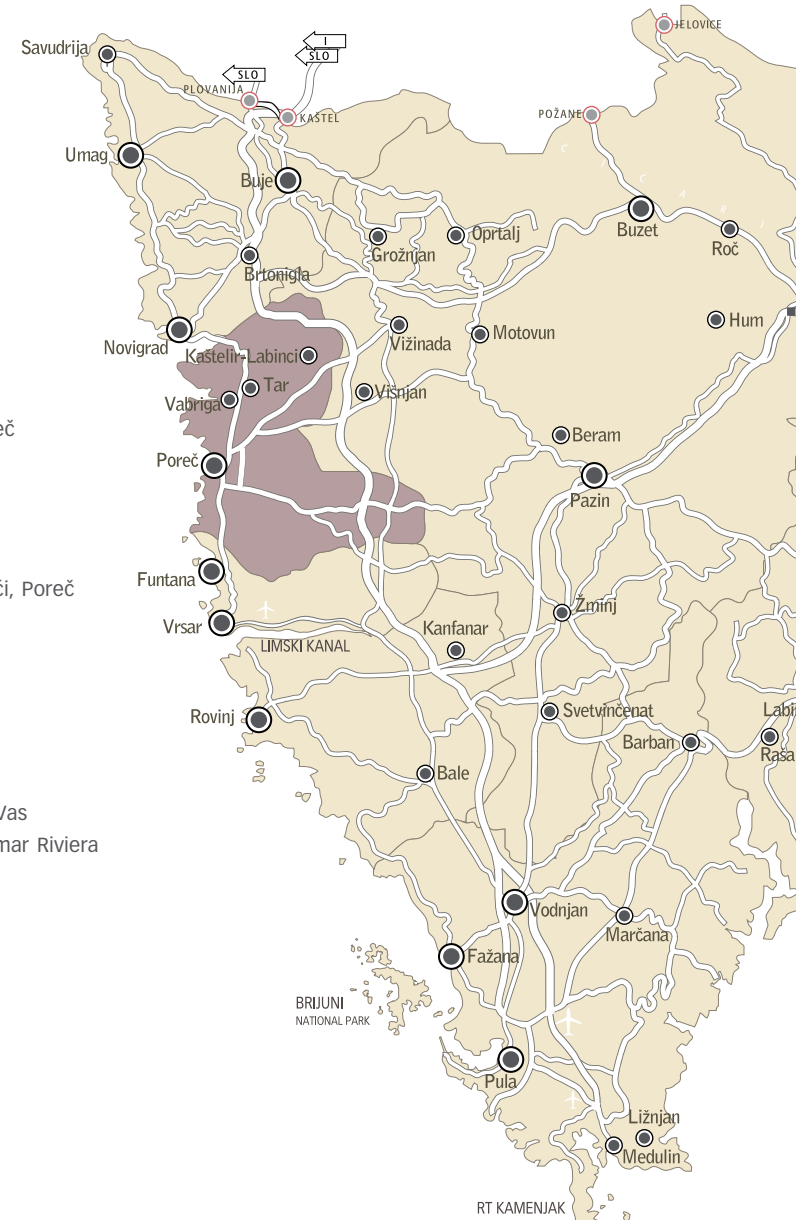
Tranzit

Zemljoradnička 11, Umag
 +385 (0)98 366 089

Marende - Gotova jela
 Merende - Cibi pronti
 Brunches - Ready meals
 Zwischenmahlzeiten - Fertiggerichte

Poreč, Tar-Vabriga, Kaštelir-Labinci

PARENZO, TORRE-ABREGA, CASTELLIER-S.DOMENICA



- Arlen, Poreč
- Čakula, Poreč
- Daniela, Veleniki, Poreč
- Divino, Poreč
- Dvi murve, Poreč
- Gourmet, Poreč
- Hrast, Poreč
- Istarska konoba, Buići, Poreč
- Istra, Poreč
- Kaštel, Kaštelir
- Kaštel, Žbandaj
- Kažeta, Kadumi
- Kvartin, Vranići
- L'artigiano, Poreč
- Marina, Kukci, Nova Vas
- Spinaker, Poreč, Valamar Riviera
- Sv. Nikola, Poreč
- Žardin, Kaštelir
- Agrolaguna, Poreč
- Artha, Poreč
- Kompa, Poreč
- Patak, Poreč
- Pisinium, Poreč
- Siesta, Poreč
- Stancija Špin, Tar

Arlen



Denis Živolić
Vukovarska 26, Poreč
+385 (0)52 423 217
+385 (0)91 219 4340
arlen@arlen.hr
www.restoran-arlen.com



10:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7

Jela od divljači - Punjeni odrezak s umakom
Piatti alla selvaggina - Bistecca ripiena con salsa
Dishes with venison - Stuffed steak with sauce
Speisen mit Wild - Gefülltes Schnitzel mit Soße

Dvi murve



Sani Barić i Izabela Tintor
Grožnjanska 17, Poreč
+385 (0)52 434 115
+385 (0)91 202 0382
dvi-murve@pu.t-com.hr
www.dvimurve.hr



12:00 - 23:30 1 2 3 4 5 6 7 |

Carpaccio od lista u emulziji od limuna i maslinovog ulja
Carpaccio di sogliola in emulsione di limone e olio d'oliva
Sole Carpaccio in lemon and olive oil emulsion
Seezungencarpaccio in Zitronen- und Olivenölemulsion

Ćakula



Jelica Milotić
Vladimira Nazora 7, Poreč
+385 (0)52 427 701
+385 (0)91 411 3815
info@konobacakula.com
www.konobacakula.com



10:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7

Tagliata od boškarina - Riblja plata
Tagliata di bovino istriano (*boškarin*) - Piatto con selezione di pesce
Istrian cattle tagliata (*boškarin*) - Fish platter
Tagliata aus boškarin (*Rindfleisch*) - Fischplatte

Daniela



Igor Velenik
Veleniki 15 a, Poreč
+385 (0)52 460 519
+385 (0)91 539 6450
info@konobadaniela.com
www.konobadaniela.com



12:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7

Mediterranska istarska domaća kuhinja - Tartar biftek
Cucina mediterranea istriana - Bistecca alla tartara
Mediterranean Istrian homemade cuisine - Beefsteak Tartar
Mediterrane istrische heimische Küche - Tatar Beefsteak

Divino



Edvard Deković
Obala M. Tita 20, Poreč
+385 (0)52 453 030
+385 (0)98 255 164
info@divino.hr
www.divino.hr



11:00 - 01:00 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

Gourmet



Edvard Deković
Eufrazijeva 26, Poreč
+385 (0)52 452 742
+385 (0)98 255 164
edvard.dekovic@pu.t-com.hr
www.divino.hr



11:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7

Talijanska kuhinja sa naglaskom na tjestenine, pizze, vrhunska mesna i riblja jela
Cucina italiana con accento sulle paste, pizze, ottimi piatti a base di carne e pesce
Italian cuisine with an emphasis on pasta, pizza, top quality meat and fish dishes
Italienische Küche mit Betonung auf Pasta, Pizza, sowie erlesene Fleisch- und Fischgerichte

Hrast



Mirjana Sluga
N. Tesle 13, Poreč
+385 (0)52 433 797
+385 (0)98 944 6597
restoran.hrast@gmail.com



11:00 - 23:00 (7) 1 2 3 4 5 6 7

Ribljí specijaliteti - Kožice s rukolom i kožice u konjaku
Specialità di pesce - Gamberetti alla rucola e gamberetti al cognac
Fish specialties - Prawns with arugula and prawns in cognac
Fischspezialitäten - Garnelen Rucola und Garnelen im Cognac

Istarska konoba



Donato d.o.o.
Buići 30, Poreč
+385 (0)52 460 020
+385 (0)98 194 3422
istarskakonobabuici@ski-tours.hr



12:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7

Biftek u umaku od crnog vina - Svinjska pisanica Parenzo - Jela pod pekom
Bistecca in salsa di vino rosso - Filetto di maiale Parenzo - Delizie sotto la campana
Steak in red wine sauce - Pork tenderloin Parenzo - Dishes under the bell
Beefsteak in Rotweinsauce - Schweinefilet Parenzo - Speisen unter der Eisenglocke

Istra



Angelo Petretti
B. Milanovića 30, Poreč
+385 (0)52 434 636
+385 (0)91 252 9999
istra67@gmail.com

70 80



10:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7 I, II

Jastog s rezancima - Sipe na buzaru - Riba pod pekom
Aragosta con tagliatelle - Seppie alla busera - Pesce sotto la campana
Lobster with noodles - Cuttlefish buzara style - Fish prepared under baking lid
Hummer mit Nudeln - Tintenfisch auf Buzara Art - Fisch unter der Backglocke

Kaštel



Stilver Brgudac
Kaštelir 28, Kaštelir
+385 (0)52 455 310
+385 (0)91 527 2655
kastel@pu.t-com.hr
www.kastel-kastelir.hr

30 14



1 2 3 4 5 6 7

Gramper meni (od krumpira) - Šparuge - Maneštra
Menü alle patate - Asparagi - Minestra
Gramper menu (potatoes) - Asparagus - Maneštra
Gramper Menü (aus Kartoffeln) - Spargeln - Maneštra

Kaštel



Alen Sinožić
Žbandaj 23, Poreč
+385 (0)52 460 239
+385 (0)98 366 528
konoba-kastel@net.hr

80 80



12:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7

Istarski pršut - Istarski ovcji sir - Domaće tjestenine
Prosciutto istriano - Formaggio pecorino istriano - Paste tipiche
Istrian *pršut* - Istrian sheep cheese - Homemade pasta
Istrischer *Pršut* - Istrischer Schafskäse - Hausgemachte Teig

Kažeta



Juliana Brljafa
Kadumi 1, Poreč
+385 (0)52 460 615

35 65



08:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7 I

Domaći pršut - Biftek punjen sa sirom i pršutom
Prosciutto casereccio - Bistecca ripiena al prosciutto e formaggio
Homemade *prosciutto* - Beefsteak filled with cheese and prosciutto
Hausgemachter *Pršut* - Beefsteak gefüllt mit Käse und Pršut

Kvartin



Sergio Rupenović
Humška 14, Poreč
+385 (0)52 438 364
+385 (0)91 535 5565
rupenovicsoren@net.hr

50 50

17:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7

Biftek s pršutom, sirom i tartufima - Teletina pod pekom - Tartar biftek
Bistecca con prosciutto, formaggio e tartufi - Carne di vitello sotto la campana - Bistecca alla tartara
Beefsteak with *pršut*, cheese and truffles - Veal prepared under baking lid - Steak tartar
Beefsteak mit *Pršut*, Käse und Trüffeln - Kalbsfleisch unter der Backglocke - Beefsteak Tartar

L'artigiano



Marino Milohanović
Partizanska 5 a, Poreč
+385 (0)52 433 825
+385 (0)91 365 0030
marino.milohanovic@gmail.com

80 80



07:00 - 22:00
08:00 - 22:00 (7) 1 2 3 4 5 6 7

Mediterranski specijaliteti - Jela s raznja
Specialità mediterranee - Piatti allo spiedo
Mediterranean specialties - Dishes on the spit
Mediterrane Spezialitäten - Speisen vom Spieß

Marina



Viliam Radesich
Lipa 1, Kukci (Nova Vas)
+385 (0)52 456 147
+385 (0)99 6208 289
marina.parenzo@yahoo.it

100 60



11:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7 I

Domaći njoki i fuži sa škampima - Biftek "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"

Spinnaker (Valamar Riviera Hotel****) NEW

Valamar
Obala M. Tita 15, Poreč
+385 (0)52 400 804
+385 (0)99 217 3473
spinnaker@valamar.com

32 70



12:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7

Crni domaći njoki s jadranskom hobotnicom - Istarska čokoladna zemlja
Gnocchi neri fatti in casa con polipo dell'Adriatico - Terra al cioccolato istriana
Black homemade gnocchi with Adriatic octopus - Istrian chocolate land
Hausgemachte schwarze Gnocchi mit adriatischem Oktopus - Istrische Schokoladeerde

Sv. Nikola

Nikola Bijelić
 Obala M. Tita 23, Poreč
 +385 (0)52 423 018
 +385 (0)99 315 4295
 info@svnikola.com
 www.svnikola.com

60 50



11:00 - 01:00 1 2 3 4 5 6 7

Riblji file u umaku od pupoljaka maslačka i crnih tartufa
 Filetto di pesce in salsa di boccioli di tarassaco e tartufi neri
 Fish fillet in a sauce of dandelion blossoms and black truffle
 Fischfilet in Sauce aus Löwenzahn und schwarzen Trüffeln

Žardin

Valerio Perković
 Kovači 13 b, Kaštelir
 +385 (0)52 455 313
 +385 (0)98 9022 919
 restaurant.zardin@gmail.com
 www.istrabiz.hr/zardin

100 60



12:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7

Filet *mignon* u umaku od pinjola - Jela pod pekom
 Filet mignon in salsa di pignoli - Piatti sotto la campana
 Filet mignon in pine nut sauce - Dishes prepared under baking lid
 Filet Mignon in Pinienkernsoße - Gerichte unter der Backglocke

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

Agrolaguna

Agrolaguna d.d. +385 (0)91 442 1008
 Mate Vlašića 34, Poreč

Sir, vino i maslinovo ulje
 Formaggio, vino ed olio d'oliva
 Cheese, wine and olive oil
 Käse-, Wein- und Olivenöl

Artha NEW

Jože Šurana 10, Poreč
 +385 (0)52 435 495

Vegetarijanska i veganska kuhinja
 Cucina vegetariana e vegana
 Vegetarian & vegan restaurant
 Vegetarische und Vegane Küche

Kompa

Ivan Butković +385 (0)99 428 8086
 M. Vlašića 17, Poreč katja.dolic@gmail.com

Marende
 Merende
 Brunches
 Zwischenmahlzeiten

Patak NEW

Gašpara Kalčića 16, Poreč
 +385 (0)52 427 888

Marende
 Merende
 Brunches
 Zwischenmahlzeiten

Pisinium NEW

Pisinium d.o.o. +385 (0)98 172 6429
 Mlinska 1, Poreč porec@pisinium.hr
 +385 (0)52 452 902

Kuća pršuta
 La casa del prosciutto
 House of Prosciutto
 Haus des Trockenschinkens

Siesta

Roberto Matošević +385 (0)98 318 419
 Primorska 1, Poreč matiani1@pu.t-com.hr
 +385 (0)52 434 741

Marende
 Merende
 Brunches
 Zwischenmahlzeiten

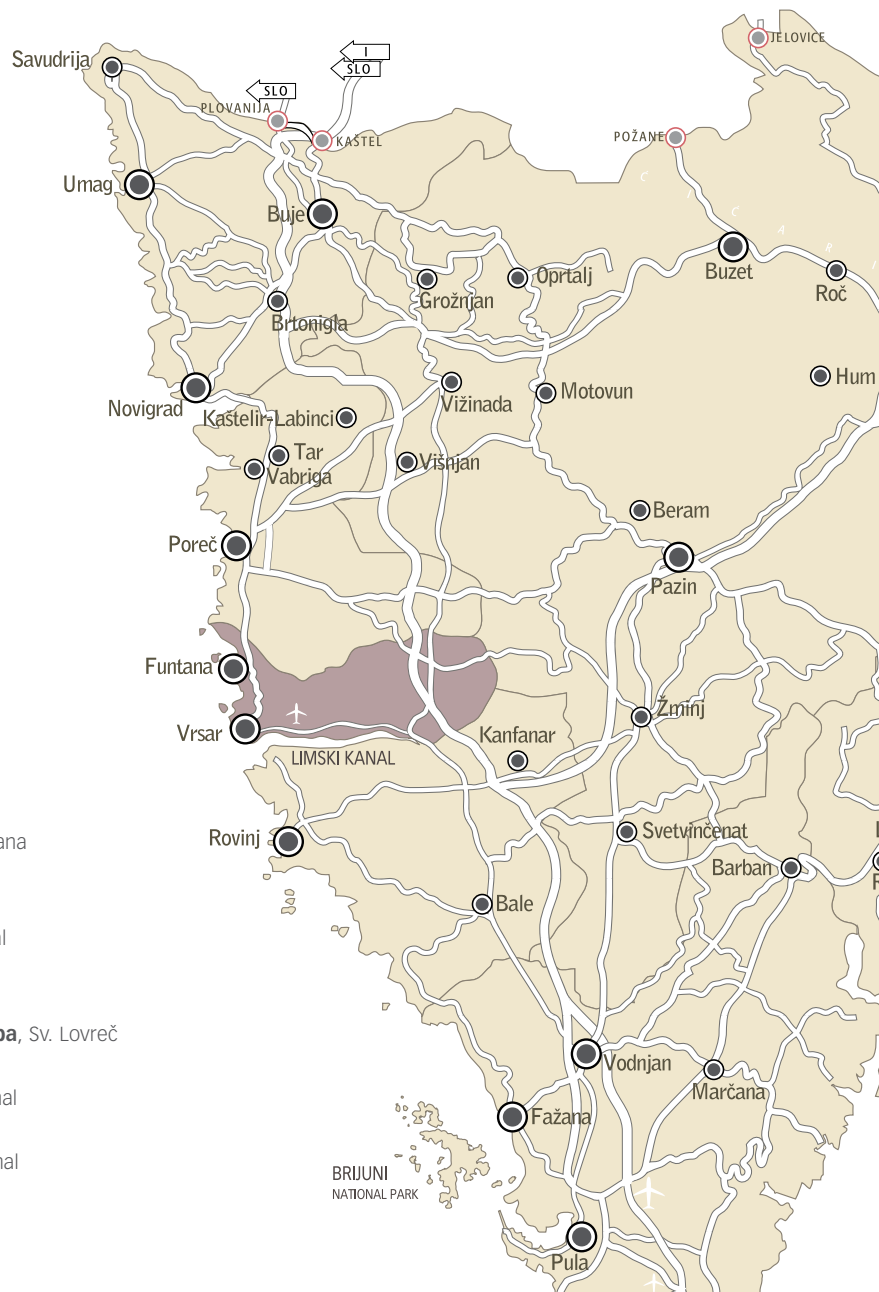
Stancija Špin NEW

Suzana Diklić +385 (0)91 452 74 92
 Stancija Špin 4, Tar suzana.diklic@agrolaguna.hr

Kušaonica sira
 Degustazione formaggio
 Cheese tasting
 Käseverkostungen

Vrsar, Funtana, Sv. Lovreč

ORSERA, FONTANE, S. LORENZO DEL PASENATICO



Barba Čizo, Funtana

Bare, Funtana

Dvi Palme, Vrsar

Fjord, Limski kanal

Marina, Funtana

More, Funtana

Tomažova konoba, Sv. Lovreč

Trošt, Vrsar

Viking, Limski kanal

Amor, Vrsar

Istrida, Limski kanal

Orsera, Fontane, S. Lorenzo del Pasenatico

Barba Čizo



83.5

Dean Borovac
Jurija Dobrila 7, Funtana
+385 (0)52 445 424
+385 (0)95 900 3995
dean.borovac@gmail.com

80 50



12:00 - 14:00
17:00 - 24:00

1 2 3 4 5 6 7 |

Njoki punjeni škampima - Brancin u soli - Carpaccio
Gnocchi ripieni di scampi - Branzino al sale - Carpaccio
Gnocchi filled with langoustines - Sea bass baked in salt - Carpaccio
Gnocchi gefüllt mit Scampi - Seebarsch im Salz - Carpaccio

Bare



Vesna Barišić
Kamenarija 4, Funtana
+385 (0)52 445 193
+385 (0)91 445 3188
info@konoba-bare.hr
www.konoba-bare.hr

40 40



12:00 - 24:00

1 2 3 4 5 6 7 | XI, XII, I, II, III

Teleće koljenice - Riba pod pekom - List u tartufima - Razne domaće tjestenine
Ginocchi di vitellone - Pesce sotto la campana - Sogliola al tartufo - Paste tipiche varie
Veal knuckles - Fish prepared under baking lid - Sole with truffles - Various homemade pastas
Kalbshaxen - Fisch unter der Backglocke - Seezunge mit Trüffeln - Diverse hausgemachte Nudeln

Dvi palme



85

Alen i Christian Žužić
Dalmatinska 12, Vrsar
+385 (0)52 441 203
+385 (0)98 523 312
christian.zuzic@pu.t-com.hr
www.2palme.com

60 40



12:00 - 23:00

1 2 3 4 5 6 7 |

Mesni i riblji specijaliteti
Specialità di carne e pesce
Meat and fish specialties
Fleisch- und Fischspezialitäten

Fjord



84

Jadranka Sošić i Marko Maras
Limski kanal bb, Vrsar
+385 (0)52 448 222
fjord@mail.inet.hr

120 120



11:00 - 22:00

1 2 3 4 5 6 7 | I, II

Riba u pećnici - Kamenice u ledu - Festival školjki
Pesce al forno - Ostriche sul ghiaccio - Festival di frutti di mare
Fish baked in the oven - Oysters on ice - 'Seashell feast'
Fisch aus dem Ofen - Austern auf Eis - "Muschel-Festival"

Marina



Ivica Mijatović
Ribarska 7, Funtana
+385 (0)52 445 400
+385 (0)91 460 6460
damir.mijatovic@live.com

60 120



10:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7

Biftek tartar za stolom - Riblji specijaliteti
Bistecca alla tartara preparata al tavolo - Specialità a base di pesce
Steak tartare at the table - Seafood
Beefsteak Tartar am Tisch - Fischspezialitäten

More



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

70 40



12:00 - 24:00 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

Tomažova konoba



Miro Vošten
Vošteni 19, Sv. Lovreč
+385 (0)52 448 313
+385 (0)98 255 594
tomaso.vosten@gmail.com
www.tomaso.hr

40 40



16:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7

Tradicionalni istarski specijaliteti
Specialità istriane tradizionali
Traditional Istrian specialties
Traditionelle istrische Spezialitäten

Trošt



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

150 200



10:00 - 24:00 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 unter der Backglocke zubereitet

Viking



Limski kanal d.o.o.
Limski kanal 1, Sv. Lovreč
+385 (0)52 448 119
viking@pu.t-com.hr

110 90



11:00 - 23:30 1 2 3 4 5 6 7 I, II

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

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

Amor NEW

Marko Sambriš +385 (0)92 166 6768
Dalmatinska 18, Vrsar msambbris@gmail.com

Marende
Merende
Brunches
Zwischenmahlzeiten

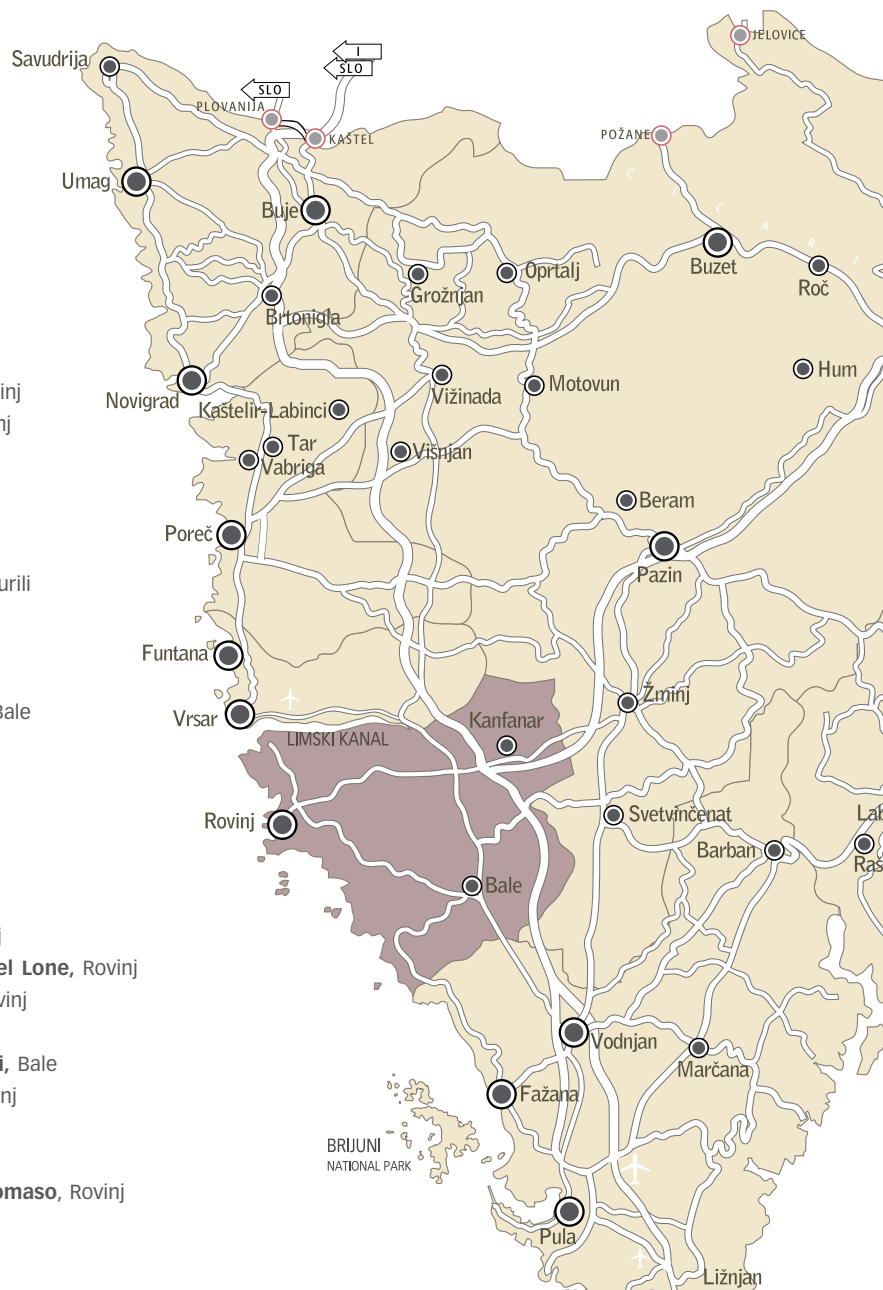
Istrida NEW

Emil Sošić +385 (0)98 414 512
Limski kanal bb, Limski kanal emil_sosic@net.hr

Uzgajalište kamenica
Oyster farm
Allevamento di ostriche
Austernbude

Rovinj Bale, Kanfanar

ROVIGNO, VALLE, CANFANARO



- Al gastaldo, Rovinj
- Arupinium, Rovinj
- Bembo, Bale
- Blu, Rovinj
- Calisona, Rovinj
- Dream, Rovinj
- Dva baladura, Kurili
- Giannino, Rovinj
- Istra, Bale
- Kantonon, Rovinj
- Kod Kancelira, Bale
- La Grisa, Bale
- La perla, Rovinj
- Masera, Rovinj
- Maslina, Rovinj
- Monte, Rovinj
- Orca, Rovinj
- Puntulina, Rovinj
- Restoran L, Hotel Lone, Rovinj
- Santa croce, Rovinj
- Veli Jože, Rovinj
- Villa Meneghetti, Bale
- Wine Vault, Rovinj
- Grota, Rovinj
- Uluka, Rovinj
- Vinoteka San Tomaso, Rovinj

Rovigno, Valle, Canfanaro

Al gastaldo



Bastone d.o.o.
Iza kasarne 14, Rovinj
+385 (0)52 814 109
+385 (0)98 224 707
bastone@pu.t-com.hr

60 80

11:00 - 15:00
18:00 - 01:00

1 2 3 4 5 6 7 |

Tagliatelle s jastogom - Divljač - Bifeč s tartufima
Tagliatelle all'aragosta - Selvaggina - Bistecca al tartufo
Noodles with lobster - Venison - Beefsteak with truffles
Tagliatelle mit Hummer - Wild - Beefsteak mit Trüffeln

Arupinium NEW



Vlado Kalačić
Luje Adamovića 29, Rovinj
+385 (0)52 853 750
+385 (0)91 201 68 99
hotelarupinum@providus.hr
www.arupinium-rovinj.com

60 30

12:00 - 24:00

1 2 3 4 5 6 7 |

Špageti "allo scoglio" - Hladna plata "Arupinium" - T-bone steak
Spaghetti allo scoglio - Kalte Platte "Arupinium" - T-bone Steak
Spaghetti allo scoglio - Cold plate "Arupinium" - T-bone steak
Spaghetti allo scoglio - Piatto freddo "Arupinium" - T-bone steak

Bembo



Siniša Rubil
San Zuian 26, Bale
+385 (0)52 824 500
+385 (0)91 528 5124
diana_rubil@yahoo.com

30 60

08:00 - 22:00

1 2 3 4 5 6 7 |

Pljukanci sa šparugama i domaćom kobasicom - Bifeč na istarski
Pljukanci con asparagi e salsiccia fatta in casa - Bistecca alla istriana
Pljukanci with asparagus and homemade sausages - Istrian style steak
Pljukanci mit Wildspargel und hausgemachten Würsten - Beefsteak auf istrische Art

Blu



Lidia Fabris
Val de Lesso 9, Rovinj
+385 (0)52 811 265
info@blu.hr
www.blu.hr

50 24

12:00 - 01:00

1 2 3 4 5 6 7 | XI, XII, I, II

Novigradske jakovljeve kapice umotane u tostiranom sezamu
Capesante di Cittanova avvolte nel sesamo tostato
Novigrad scallops wrapped in toasted sesame seeds
Novigrader Jakobsmuscheln in gerösteten Sesam eingewickelt

Calisona



Lucia Longo, Simonetta Ušić
Trg na mostu 4, Rovinj
+385 (0)52 815 313
+385 (0)95 566 05 99

28 66



08:30 - 23:00

1 2 3 4 5 6 7 |

Riblja plata - Riba u furnu - Biftek sa tartufima
Piatto di pesce - Pesce al forno - Bistecca di filetto con tartufi
Fish plate - Baked fish - Beefsteak with truffles
Fischplatte - Fisch al forno - Beefsteak mit Trüffeln

Dream



Amir Kadunić
J. Rakovca 18, Rovinj
+385 (0)52 830 613
+385 (0)91 579 92 39
dream@dream.hr
www.dream.hr

50 50



12:00 - 24:00

1 2 3 4 5 6 7 |

Piletina s chilliem - Jela s tartufima - File od orade à la Provençal
Pollo al chilli - Piatti al tartufo - Filetto d'orata alla provenzale
Chilli chicken - Dishes with truffles - Sea bass fillet à la Provençal
Hähnchen mit Chili - Gerichte mit Trüffeln - Goldbrassefilet à la Provençal

Dva baladura



Marijan Bertetić
Pilkovići 26/27, Kanfanar
+385 (0)52 803 720
+385 (0)91 205 0080
dva.baladura@pu.t-com.hr
www.dvabaladura.hr

60 60



12:00 - 23:00

1 2 3 4 5 6 7 |

Jela pod čripnjom - Domaća tjestenina s raznim umacima
Piatti sotto la campana - Pasta tipica con salse varie
Dishes prepared under baking lid - Homemade pasta with various sauces
Gerichte unter der Backglocke - Hausgemachte Nudeln mit diversen Saucen

Giannino



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

75 45



11:00 - 15:00
18:00 - 23:00

1 2 3 4 5 6 7 |

Rezanci s gljivama i škampima - Rigatoni s jastogom - List s tartufima
Tagliatelle con funghi e scampi - Rigatoni all'aragosta - Sogliola al tartufo
Noodles with mushrooms and langoustines - Rigatoni pasta with lobster - Sole with truffles
Bandnudeln mit Pilzen und Scampi - Rigatoni (Nudeln) mit Hummer - Seezunge mit Trüffeln

Istra



Janko Mladen
Trg La Musa 18, Bale
+385 (0)52 824 396
+385 (0)91 517 0145
duka.istra@gmail.com

30 100



07:00 - 23:00

1 2 3 4 5 6 7 |

Fuži, njoki, pljukanci s divljači - Pljukanci na istarski
Fusi, gnocchi e pljukanci con selvaggina - Pljukanci all'istriana
Fuži, gnocchi, pljukanci with venison - Pljukanci Istrian style
Fuži, Pljukanci, Gnocchi mit Wildfleisch - Pljukanci auf istrische Art

Kantinon NEW

Maistra d.d.
Obala A. Rismondo 18,
Rovinj
+385 (0)52 816 075
+385 (0)99 235 22 24
kantinon@maistra.hr

100 30



12:00 - 23:00

1 2 3 4 5 6 7 |

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

Kod Kancelira



Mladen Sočić
Istarska 3, Bale
+385 (0)52 824 445
+385 (0)98 187 62 44
matesosic@gmail.com

30 70



12:00 - 23:00

1 2 3 4 5 6 7 |

Domaća tjestenina - Divljač sa govedinom i domaćom kokoši
Pasta casereccia - Selvaggina con manzo e pollo da cortile
Homemade pasta - Venison with beef and homegrown chicken
Hausgemachte Teigwaren - Wild mit Rind und Haushuhn

La Grisa



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

45 45



12:00 - 23:00

1 2 3 4 5 6 7 |

Rebra od boškarina - Pašteta od jetre boškarina na džemu od luka
Costolette di boškarin - 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

Milenko Ružić
E. Bullessicha 2, Rovinj
+385 (0)52 811 801
+385 (0)98 933 35 11
info@laperla.hr
www.laperla.hr

150 150



85.5

11:00 - 24:00

1 2 3 4 5 6 7

Teleći medaljoni s tartufima - Brancin sa šparogama
Medaglioni di vitello ai tartufi - Branzino agli asparagi
Veal medallions with truffles - Seabass with asparagus
Kalbsmedaillons mit Trüffeln - Goldbrasse mit Spargeln

Masèra

Delibo d.o.o.
Polari 14, Rovinj
+385 (0)52 434 391
info@masera.hr
www.masera.hr

80 150



89

13:00 - 24:00

1 2 3 4 5 6 7

Carpaccio od tune - Pisanica u teranu - Tuna u sezamu
Carpaccio di tonno - Filetto in salsa di vino rosso terrano - Tonno al sesamo
Tuna Carpaccio - Tenderloin in red wine Teran - Tuna in sesame
Thunfischcarpaccio - Filetsteak im Terrano-Wein - Thunfisch mit Sesam

Maslina NEW

Berislav Tavas
Stjepana Radića 29, Rovinj
+385 (0)52 812 571
+385 (0)91 405 00 33
dejanatavas@net.hr

75 75



82.5

11:00 - 24:00

1 2 3 4 5 6 7

"Muto" mesno jelo - Carpaccio od gamberi - Domaći kolač
"Muto" piatto a base di carne - Carpaccio di gamberi - Dolce fatto in casa
"Muto" meat dish - Prawn carpaccio - Homemade cake
"Muto" Fleischgericht - Garnelenkarppaccio - Hausgemachter Kuchen

Monte

Danijel Đekić
Montalbano 75, Rovinj
+385 (0)52 830 203
restaurant@monte.hr
www.monte.hr

0 42



12:00 - 14:30
18:30 - 23:30

1 2 3 4 5 6 7 XI, XII, I, II

Najbolji plodovi s rovinjske tržnice spremljeni na originalan način
I migliori frutti del mercato rovinigense preparati in modo originale
The best products from the Rovinj market prepared in an original way
Die besten Nahrungsmittel vom Rovinjer Markt originell zubereitet

Orca

Igor Hrvatinić
Gripole 70, Rovinj
+385 (0)52 816 851
+385 (0)98 421 421
+385 (0)98 421 111
orca@pu.t-com.hr
www.orca-rovinj.com

120 60



85.5

11:00 - 24:00

1 2 3 4 5 6 7

Rezanci s jastogom - Medaljoni od grdobine s tartufima
Tagliatelle all'aragosta - Medaglioni di ana pescatrice ai tartufi
Noodles with lobster - Monkfish 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)98 368 504
puntulina@gmail.com
www.videoglas.com/
restoran/puntulina

25 50



12:00 - 23:00

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

Restoran L (Hotel Lone*****)

Maistra d.d.
Luje Adamovića 31, Rovinj
+385 (0)52 632 012
+385 (0)99 228 1478
lone@maistra.hr
www.lonehotel.com

120 88



12:00 - 23:00

1 2 3 4 5 6 7

Međunarodna kuhinja u dizajnerskoj prezentaciji
Cucina internazionale con presentazione design
International cuisine in design presentation
Internationale Küche mit Design-Präsentation

Santa croce

Dean i Michela Cerin
Sv. Križ 11, Rovinj
+385 (0)52 842 240
+385 (0)91 272 72 26
+385 (0)91 272 72 29
santacroce@inet.hr

30 40



83.5

12:00 - 15:00
18:00 - 23:00

1 2 3 4 5 6 7

Pljukanci s vrganjima i škampima - Riba u umaku od sezonskog povrća
Pljukanci con porcini e scampi - Pesce in salsa alle verdure stagionali
Pljukanci with porcini and shrimps - Fish in season vegetables sauce
Pljukanci mit Steinpilzen und Scampi - Fisch in der Saisongemüsesoße

Veli Jože



Ivan Šverko
Sv. Križa 1, Rovinj
+385 (0)52 816 337
velijoze@pu.t-com.hr

50 50



11:00 - 01:00

1 2 3 4 5 6 7 I, II

Bakalar na bijelo - Rezanci s vrhnjem, škampima i šampinjonima
Baccalà in bianco - Tagliatelle con panna, scampi e champignon
Cod 'in bianco' - Noodles with cream, langoustines and mushrooms
Kabeljau 'in bianco' - Bandnudeln mit Sahne, Scampi und Champignons

Villa Meneghetti



Hoteli d.o.o.
Stancija Menegeti 1, Bale
+385 (0)52 528 800
+385 (0)91 2431 600
villa@meneghetti.info
www.meneghetti.info

14 40



11:00 - 24:00

1 2 3 4 5 6 7

Tuna u krusti aromatičnog bilja, Čokoladna igra maslinovog ulja
Tonno in crosta di erbe aromatiche, il Gioco al cioccolato dell'olio d'oliva
Tuna in aromatic herb crust, olive oil chocolate game
Thunfisch in Aromakräuterkruste, verspielte Schokolade mit Olivenöl

Wine Vault (Monte Mulini *****)



Maistra d.d.
A. Smareglia bb, Rovinj
+385 (0)52 636 017
winevault@maistra.hr
www.winevault.com.hr

40 30



19:00 - 23:00

1 2 3 4 5 6 7 XII, I, II, III

Francuska kuhinja s mediteranskim otklonom
Cucina francese con deviazioni mediterranee
French cuisine with a Mediterranean twist
Französische Küche mit mediterranem Touch

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

Grota

Igor Žužić
Val de Riso bb, Rovinj
+385 (0)98 506 968
grota@email.t-com.hr

Autohtoni istarski proizvodi
Prodotti istriani autoctoni
Autochthonous Istrian products
Autochtone istrischer Produkte

Ulika

Inja Tucman
Porečka ulica 6, Rovinj
+385 (0)98 92 97 541
www.ulika.hr

Mediteranski zalogaji
Spuntini mediterranei
Mediterranean snacks
Mediterrane Häppchen

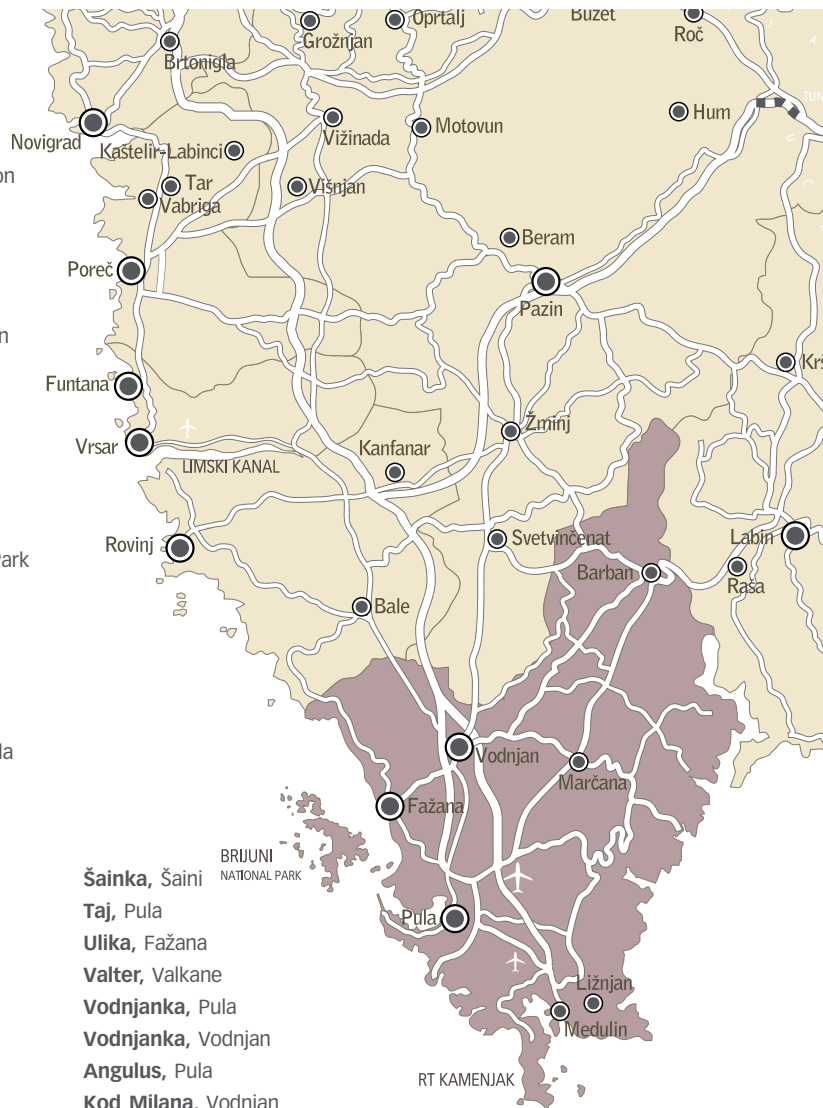
Vinoteka San Tomaso NEW

Janja Debeljuh
Obala A. Rismondo 19, Rovinj
+385 (0)98 309 594

Autohtoni istarski proizvodi
Prodotti istriani autoctoni
Autochthonous Istrian products
Autochtone istrischer Produkte

Pula, Medulin, Vodnjan, Fažana, Ližnjan, Marčana, Baršan

POLA, MEDOLINO, DIGNANO, FASANA, LISIGNANO, MARZANA, BARŠANA



- Alla Becaccia, Valbandon
- Amfiteatar, Pula
- Ancora, Premantura
- Batelina, Banjole
- Bocaporta, Pomer
- Bodulka Velanera, Šišan
- Bukaleta, Betiga
- Corinne, Pula
- Fantasia, Pula
- Farabuto, Pula
- Feral, Fažana
- Fra-kat, Premantura
- Galiya, Brijuni National Park
- Galiola, Ližnjan
- Gina, Pula
- Istrian, Pomer
- Karlo, Pula
- Kažun, Pula
- Lanterna, Pješčana Uvala
- Marina, Fažana
- Medea, Pula
- Milan, Pula
- Miramare, Pomer
- Navetta, Valbandon
- Oasi, Pješčana uvala
- Oaza, Pula
- Ribarska koliba, Pula
- Rosignola, Fažana
- Sia, Stancia Guran
- Stara Konoba, Fažana
- Stari cok, Valtura
- Stari grad 02, Pula
- Šainka, Šaini
- Taj, Pula
- Ulrika, Fažana
- Valter, Valkane
- Vodnjanka, Pula
- Vodnjanka, Vodnjan
- Angulus, Pula
- Kod Milana, Vodnjan
- Kod Zvaneta, Pula
- More, Pula

Alla Beccaccia



Marko Radolović
 Pineta 25, Valbandon
 +385 (0)52 520 753
 +385 (0)98 637 287
 markoradolovic@hotmail.com
 www.beccaccia.hr

50 40

12:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7

Šljuka - Divljač - Meso pod pekom i domaća hrana
 Beccaccia - Selvaggina - Carne sotto la campana e piatti caserecci
 Snipe - Venison - Meat under baking lid and homemade food
 Schnepfen - Wild - Fleisch unter der Glocke und heimische Gerichte

Amfiteatar



Deniz Zembo
 Amfiteatarska 6, Pula
 +385 (0)52 375 600
 info@hotelamfiteatar.com
 www.amfiteatar.com

50 60

07:00 - 22:00 1 2 3 4 5 6 7

Meso od boškarina - Istarska kuhinja - Autorski specijaliteti
 Carne di boškarin - Cucina istriana - Specialità d'autore
 Istrian cattle meat boškarin - Istrian cuisine - Authors' specialties
 Boskarin-Fleisch - Istrische Küche - Autorenspezialitäten

Ancora NEW



Andrej Gatarić
 Selo 144, Premantura
 +385 (0)52 575 642
 +385 (0)91 529 76 93
 andruska982@gmail.com

30 50

11:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7

Crni ravioli u umaku od rakovice - Pljukanci s gamberima i šparogama
 Ravioli neri in salsa di granchio - Pljukanci ai gamberi e agli asparagi
 Black ravioli in crab sauce - Homemade pasta with prawns and asparagus
 Schwarze Ravioli in Krabbensauce - Pasta "pljukanci" mit Garnelen und wildem Spargel

Batelina



Danilo Skoko
 Čimulje 25, Banjole
 +385 (0)52 573 767
 capir@pu-t.com.hr

24 50

17:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7

Tagliatelle s kaneštrelama - Brodet s palentom - Riba iz vlastitog ulova
 Tagliatelle con canestrelle (molluschi) - Brodetto e polenta - Pesce di pesca propria
 Tagliatelle with scallops - Brodetto with polenta - Fish caught by the owner
 Tagliatelle mit Kammuscheln - Brodetto mit Polenta - Fisch vom eigenen Fang

Bocaporta NEW

Toni Draguzet
 Pomer 26/1, Pomer
 +385 (0)52 573 145
 +385 (0)99 296 8750
 toni.draguzet@pu.t-com.hr
 www.bocaporta.com

150 150

08:00 - 22:00 1 2 3 4 5 6 7

Specijaliteti na bazi ribe, mediteranskog bilja - Sezonski specijaliteti
 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
 Franje Mošnje 3 b, Šišan
 +385 (0)52 300 621
 +385 (0)91 208 62 11
 velanera@velanera.hr
 www.velanera.hr

50 100

12:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7

Istarska kuhinja - Rižoto
 Cucina istriana - Risotto
 Istrian cuisine - Risotto
 Istrische Küche - Risotto

Bukaleta

Gracijano Jurman
 Betiga 122, Barbariga
 +385 (0)52 528 228
 +385 (0)98 255 202
 graciano.jurman@pu.t-com.hr

150 80

11:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7

Istarska kuhinja - Riblji specijaliteti
 Cucina istriana - Specialità di pesce
 Istrian cuisine - Fish specialties
 Istrische Küche - Fischspezialitäten

Corinne

Korina Sergio
 Monte Paradiso 23, Pula
 +385 (0)52 392 208
 +385 (0)98 818 265
 restaurant.corinne@gmail.com
 www.restaurantcorinne.com

90 40

10:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7

Gusta riblja juha u kruhu - Tjestenina baveti Corrine
 Zuppa densa in pane - Bavette alla Corrine
 Thick fish soup in bread - Pasta bavette Corrine
 Fischchremesuppe im Brot - Pasta baveti Corrine

Fantasia

Fantasia d.o.o.
 Palisina 29, Pula
 +385 (0)52 506 306
 +385 (0)98 255 683
 fantasia@fantasia-pula.hr
 www.fantasia-pula.hr

50 30

1 2 3 4 5 6 7

Flambirani biftek - Riba u umaku od muškata
 Bistecca flambé - Pesce in salsa di moscato
 Beefsteak flambé - Fish in muscat sauce
 Flambiertes Beefsteak - Fisch in Muskat sauce

Farabuto

Goran Savanović
 Sisplac 15, Pula
 +385 (0)52 386 074
 +385 (0)99 749 8525
 farabuto.pula@gmail.com
 www.farabuto.hr

34 18

12:00 - 23:00
 18:00 - 23:00 (7) 1 2 3 4 5 6 7

Domaće tjestenine - Domaći kruh - Biftek sa vrganjima u crnome vinu
 Pasta casereccia - Pane casereccio - Bistecca con porcini in vino nero
 Homemade pasta - Homemade bread - Beefsteak with boletes in red wine
 Hausgemachte Teigwaren - Hausgemachtes Brot - Beefsteak mit Steinpilzen im Rotwein

Feral NEW

Oriano Geršić
 Boraca 11, Fažana
 +385 (0)52 520 040
 feral.fazana@gmail.com

50 75

12:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7

Crni rižoto - Brodet - Buzara
 Risotto al nero - Brodetto - Busara
 Black risotto - Brodetto - Buzara
 Schwarzes Risotto - Brodetto - Buzara

Fra-Kat

Endži Mezulić
 Premantura 42, Premantura
 +385 (0)52 575 373
 +385 (0)98 255 753

70 120

11:00 - 23:00 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 langoustines or lobster - Carpaccio from various fish
 Nudeln mit Scampi oder Hummer - Carpaccio von mehreren Fischarten

Galija (Brijuni National Park)

JUNP Brijuni
 Brijunska 10, Fažana
 +385 (0)52 525 861
 brijuni@brijuni.hr
 www.brijuni.hr

70 50

12:00 - 24:00 **1 2 3 4 5 6 7** XI, XII, I, II, III

Fileti od brancina u umaku od šampanjca i tartufa na podlozi od naranče
 Filetti di branzino con salsa di champagne e tartufi su base di arancia
 Sea bass fillets in champagne and truffle sauce on orange bed
 Goldbrassenfilets in Champagner- und Trüffelsauce auf der Orangenbasis

Galiola

Alessandro Savić
 Ližnjan 578, Ližnjan
 +385 (0)52 578 323
 galiola@pu.t-com.hr

30 70

12:00 - 23:00 **1 2 3 4 5 6 7**

Carpaccio od hobotnice - Istarska peka s hobotnicom
 Carpaccio di seppia - Piatto istriano sotto la campana con seppia
 Octopus carpaccio - Istrian baking lid dish with octopus
 Octopus Carpaccio - Istrische Backglocke mit Octopus

Gina

Maksimiliano Bergić
 Stoja 23, Pula
 +385 (0)52 387 943
 gina.pula@gmail.com
 www.ginapula.com

45 20

12:00 - 23:00 **1 2 3 4 5 6 7**

Ravioli od rakovice - Pljukanci s repićima od škampa
 Ravioli ai granchi - Pljukanci con code di scampi
 Crab ravioli with crab sauce - Pljukanci with langoustines tails
 Krabbenravioli mit Krabbensauce - Pljukanci mit Scampschwänzchen

Istriana

Amalija Kerniat
 Pomer 331, Pomer, Pula
 +385 (0)95 904 4004
 mkerniat@net.hr
 www.konoba-istriana.com

40 100

12:00 - 24:00 **1 2 3 4 5 6 7** I

Istarska kuhinja - Domaće pašte - Sve domaće
 Cucina istriana - Pasta fatta in casa - Prodotti caserecci
 Istrian cuisine - Homemade pasta - Everything is homemade
 Istrische Küche - Hausgemachte Pasta - Alles hausgemach

Karlo

Ljubomir Nežić
 Stoja 28, Pula
 +385 (0)52 386 640
 +385 (0)91 508 2489
 ljnezic@gmail.com

50 50

10:00 - 23:00 **1 2 3 4 5 6 7**

Sve riblje i meso
 Tutto a base di pesce e carne
 Fish and meat
 Alles rund um Fisch und Fleisch

Kažun

Ševerino Mohorović
 Vitasovićeva 2, Pula
 +385 (0)52 223 184
 konoba.kazun@gmail.com

40 40

09:30 - 23:00 **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 *Pršut*

Lanterna

Žan Peruško
 Ogranak V/1, Pješćana Uvala
 +385 (0)52 397 072
 +385 (0)98 911 2469
 aldo.perusko@pu.t-com.hr

45 70

12:00 - 23:00 **1 2 3 4 5 6 7** I

Sirovi škampi - Crni rižoto - Linguine s jastogom - Riba na žaru
 Scampi crudi - Risotto nero - Linguine con aragosta - Pesce alla brace
 Raw shrimps - Black risotto - Linguini with lobster - Grilled fish
 Rohe Scampi - Schwarzer Risotto - Linguine mit Hummer - Fisch vom Rost

Marina

Aleksandar Džombić
 Trg stare škole 2, Fažana
 +385 (0)52 521 071
 +385 (0)99 200 4540
 info@marina-fazana.com
 www.marina-fazana.com

59 80

08:00 - 22:00 **1 2 3 4 5 6 7**

Riba extra klase na žaru ili u pećnici - Tjestenina i rižoto s morskim plodovima
 Pesce di alta qualità alla griglia o in forno - Pasta e risotto ai frutti di mare
 Finest quality fish on grill or in the oven - Pasta and risotto with seafood
 Fische der Extraklasse am Grill oder aus dem Backofen - Pasta und Risotto mit Meeresfrüchten

Medea NEW

Kristian Červar
 Šijanska cesta 24, Pula
 +385 (0)52 502 452
 +385 (0)98 1847 322
 kristian.cervar@gmail.com

24 34

18:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7

Domaća tjestenina - Jela pod pekom - Roštilj
 Pasta fatta in casa - Specialità sotto la campana - Piatti alla griglia
 Homemade pasta - Dishes prepared under a baking lid - Barbecue
 Hausgemachte Teigwaren - Gerichte unter der Glocke - Grill

Milan

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

80 50

12:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7

Kapesante - Rižoto od škampa - Grdobina
 Capesante - Risotto di scampi - Rana pescatrice
 Scallops - Langoustines risotto - Monkfish
 Jakobsmuscheln - Risotto Scampi - Seeteufel

Miramare

Mira Vodopija
 Pomer 59, Pomer
 +385 (0)52 573 165
 +385 (0)98 943 2350
 miramarepomer@gmail.com
 www.miramare-pomer.com

60 60

11:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7 XI

Lignje punjene škampima - Kozlič u padeli - Ribe, rakovice, školjke
 Calamari ripieni agli scampi - Carne di capretto in padella - Pesce, granchi, molluschi
 Squids stuffed with langoustines - Kid in the pan - Fish, crabs, shellfish
 Calamari gefüllt mit Scampi - Zickelchen im Topf - Fische, Krabben, Muscheln

Navetta NEW

Nensi Modrušan
 Dragonja 116, Valbandon
 +385 (0)52 521 331
 +385 (0)98 759 033
 info@la-navetta.com
 www.la-navetta.com

70 160

11:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7

Tagliatelle Navetta mare - Teleći rolon - Krostata od limuna
 Tagliatelle Navetta mare - Rollata di vitello - Crostata al limone
 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

12:00 - 22:00 1 2 3 4 5 6 7

Torta Oasi - Tris ravijoli - Vegetarijanski medaljoni
 Torta Oasi - Tris di ravioli - Medaglion vegetariani
 Oasi cake - Ravioli tris - Vegetarian nuggets
 Torte Oasi - Tris von Ravioli - Vegetarische Medaillons

Oaza

Goran Runko
 Paduljski put 3, Pula
 +385 (0)52 534 043
 +385 (0)98 421 471
 +385 (0)99 455 70 00
 info@restaurant-oaza.hr

70 80

09:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7

Jadranske lignje - Biftek s tartufima - Rižoto s repičima od škampi
 Calamari dell'Adriatico - Bistecca di filetto con tartufi - Risotto con code di scampi
 Squid from the Adriatic Sea - Beefsteak with truffles - Risotto with scampi
 Adriatische Calamaris - Beefsteak mit Trüffeln - Risotto mit Scampi-Schwänzen

Ribarska koliba NEW

Ingrid Korenić
 Verudela 16, Pula
 +385 (0)52 391 555
 +385 (0)99 201 7698
 info@ribarskakoliba.com
 www.ribarskakoliba.com

165 150

12:00 - 22:00 1 2 3 4 5 6 7

Hobotnica u merlotu - Orada u škartocu - Mus od bijele i crne čokolade
 Polpo al vino Merlot - Orata al cartoccio - Mousse al cioccolato bianco e fondente
 Octopus in Merlot wine - Gilthead sea bream cooked in foil - White and Dark Chocolate Mousse
 Krake im merlot-Wein - Dorade im Bratschlauch - Mousse aus dunkler und weißer Schokolade

Rosignola NEW

David Pjevač
 Trg stare škole 2, Fažana
 +385 (0)91 452 10 82
 rosignola.restaurant@gmail.com

32 28

12:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7

Sezonska riblja i mesna jela - Praline s "goji" bobicama
 Specialità stagionali a base di pesce e carne - Praline alle bacche di Goji
 Seasonal fish and meat dishes - Pralines with 'goji' berries
 Fisch- und Fleischgerichte der Saison - Pralinen mit Gojibeeren

Sia

O.P.G. Stana Cetina
 Stancija Guran 21, Vodnjan
 +385 (0)52 511 033
 +385 (0)91 579 4221
 klaudija2sia@net.hr

50 50

12:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7

Kunić u teći - Domaći ovčji sir i skuta
 Coniglio in pentola - Formaggio pecorino fatto in casa e ricotta
 Coney stew - Homemade sheep cheese and ricotta
 Hase im Topf - Hausgemachter Schafskäse und Ricotta

Stara Konoba NEW

Daniel Peruško
 Trg stare škole 1, Fažana
 +385 (0)52 521 810
 +385 (0)98 414 256
 laton@zg.t-com.hr

45 130

07:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7

Jela od boškarina - Ribe i školjke
 Piatti a base di carne del bue istriano (Boškarin) - Pesce e crostacei
 Istrian cattle dishes - Fish and seashells
 Spezialitäten vom Boškarin-Rind - Fische und Muscheln

Stari Cok

Suzana Kaić
 Valtura 70, Pula
 +385 (0)52 550 101
 denis.kaic@gmail.com

40 50

09:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7

Tipična istarska predjela - Domaća tjestenina
 Antipasti tipici istriani - Pasta casereccia
 Typical Istrian starters - Homemade pasta
 Typische istrische Vorspeisen - Hausgemachte Nudeln

Stari grad 02

Edo i Ada Nežić
 Sisplac 3, Pula
 +385 (0)52 386 808
 starigrad2@gmail.com
 www.starigrad2.eu

90 40

10:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7

Ravioli sa škampima i bijelim tartufom - Hobotnica pod pekom
 Ravioli agli scampi e tartufo bianco - Polpo sotto la campana
 Ravioli with langoustines and white truffles - Octopus prepared under baking lid
 Ravioli mit Scampi und weißer Trüffel - Octopus unter der Backglocke

Šainka

Marijan Borula
 Šaini 35, Barban
 +385 (0)52 580 078
 +385 (0)98 189 0154
 ivan.borula@pu.t-com.hr

60 40

17:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7

Istarska domaća kuhinja - Brodetti, divljač, gljive, bakalar
 Cucina istriana tipica - Brodetti, selvaggina, funghi, baccalà
 Istrian domestic cuisine - Brodettos, venison, mushrooms, codfish
 Istrische einheimische Küche - Brodet, Wild, Pilze, Dorsch

Taj

Marijan Modrušan
 Škokovica 23, Pula
 +385 (0)91 529 90 33

38 50

11:00 - 23:00
 17:00 - 23:00 (6) 1 2 3 4 5 6 7

Domaće pašte - Tradicionalna istarska kuhinja
 Paste fatte in casa - Cucina tradizionale istriana
 Homemade pasta - Traditional Istrian cuisine
 Hausgemachte Pasta - Traditionelle istrische Küche

Ulika

Ivanka Jurcan
 Ruža Petrović 76, Fažana
 +385 (0)52 521 312
 +385 (0)98 967 5695
 konoba-ulika@net.hr
 www.konoba-ulika.com

80 0

11:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7

Medaljoni "Ulika" - Mesna plata "Ulika" - Pijukanci po domaće
 Medaglioni "Ulika" - Piatto alla carne "Ulika" - Pijukanci fatti in casa
 'Ulika' medallions - 'Ulika' meat plate - Pijukanci domestic style
 Medaillons 'Ulika' - Fleischplatte 'Ulika' - Pijukanci nach Hausart

Valter NEW

Valter Pačić
 Lungomare 1, Pula
 +385 (0)52 387 589
 +385 (0)98 255 115
 valter.pacic@pu.t-com.hr

60 80

09:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7

Mix od školjaka - Riba u pećnici - Tiramisu
 Mix di crostacei - Pesce al forno - Tiramisù
 Seashell mix - Oven-roasted fish - Tiramisu
 Muschelmix - Fisch aus dem Ofen - Tiramisu

Vodnjanka



Moris Civitico
Dinka Vitezića 4, Pula
+385 (0)52 210 655
+385 (0)98 175 7343

50 30

11:00 - 16:00 1 2 3 4 5 6 7

Ručkovi i gotova jela - Riblji specijaliteti
Pranzi e piatti pronti - Specialità di pesce
Lunches and readymade dishes - Fish specialties
Mittagessen und Fertiggerichte - Fischspezialitäten

Vodnjanka



Svjettlana Celija
Istarska bb, Vodnjan
+385 (0)52 511 435
+385 (0)91 368 00 77
ivana.celija@gmail.com

70 70

11:00 - 24:00
17:00 - 24:00 (7) 1 2 3 4 5 6 7 1

Tagliata od bifteka s vrganjima i tartufima - Domaći sir i pršut
Bistecca tagliata ai porcini e tartufi - Formaggio e prosciutto di casa
Tagliata beefsteak with porcini and truffles - Homemade cheese and pršut
Tagliata aus Beefsteak mit Steinpilzen und Trüffeln - Hausgemachter Käse und Pršut

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

Angulus

Hermana Dalmatina 1, Pula +385 (0)98 219 232
+385 (0)52 218 128

Marende
Merende
Brunches
Zwischenmahlzeiten

Kod Milana

Milan Buršić +385 (0)52 511 502
Trgovačka 6, Vodnjan

Istarske delicije
Delizie istriane
Istrian delicacies
Istrische Spezialitäten

Kod Zvaneta

Marija Krizman +385 (0)52 505 840
Valdebečki put 59, Pula

Marende
Merende
Brunches
Zwischenmahlzeiten

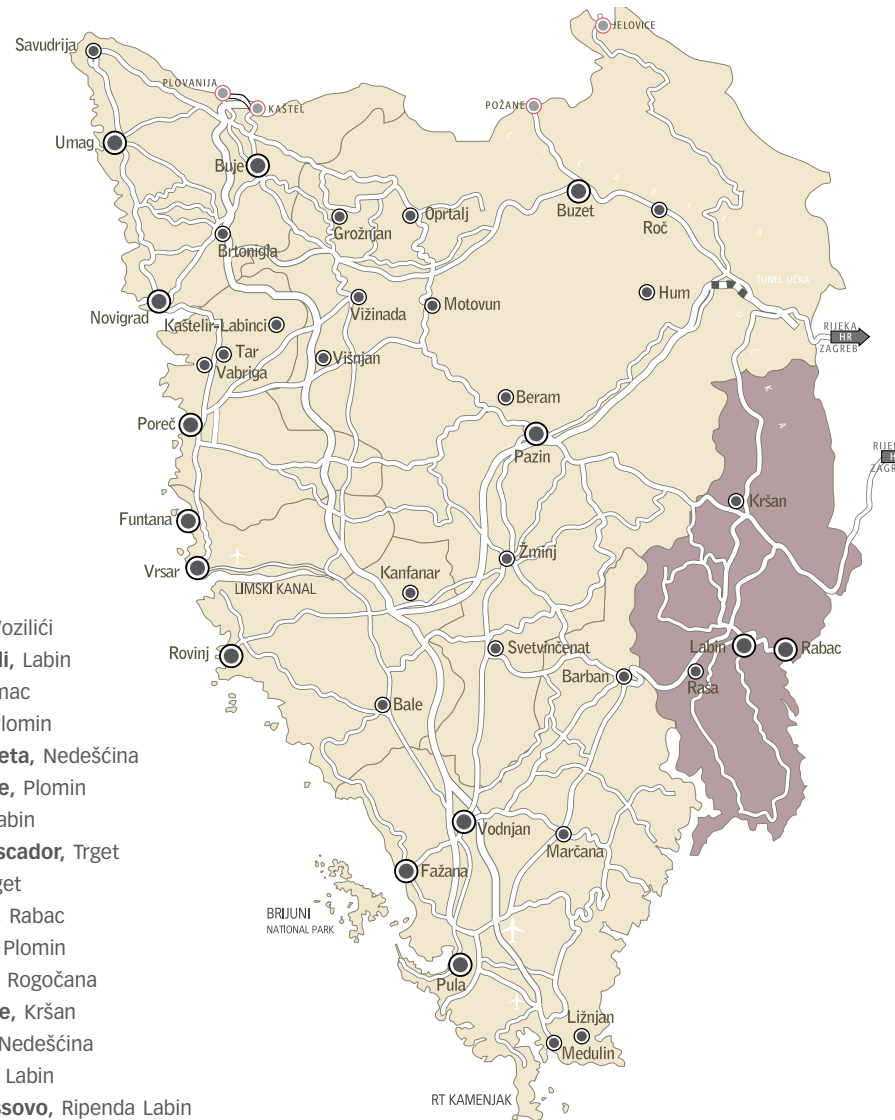
More

Davor Frančula +385 (0)52 211 549
Rizzijeva 47, Pula +385 (0)91 504 65 68

Dnevno svježa riba
Pesce fresco di giornata
Daily fresh fish
Täglich frischer Fisch

Labin, Rabac, Raša, Kršan

ALBONA, PORTO ALBONA, ARSIA, CHERSANO



Antonio, Vozilići
Due fratelli, Labin
Ferali, Štrmac
Flanona, Plomin
Kaštel Pineta, Nedešćina
Kod Dorine, Plomin
Kvarner, Labin
Martin Pescador, Trget
Nando, Trget
Nostromo, Rabac
Riva, Luka Plomin
Rogočana, Rogočana
Stare staze, Kršan
Tomažići, Nedešćina
Velo kafe, Labin
Villa Calussovo, Ripenda Labin
Siesta, Labin

Antonio NEW

Jasmina Hasanović
 Vozilići 34, Kršan
 +385 (0)52 863 275
 +385 (0)95 705 68 39
 office.jasemin@gmail.com

80 50

09:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7

Salata od hobotnice, celera i krumpira - Zapečeni njoki s tartufima i kozicama
 Insalata di polpo, sedano e patate - Gnocchi al forno con tartufo e gamberetti
 Octopus, celery and potato salad - Baked gnocchi with truffles and prawns
 Oktopussalat mit Sellerie und Kartoffeln - überbackene Gnocchi mit Trüffeln und Garnelen

Due fratelli

Valter Dragičević
 Montozi 6, Labin
 +385 (0)52 853 577
 +385 (0)98 366 498
 +385 (0)98 334 030
 due-fratelli@pu.t-com.hr
 www.due-fratelli.com

100 70

12:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7

Riba iz vlastitog ulova - Riba u pećnici s krumpirom
 Pesce del proprio pescato - Pesce in forno con patate
 Farmed fish - Fish with potatoes in the oven
 Fisch aus eigenem Fang - Fisch vom Ofen mit Kartoffeln

Ferali

Vile Albona d.o.o.
 Štrmac 198, Štrmac
 +385 (0)52 851 840
 restaurant.ferali@yahoo.com

65 70+60

10:00 - 23:00
 11:00 - 23:00 (6,7) 1 2 3 4 5 6 7

Biftek s tartufima - Domaća tjestenina - Domaći krafi
 Bistecca ai tartufi - Pasta casereccia - Krafi caserecci
 Beefsteak with truffles - Homemade pasta - Homemade krafi
 Beefsteak mit Trüffeln - Hausgemachte Teigwaren - Hausgemachte Krafi

Flanona

Koral d.o.o.
 Plomin bb, Kršan
 +385 (0)52 864 426
 info@hotel-flanona.com.hr
 www.hotel-flanona.com.hr

80 150

07:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7

Zapečeni njoki sa škampima i gljivama - Sezonski specijaliteti
 Gnocchi al forno con scampi e funghi - Specialità di stagione
 Baked gnocchi with shrimp and mushrooms - Seasonal specialties
 Gebackene Gnocchi mit Scampi und Champignons - Saisonale Spezialitäten

Kaštel Pineta

Florian Radičanin
 Sv. Martin 32 b, Nedeščina
 +385 (0)52 493 118
 +385 (0)91 286 56 88
 info@kastelpineta.com
 www.kastelpineta.com

50 50

17:00 - 22:00 1 2 3 4 5 6 7 I, II, III

Njoki sa škampima - Mediteranski rižoto - Krafi u umaku od pinjola
 Gnocchi agli scampi - Risotto mediterraneo - Krafi ai pignoli
 Gnocchi with shrimps - Mediterranean risotto - Krafi in pine nut sauce
 Gnocchi mit Scampi - Risotto Mediterran - Krafi in Pinienkern-Sauce

Kod Dorine

Loris Knapić
 Plomin 54, Plomin
 +385 (0)52 863 023
 +385 (0)91 568 40 00
 restoran.dorina@gmail.com

45 80

07:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7

Riba u soli i bijelom vinu - Biftek sa šparogama - Domaća tjestenina
 Pesce al sale con vino bianco - Bistecca di filetto con asparagi - Pasta fatta in casa
 Fish in salt and white wine - Beefsteak with asparagus - Homemade pasta
 Fisch im Salzmantel und Weißwein - Beefsteak mit Spargel - Hausgemachte Pasta

Kvarner NEW

Đanfranko Barbić
 Šetalište S. Marco bb, Labin
 +385 (0)52 852 336
 +385 (0)98 219 765
 info@kvarnerlabin.com
 www.kvarnerlabin.com

60 80

11:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7

Domaći istarski pršut - Jela od boškarina - Krafi s orasima
 Prosciutto casereccio istriano - Piatti al bue istriano (boškarin) - Krafi con le noci
 Homemade Istrian prosciutto - Istrian cattle dishes - Krafi with walnuts
 Einheimischer istrischer Rohschinken pršut - Spezialitäten vom Boškarin-Rind - Nusskrapfen

Martin Pescador

Patrik Vlačić
 Trget 20, Raša
 +385 (0)52 544 976
 +385 (0)91 957 7904

45 80

12:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7

Tjestenina i rižoti s plodovima mora - Tjestenina sa škampima, dondolama i mušulima
 Pasta e risotti ai frutti di mare - Pasta ai scampi, vongole e mussoli
 Pasta and risottos with seafood - Pasta with langoustines and shellfish
 Pasta und Risotto mit Meeresfrüchten - Pasta mit Scampi, Venusmuscheln und Muscheln

Nando



Ružmarinka d.o.o.
Trget 16, Raša
+385 (0)52 875 133
+385 (0)91 404 07 56
konobanando.trget@gmail.com

60 150

Mastercard Maestro VISA

12:00 - 22:00

1 2 3 4 5 6 7

Janjetina na žaru - Krafi u umaku od naranče i oraha
Agnello alla griglia - *Krafi* (ravioli dolci) in salsa d'arance e noci
Grilled lamb - *Krafi* in orange and walnut sauce
Lamm vom Grill - *Krafi* in Orangen-Nuss-Soße

Nostromo



Valter Karlović
Obala M. Tita 7, Rabac
+385 (0)52 872 601
+385 (0)91 175 57 70
nostromo@pu.t-com.hr
www.nostromo.hr

40 80

Mastercard Maestro VISA

12:00 - 24:00

1 2 3 4 5 6 7

Marinirane kozice na rukoli - Grdobina u vinu s palentom - Buzara
Gamberetti marinati in rucola - Rana pescatrice al vino con polenta - Busara
Marinated prawns with arugula - Grilled monkfish with polenta - Buzzara sauce
Marinierte Gardelen auf Rucola - Seeteufel im Wein mit Polenta - Buzzara

Riva



Koral d.o.o.
Luka Plomin bb, Plomin
+385 (0)52 863 404
riva-plomin@inet.hr
www.riva.hr

60 40

Mastercard Maestro VISA

12:00 - 23:00

1 2 3 4 5 6 7

Njoki punjeni škampima u umaku od rakovice i poriluka - Plominski krafi
Gnocchi ripieni agli scampi in salsa di granchi e porro - *Krafi* fianonesi
Gnocchi filled with langoustines in crab and leek sauce - Plomin *krafi*
Gnocchi gefüllt mit Scampi in Krabben- und Lauchsoße - Plominer *Krafi*

Rogočana



Ivan Jurčević
Rogočana 1, Labin
+385 (0)52 852 576
+385 (0)91 250 5390
rogocana@pu.t-com.hr
www.konobarogocana.com

30 50

Mastercard Maestro VISA

17:00 - 24:00

1 2 3 4 5 6 7 I, II, III

'Plata Rogočana' (domaće kobasice, zarebnjak, punjena pazinska puretina)
'Piatto Rogočana' (salsicce caserecce, ombolo, tacchino di Pisino ripieno)
'Plate Rogočana' (home-made sausages, *Ombolo*, stuffed turkey from Pazin)
'Platte Rogočana' (hausgemachte Wurst, *Ombolo*, Gefülltes Truthahnfleisch aus Pazin)

Stare staze



Ljubica Bojanić
Kršan 26, Kršan
+385 (0)52 863 259
info@konoba-hacienda-starestaze.hr
www.konoba-hacienda-starestaze.hr

60 260

Mastercard Maestro VISA

12:00 - 24:00

1 2 3 4 5 6 7 I, II, III

Njoki sa škampima - Mediteranski rižoto - Krafi u umaku od pinjola
Gnocchi agli scampi - Risotto mediterraneo - *Krafi* ai pignoli
Gnocchi with shrimps - Mediterranean risotto - *Krafi* in pine nut sauce
Gnocchi mit Scampi - Risotto Mediterran - *Krafi* in Pinienkern-Sauce

Tomažiči



Verbanac Silvio
Tomažiči 59 a, Nedešćina
+385 (0)52 865 535
+385 (0)91 1396 430
valdi.licul1@pu.t-com.hr

50 50

Mastercard Maestro VISA

12:00 - 23:00

1 2 3 4 5 6 7

Jela pod pekom - Domaći kruh s orasima, sirom, pršutom i ružmarinom
Piatti sotto la campana - Pane con noci, formaggio, prosciutto e rosmarino
Dishes prepared under baking lid - Homemade bread with walnuts, cheese, *pršut* and rosemary
Gerichte unter der Backglocke - Hausgemachtes Brot mit Nüssen, Käse, *Pršut* und Rosmarin

Velo kafe



Leone Višković
Titov Trg 12, Labin
+385 (0)52 852 745
+385 (0)91 888 1341
alvona@pu.t-com.hr
www.velokafe.com

50 65

Mastercard Maestro VISA

11:00 - 23:00

1 2 3 4 5 6 7

Ribljí specijaliteti - Domaća istarska kuhinja - Domaće tjestenine
Specialità di pesce - Cucina casereccia istriana - Pasta fatta in casa
Fish specialties - Traditional Istrian cuisine - Homemade pasta
Fischspezialitäten - Istrische Küche - Hausgemachte Pasta

Villa Calussovo



Elio Milevoj
Ripenda Kras 18, Labin
+385 (0)52 851 188
calussovo@aol.com
www.villa-calussovo.com

40 60

Mastercard Maestro VISA

16:00 - 22:00

1 2 3 4 5 6 7

Teleći medaljoni s raviolima i umakom od tartufa - Labinski krafi
Medaglioni di vitellone con ravioli e salsa al tartufo - *Krafi* albonesi
Veal medallions with ravioli and truffle sauce - Labinski *krafi* (sweet ravioli)
Kalbsmedaillons mit Ravioli und Trüffelsauce - Labinski *krafi* (Süßravioli)

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

Siesta

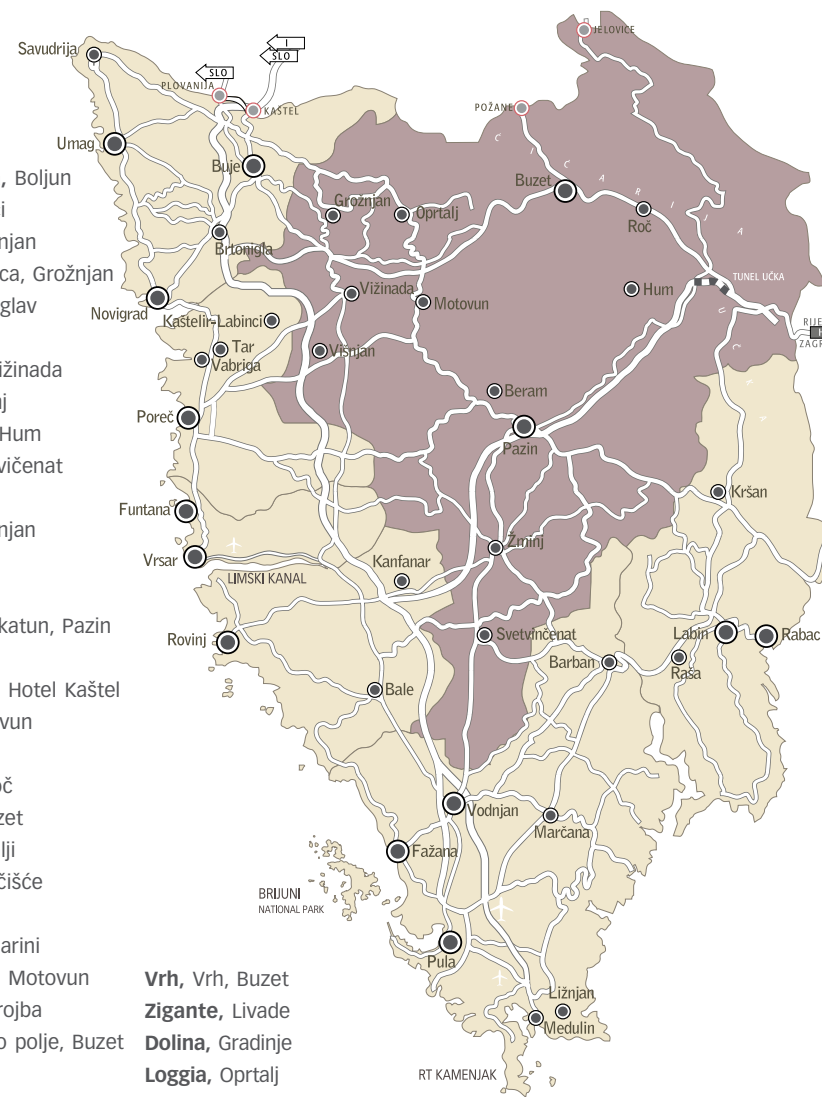
-  Mohorović Dorijano  +385 (0)91 502 68 49
 Marcilnica 48, Labin  sterna@gmail.com
 +385 (0)52 853 463



Marende
 Merende
 Brunches
 Zwischenmahlzeiten

Središnja Istra

ISTRIA CENTRALE / CENTRAL ISTRIA / ZENTRALISTRIEN



Boljunska konoba, Boljun
Da Quinto, Ferenci
Danijeli, Kringa, Tinjan
Dešković, Kostanjica, Grožnjan
Emma, Vranja, Lupoglav
Fakin, Motovun
Fatorić, Ferenci, Vižinada
Ferlin, Gržini, Žminj
Humska konoba, Hum
Kod Kaštela, Svetvičenat
Marino, Gračišće
Milena, Bačva, Višnjana
Mondo, Motovun
Na kapeli, Tinjan
Ograde, Lindarski katun, Pazin
Paladin, Buzet
Palladio, Motovun, Hotel Kaštel
Pod voltom, Motovun
Puli Pineta, Žminj
Ročka konoba, Roč
Stara oštarija, Buzet
Stara štala, Sandalji
Stari kostanj, Gračišće
Sveti Ivan, Buzet
Štacjon, Višnjana, Farini
Štefanić, Štefanići, Motovun
Tikel, Špinovci, Karojba
Toklarija, Sovinjsko polje, Buzet
Tomaško, Vranja
Tončić, Zrenj
Užanca, Vižinada
Valter-Kolinasi, Kolinasi, Roč
Vela vrata, Beram, Pazin
Vela vrata, Buzet
Volte, Buzet
Vrh, Vrh, Buzet
Zigante, Livade
Dolina, Gradinje
Loggia, Oprtalj
Mario Pauletić, Poreč
Milan Antolović, Tinjan
Obitelj Šimonić, Jadruhi
Pod lipom, Pazin
Pod napun, Motovun
Žminjka, Žminj

Boljunska konoba

Ružica Zrinščak
 Boljun 30 a, Boljun
 +385 (0)52 631 100
 +385 (0)98 588 856
 boljunska.konoba@gmail.com
 www.boljunska-konoba.com

55 30

15:00 - 23:00
 12:00 - 23:00 (7) 1 2 3 4 5 6 7

Domaći ravioli sa skutom i pršutom - Domaće tjestenine
 Ravioli caserecci con ricotta e prosciutto - Pasta casereccia
 Homemade ravioli with curd cheese and prosciutto - Homemade pasta
 Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Pršut - Hausgemachte Teigwaren

Da Quinto

Klaudio Ritoša
 Ferenci 44, Ferenci
 +385 (0)52 446 052
 +385 (0)91 754 2317

25 40

12:00 - 22:00 1 2 3 4 5 6 7

Domaći fuži, njoki i pljukanci s raznim umacima
 Fusi, gnocchi e pljukanci fatti in casa con salse varie
 Homemade fuži, gnocchi and pljukanci with various sauces
 Hausgemachte Fuži, Pljukanci, Gnocchi mit verschiedenen Saucen

Danijeli

Mirjana Fabris
 Danijeli 76, Kringa, Tinjan
 +385 (0)91 686 6588
 donis.pallets@gmail.com

50 70

14:00 - 24:00
 13:00 - 24:00 (6,7) 1 2 3 4 5 6 7

Domaća tjestenina s mesom boškarina, vrganjima i sezonskim proizvodima
 Pasta fatta in casa con carne di boškarin, porcini e prodotti stagionali
 Homemade pasta with Istrian cattle meat, mushrooms and other seasonal ingredients
 Hausgemachte Pasta mit Boskarin-Fleisch, Steinpilzen und anderen Saisonprodukten

Dešković

Franco Dešković
 Kostanjica 58, Grožnjan
 +385 (0)52 776 315
 +385 (0)98 197 7985
 info@vina-deskovic.hr
 www.vina-deskovic.hr

75 10

13:00 - 22:00 1 2 3 4 5 6 7

Maneštra - Domaći kruh, kobasice, ombolo, pršut i sir
 Minestra - Pane fatto in casa, salsicce, lombata di maiale, prosciutto, formaggio
 Maneštra - Homemade bread, sausages, boneless pork loin, pršut and cheese
 Manestra - Hausgemachtes Brot, Wurst, Ombolo, Pršut und Käse

Ema

Suzana Ajkler Brožić
 Vranja 29 a, Boljun
 +385 (0)52 685 372
 +385 (0)91 502 1684
 gordana.ajkler@pu.t-com.hr

75 10

07:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7 I, II, III

Ravioli punjeni sirom s umakom od pršuta i rajčice
 Ravioli ripieni al formaggio con salsa di prosciutto e pomodoro
 Ravioli filled with cheese in pršut and tomato sauce
 Ravioli gefüllt mit Käse und Pršut- und Tomatensoße

Fakin

Marko Fakin
 Trg Joseffa Ressela 4, Motovun
 +385 (0)92 239 94 00
 +385 (0)92 142 0092
 fakin.marko@gmail.com

50 50

10:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7 XII, I, II

Domaći pršut i sir - Biftek u teranu
 Prosciutto e formaggio caserecci - Filetto di carne al terrano
 Homemade prosciutto and cheese - Beefsteak in teran wine
 Einheimischer Rohschinken pršut und Käse - Beefsteak im Teranwein

Fatorić

Giordano Fatorić
 Ferenci 36 a, Vižinada
 +385 (0)52 446 146
 +385 (0)91 583 7954
 opgfatoric@gmail.com

50-60 8

1 2 3 4 5 6 7

Degustacije pršuta, salame i pancete
 Degustazione di prosciutto, salame e pancetta
 Istrian prosciutto, salami and bacon tasting
 Degustation von Räucherschinken, Salami und Räucherspeck

Ferlin

Dinko Ferlin
 Gržini 2, Žminj
 +385 (0)52 823 515
 +385 (0)98 913 3710
 +385 (0)98 639 561
 neven.ferlin@inet.hr
 www.agroturizam-ferlin.com

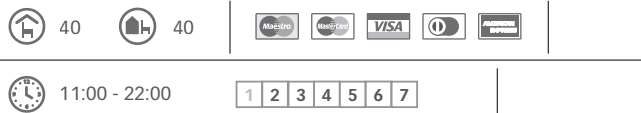
80 80

1 2 3 4 5 6 7

Domaća tjestenina - Janjetina u krušnoj peći - Teletina u krušnoj peći
 Pasta fatta in casa - Agnello in forno a legna - Vitello in forno a legna
 Homemade pasta - Lamb in bake oven - Veal in baker's oven
 Hausgemachte Nudeln - Lamm im Backofen - Kalb im Backofen

Humska konoba

Aleksandar Merlak
Hum 2, Roč
+385 (0)52 660 005
+385 (0)91 600 3456
hum@hum.hr
www.hum.hr



11:00 - 22:00 1 2 3 4 5 6 7

Humska biska Don Vidau - Fritaja sa šparogama ili gljivama
Grappa al vischio 'Don Vidau' - Frittata con asparagi o funghi
Biska 'Don Vidau' (mistletoe brandy from Hum) - Scrambled eggs with asparagus or mushrooms
Biska 'Don Vidau' (Mistelschnaps aus Hum) - Rührei mit Spargel oder Pilzen

Kod Kaštela

Villi Bašić
Svetvinčenat 53, Svetvinčenat
+385 (0)52 560 012
+385 (0)98 197 7800
kodkastela@gmail.com



10:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7

Ombolo i kobasice - Domaća tjestenina - Jela pod pekom
Lombata di maiale e salsicce - Pasta tipica - Piatti sotto la campana
Ombolo and sausages - Homemade pasta - Dishes prepared under baking lid
Ombolo und Wurst - Hausgemachte Nudeln - Gerichte unter der Backglocke

Marino

Svetlana Buljan
Gračišće 75, Gračišće
+385 (0)52 687 081
+385 (0)98 219 240
marino.buljan@pu.t-com.hr
www.konoba-marino-gracisce.hr



14:00 - 24:00
13:00 - 24:00 (6,7) 1 2 3 4 5 6 7

Fuži sa srnetinom - Kobasice, ombolo i kupus - Domaći kruh
Fusi con capriolo - Salsicce, ombolo e crauti - Pane fatto in casa
Fuži with venison - Sausages, boneless pork loin and cabbage - Homemade bread
Fuži mit Rehfleisch - Würste, Ombolo und Sauerkraut - Hausgemachtes Brot

Milena

Đorđe Stefanov
Bačva 3, Višnjan
+385 (0)52 449 353
+385 (0)91 538 5399
milena@pu.t-com.hr
www.milena.hr



17:00 - 24:00 1 2 3 4 5 6 7

Bakalar - Domaći sir - Gušćja jetra - Jela pod pekom
Baccalà - Formaggio tipico - Fegato d'oca - Piatti sotto la campana
Codfish - Homemade cheese - Goose liver - Dishes prepared under baking lid
Dorsch - Hausgemachter Käse - Gansleber - Gerichte unter der Backglocke

Mondo

Klaudio Ivašić
Barbakan 1, Motovun
+385 (0)52 681 791
+385 (0)91 252 9464
klaudio@sundance.hr

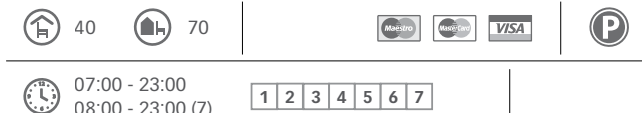


12:00 - 15:30
18:00 - 22:00 1 2 3 4 5 6 7 I, II

Domaći ravioli punjeni špinatom i celerom s tartufima
Ravioli fatti in casa ripieni di spinaci e sedano con tartufi
Homemade ravioli filled with spinach and celery with truffles
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat und Sellerie und Trüffeln

Na kapeli

Orieta Šegon
Milinki 146, Tinjan
+385 (0)52 626 318
+385 (0)91 219 89 03
segontrans@pu.t-com.hr

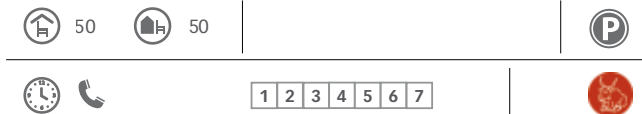


07:00 - 23:00
08:00 - 23:00 (7) 1 2 3 4 5 6 7

Pršut i sir - Narudžbe pod pekom
Prosciutto e formaggio - Specialità sotto la campana su ordinazione
Prosciutto and cheese - Dishes prepared under a baking lid to order in advance
Rohschinken pršut und Käse - Speisen unter der Glocke auf Bestellung

Ograde

Davorka i Vjeran Šaina
Katun Lindarski 60, Pazin
+385 (0)52 693 035
+385 (0)98 723 442
aograde@gmail.com
www.agroturizam-ograde.hr



1 2 3 4 5 6 7

Štruciji (tjestenina sa sirom, brašnom i jajima) u šugu od kokoši
Štruciji (pasta con formaggio, farina e uova) con stufato di pollo
Štruciji (pasta with cheese, flour and eggs) in chicken sauce
Štruciji (Nudeln mit Käse, Mehl und Eiern) im Huhngulasch

Paladin

Biserka Paladin
Franetići 25, Buzet
+385 (0)52 662 061
+385 (0)91 662 0611
paladin.konoba@gmail.com

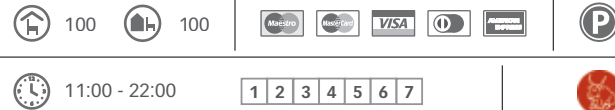


09:00 - 21:00 1 2 3 4 5 6 7

Peka po narudžbi - Tartufi - Domaće maneštre
Specialità sotto la campana su ordinazione - Tartufi - Minestre caserecce
Dishes prepared under a baking lid to order in advance - Truffles - Homemade vegetable soups
Speisen unter der Glocke auf Bestellung - Hausgemachte Maneštra

Palladio (Hotel Kaštel*)**

Janko Erik
Trg Andrea Antico 7, Motovun
+385 (0)52 681 607
+385 (0)98 911 7000
info@hotel-kastel-motovun.hr
www.hotel-kastel-motovun.hr

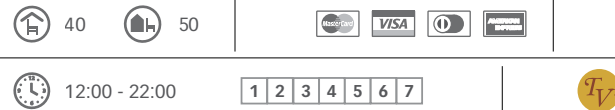


11:00 - 22:00 1 2 3 4 5 6 7

Medaljoni 'Polesini' s tartufima i njokima od skute
Medaglioni 'Polesini' con tartufi e gnocchi di ricotta
'Polesini' medallions with truffles and ricotta gnocchi
Medaillons 'Polesini' mit Trüffeln und Ricotta-Gnocchi

Pod voltom

Benjamin Pahović
Trg J. Resslera 6, Motovun
+385 (0)52 681 923
+385 (0)98 420 572
pahovic@net.hr
www.pahovic.com

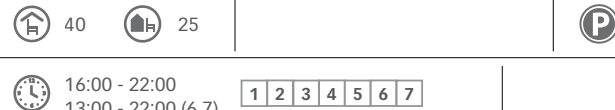


12:00 - 22:00 1 2 3 4 5 6 7

Divljač - Mesni carpaccio s tartufima - Fuži s tartufima
Selvaggina - Carpaccio di carne con tartufi - Fusi ai tartufi
Game - Steak carpaccio with truffles - Fuži with truffles
Wild - Steak-Carpaccio mit Trüffeln - Fuži mit Trüffeln

Puli Pineta

Josip Kuhar
Karlov vrt 1, Žminj
+385 (0)98 9911 795
+385 (0)91 184 6644
pulipineta@gmail.com
www.konoba-pulipineta.com



16:00 - 22:00
13:00 - 22:00 (6,7) 1 2 3 4 5 6 7

Meso "na padelu" - Domaća tjestenina sa samoniklim biljem
Carne "in padella" - Pasta tipica con piante selvatiche
Stewed meat - Homemade pasta with self grown herbs
Fleisch 'im Topf' - Hausgemachte Nudeln mit urwüchsigen Kräutern

Ročka konoba

Jadranka Stefanović
Roč 14/1, Roč
+385 (0)52 666 451
+385 (0)91 7299 716
konoba.rocka@gmail.com

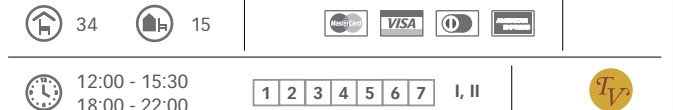


12:00 - 22:00 1 2 3 4 5 6 7

Glagoljaška plata - Njoki s čokoladom i marmeladom - Ravioli s tartufima
Piatto "Glagolítico" - Gnocchi al cioccolato e alla marmellata - Ravioli ai tartufi
Glagolitic plate - Chocolate and marmelade gnocchi - Truffle ravioli
"Glagolitische" Platte - Gnocchi mit Schokolade und Marmelade - Trüffelravioli

Stara oštarija

Robert Marušić
Petra Flega 5, Buzet
+385 (0)52 694 003
+385 (0)98 224 164
staraostarijabuzet@gmail.com
www.stara-ostarija.com.hr

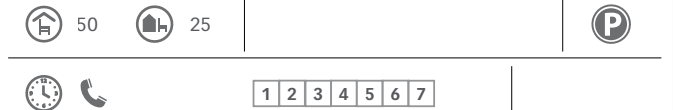


12:00 - 15:30
18:00 - 22:00 1 2 3 4 5 6 7 I, II

Fuži s tartufima - Pastrva s tartufima - Domaće kroštule i fritule
Fusi ai tartufi - Trota ai tartufi - Crostoli e fritteole
Fuži with truffles - Trout with truffles - Home-made sweets kroštule and fritule
Fuži mit Trüffeln - Forelle mit Trüffeln - Kroštule und Fritule

Stara štala

Marinela Merklin
Sandalji 29 a, Borut
+385 (0)52 684 503
+385 (0)98 750 731
stara.stala@gmail.com
www.stara-stala.com

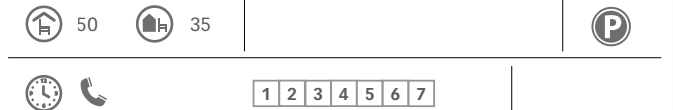


1 2 3 4 5 6 7

Domaća tjestenina - Prežgana juha - Domaća skuta od kravljeg mlijeka
Pasta fatta in casa - Zuppa di roux bruno - Ricotta di latte vaccino
Homemade pasta - Brown roux soup - Homemade cow's milk ricotta cheese
Hausgemachte Pasta - Einbrennsuppe - Hausgemachter Frischkäse aus Kuhmilch

Stari kostanj

Petar Grubišić
Gržiči 134, Gračišće
+385 (0)52 687 037
+385 (0)98 960 9227
elvis.grubisic@yahoo.com

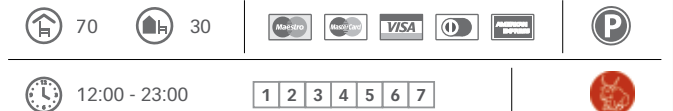


1 2 3 4 5 6 7

Jela pod pekom - Istarski pršut - Domaći istarski kolači
Pietanze sotto la campana - Prosciutto istriano - Dolci tipici istriani
Dishes prepared under baking lid - Istrian pršut - Homemade Istrian pastry
Gerichte unter der Backglocke - Istrischer Pršut - Hausgemachte istrische Kuchen

Sveti Ivan




Mladen Vivoda
Sv. Ivan 19, Buzet
+385 (0)52 662 898
konoba.sv.ivan@gmail.com



12:00 - 23:00 1 2 3 4 5 6 7

Specijaliteti s tartufima - Domaća istarska kuhinja
Specialità con tartufi - Cucina tradizionale istriana
Specialties with truffles - Homemade Istrian cuisine
Trüffelspezialitäten - Istrische Küche


Štacion

 Roberto Koraca
 Farini 1, Višnjani
 +385 (0)52 449 442
 +385 (0)91 536 8416
 stacion1@gmail.com



 11:00 - 23:00

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

 Tartar biftek - Istarska maneštra - Domaći kruh
 Bistecca alla tartara - Minestra istriana - Pane fatto in casa
 Steak tartar - Istrian *maneštra* - Homemade bread
 Beefsteak Tartar - Istrische *Maneštra* - Hausgemachtes Brot


Štefanić

 Ivan Štefanić
 Štefanići 55, Motovun
 +385 (0)52 689 026
 +385 (0)98 945 4245
 info@agroturizam-stefanic.hr
 www.agroturizam-stefanic.hr



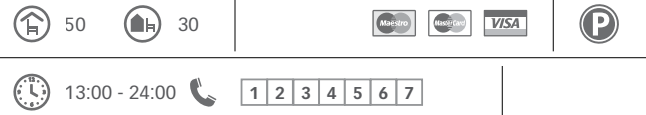
 80

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

 Polenta s pršutom i pancetom - Purica u kiselim jabukama
 Polenta con prosciutto e pancetta - Tacchino alle mele acide
 Polenta with *pršut* and bacon - Turkey in sour apples
 Polenta mit *Pršut* und Speck - Putenfleisch in Saueräpfeln


Tikel

 Mario Tikel
 Špinovci 88, Karojba
 +385 (0)52 683 404
 +385 (0)95 505 8104
 mario.tikel1@pu.t-com.hr
 www.agroturizam-tikel.hr



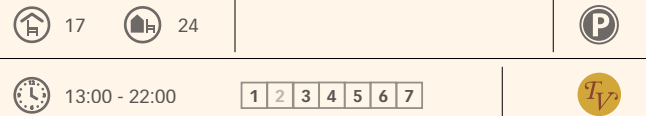
 13:00 - 24:00

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

 Njoki i fuži s tartufima - Domaći pršut - Jela pod pekom
 Gnocchi e fusi ai tartufi - Prosciutto casereccio - Piatti sotto la campana
 Gnocchi and *fuži* with truffles - Home-made *pršut* - Dishes under baking lid
 Gnocchi und *Fuži* mit Trüffeln - Hausgemachter Rohschinken - Gerichte unter der Backglocke


Toklarija

 Nevio Sirotić
 Sovinjsko polje 11, Buzet
 +385 (0)91 926 6769
 toklarija@gmail.com



 13:00 - 22:00

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

 Jela od šparuga, gljiva - Domaća tjestenina i meso pripremljeni u teći
 Piatti agli asparagi, funghi - Pasta tipica e carne preparata in pentola
 Dishes with asparagus, mushrooms - Homemade pasta and stewed meat
 Spargelgerichte, Pilzgerichte - Hausgemachte Nudeln und Fleisch zubereitet im Topf


Tomaško

 Miljenko Vasić
 Vranja 13, Vranja
 +385 (0)52 685 263
 +385 (0)98 224 408



 11:00 - 22:00
 13:00 - 22:00 (6,7)

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

 Domaća tjestenina - Govedi i teleći gulaš - Jela pod pekom
 Pasta casereccia - Goulash di manzo e vitello - Piatti sotto la campana
 Homemade pasta - Beef and veal stew - Dishes under baking lid
 Hausgemachte Teigwaren - Rind- und Kalbsgulasch - Speisen unter der Backglocke


Tončić

 Izak Tončić
 Čabarnica 42, Zrenj
 +385 (0)52 644 146
 +385 (0)91 206 0512
 agroturizam-toncic@hotmail.com
 www.agroturizam-toncic.com








 40

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

 Šparuge, gljive i tartufi
 Asparagi, funghi e tartufi
 Asparagus, mushrooms and truffles
 Spargeln, Pilze und Trüffeln


Užanca

 Končeto Ritoša
 Crklada 3 a, Vižinada
 +385 (0)52 446 291
 +385 (0)91 594 61 52
 sritosa15@net.hr



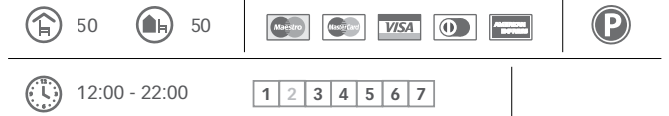
 09:00 - 23:00

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

 Sezonska jela - Pršut i sir - Tjestenina s tartufima
 Piatti stagionali - Prosciutto e formaggio - Pasta ai tartufi
 Seasonal dishes - Prosciutto and cheese - Pasta with truffles
 Gerichte der Saison - Rohschinken pršut und Käse - Teigwaren mit Trüffeln


Valter - Kolinasi

 Valter Glavić
 Kolinasi 13/1, Roč
 +385 (0)52 666 624
 +385 (0)91 729 4393
 info@konoba-kolinasi.com
 www.konoba-kolinasi.com



 12:00 - 22:00

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

 *Frigani* kraljiri sir - Njoki i ravioli s domaćom kokoši
 Formaggio vaccino fritto - Gnocchi e ravioli con gallina di casa
 Fried cows milk cheese - Gnocchi and ravioli with home-fed hen
 Frittierter Käse - Gnocchi und Ravioli mit Hühnerfleisch

Vela vrata



Sandro Jurčić
 Beram 41, Pazin
 +385 (0)91 781 4995
 helena.jur84@gmail.com

30 70



11:00 - 23:00

1 2 3 4 5 6 7

Ručno rezani pršut - Domaća tjestenina sa šparugama ili gljivama
 Prosciutto tagliato a mano - Pasta tipica con asparagi o funghi
 Hand cut *pršut* - Homemade pasta with asparagus and mushrooms
 Handgeschnittener *Pršut* - Hausgemachte Nudeln mit Spargeln oder Pilzen

Vela vrata



85.5

Marijan Ritoša
 Šetalište V. Gortana 7, Buzet
 +385 (0)52 494 750
 +385 (0)91 732 8326
 booking@velavrata.net
 www.velavrata.net

25 40



13:00 - 22:00

1 2 3 4 5 6 7

Jela pod pekom - Jela sa sezonskim svježim namirnicama - Razni deserti
 Piatti sotto la campana - Piatti a base di prodotti freschi stagionali - Vari tipi di dessert
 Dishes under the bell - Dishes with seasonal fresh ingredients - Various desserts
 Speisen unter der Eisenglocke peka - Gerichte mit frischen Lebensmitteln - Der Saison verschiedene Desserts

Volte



82.5

Branko Golojka
 Kozari 16, Buzet
 +385 (0)52 665 210
 +385 (0)98 420 126
 volte@volte.hr
 www.volte.hr

120 40+40



12:00 - 23:00

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), Würst

Vrh



86

Ondina Petohleb
 Vrh 1, Buzet
 +385 (0)52 667 123
 +385 (0)91 667 2091
 +385 (0)91 560 27 21
 restaurant@vrh.com.hr
 www.vrh.hr

40 40



13:00 - 22:00

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

Zigante



92

Giancarlo Zigante
 Livade 7, Livade
 +385 (0)52 664 302
 +385 (0)91 477 7410
 restaurantzigante@livadetartufi.com
 www.restaurantzigante.com

55 36



12:00 - 23:00

1 2 3 4 5 6 7



Tortellini s tjestom od cikle, punjeni kremom od bijelog graha sa tartufo
 Tortellini con pasta alla barbabietola rossa, ripieni di crema al fagiolo bianco e tartufo
 Tortellini with beetroot pastry, filled with white bean cream and fresh truffle
 Tortellini mit Rot-Bete-Teig, gefüllt mit Weißbohnencreme mit frischer Trüffel

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

Dolina NEW

Mirjana Bobić +385 (0)91 893 28 47
 Gradinje 59/1, Gradinje info@konobadolina.hr
 +385 (0)52 664 091

Vrijednost za novac
 Rapporto qualità prezzo
 Value for money
 Preis-Leistungs-Vethältuis

Loggia

Daniel Coslovich +385 (0)91 555 7028
 Matka Laginje bb, Oprtalj coslovich@net.hr

Autohtoni istarski proizvodi
 Prodotti istriani autoctoni
 Autochthonous Istrian products
 Autochtoner istrischer Produkte

Mario Pauletić

Mario Pauletić +385 (0)91 501 9648
 Ženodraga 15, Višnjani

Istarski pršut
 Prosciutto istriano
 Istrian *pršut* (ham)
 Istrischer *pršut* (schinken)

Milan Antolović

O.P.G. Milan Antolović +385 (0)91 558 65 25
 Bašiči 28 b, Tinjan milan.antolovic@gmail.com

Istarski pršut
 Prosciutto istriano
 Istrian *pršut* (ham)
 Istrischer *pršut* (schinken)

Obitelj Šimonović

Obitelj Šimonović +385 (0)98 185 36 04
 Jadruhi 11, Jadruhi info@jadruhi.com
 +385 (0)52 446 184 www.jadruhi.com

Istarski pršut - rolana panceta
 Prosciutto istriano - pancetta
 arrotolata
 Istrian *pršut* (ham) - rolled bacon
 Istrischer *pršut* (schinken) -
 gerollter Speck

Pod lipom

✉ Trg pod lipom 2a, Pazin

☎ +385 (0)52 622 022



Marende - Roštij
Merende - Griglia
Brunches - Grill
Zwischenmahlzeiten - Grillgerichte

Pod napun

👤 Dielel d.o.o.

☎ +385 (0)98 955 79 78

✉ Gradiziol 33, Motovun

@ livio.lanca@pu.t-com.hr

☎ +385 (0)52 681 767

🌐 www.antique-motovun.hr



Zalogajnica s pogledom
Rosticceria con vista
Inn with a view
Imbiss mit Ausblick

Žminjka

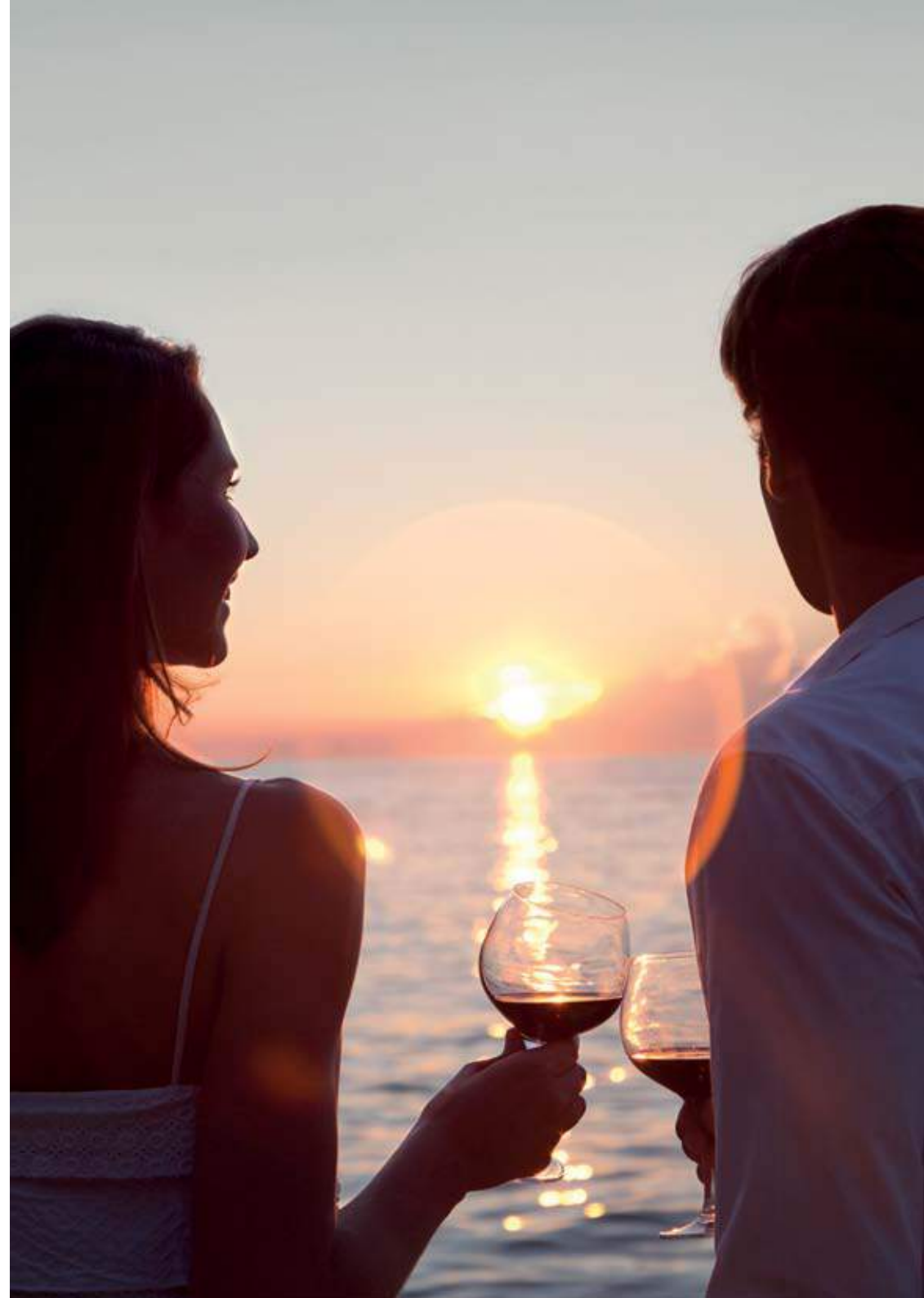
👤 Fumica Erman

☎ +385 (0)52 846 438

✉ Stara vrata 7d, Žminj



Marende
Merende
Brunches
Zwischenmahlzeiten



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

Urednice / Redattrici /

Editors / Redakture

Cristina Vojić Krajar, Vesna Ivanović

Autor projekta Najbolji restorani Istre

Autore del progetto I migliori ristoranti dell'Istria

The author of The Best Istrian Restaurants project

Autor des Projekts Die besten Restaurants in Istrien

Franko Lukež; Petko, Pula,

franko.lukez@hi.t-com.hr

Koncept i oblikovanje / Idea e allestimento grafico /

Concept and design / Konzept und Gestaltung

Studio Sonda, Vižinada

Fotografije / Fotografie

Photo credits / Fotos

Renko Kosinožić, Igor Zirojević, Goran Šebelić,

Miranda Legović, Đani Celijski, Dean Duboković;

Arhivi/archivi/archives: Kempinski Adriatic,

Maistra, San Rocco, Valsabbion & TZ Istra,

Istra Gourmet Festival Umag, Klaster TZ

Sjeverozapadne Istre

Tisak / Stampa / Print / Druck

Kerschoffset, Zagreb, 2014

TOP priznanja Istri

TOP riconoscimenti per l'Istria

TOP Awards for Istria

TOP Anerkennungen Istriens



Istria
World's 2nd Best
Olive Oil Region
2010, 2011, 2012, 2013, 2014



Istria
TOP 10 Valentine's Day Retreats 2014
Best Trips 2011, 2012



Istria
Best Wine Regions
for Winter and Spring
Travel 2014



Istria
Winner of the HolidayCheck
Destination Award 2013
Beach Holidays



Istria
Top Summer Food
Destinations 2013



Istria
Best Places for
Golden Years 2013



Istria
Best of Europe: Top 15
Food & Wine Destinations 2013
21 Places to Go in 2012



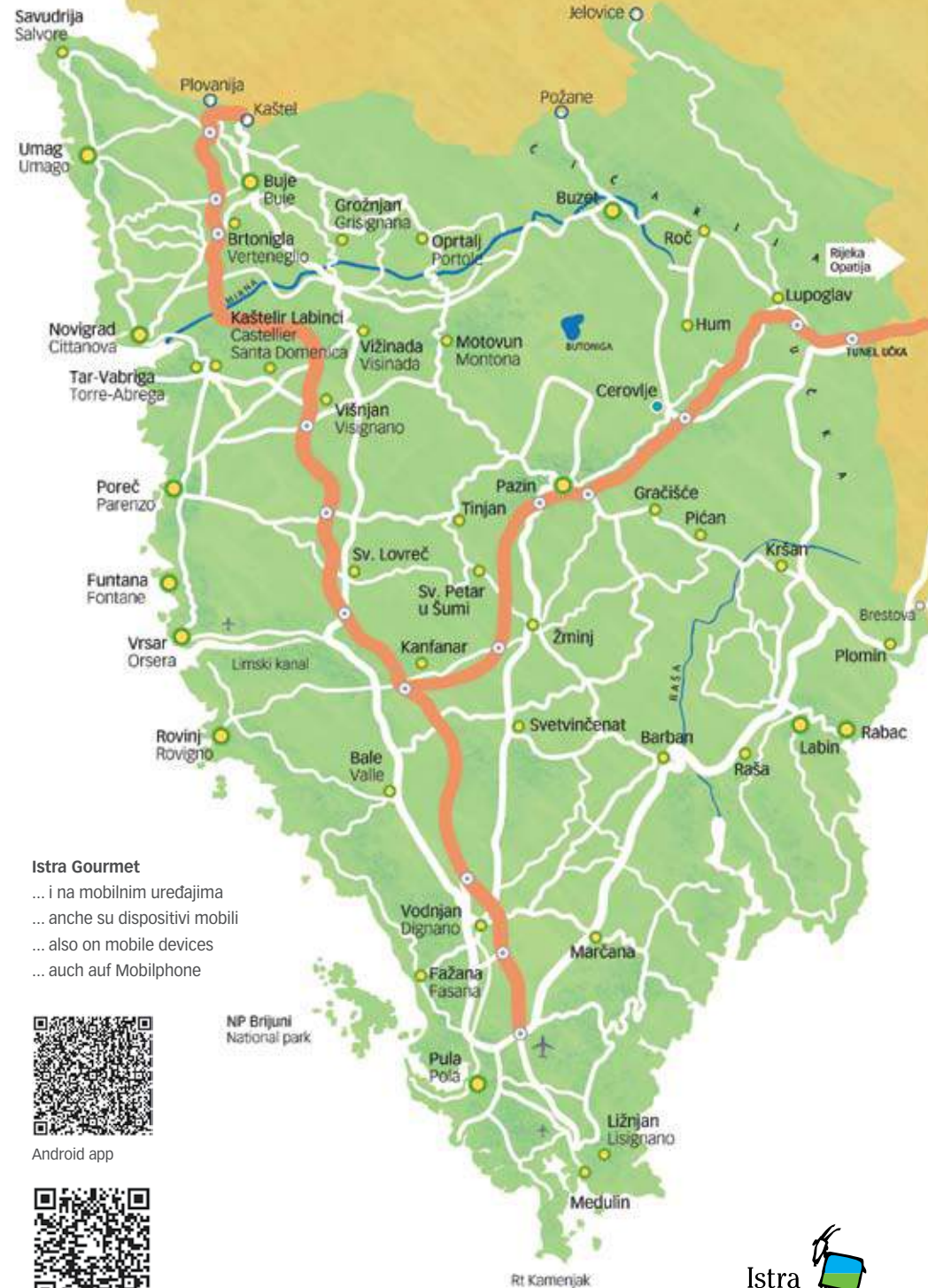
Istria
8 Super-Romantic
Destinations for Grown-ups
(still) in Love 2013



Istria
10 Surprising Must Visit
Foodie Destinations 2013
10 Most Affordable
Wine Destinations 2013



Istria
Top Summer Food
Destinations 2013



Istra Gourmet

... i na mobilnim uredajima
... anche su dispositivi mobili
... also on mobile devices
... auch auf Mobilphone



Android app



iPhone app



www.istra.com

BMW Coast Drive

www.bmw-coastdrive.com



**Sheer
Driving Pleasure**



BMW COAST DRIVE.

OPEN DRIVING PLEASURE – YOUR SUMMER HIGHLIGHT IN ISTRIA.

Sea and landscape, gorgeous coastal roads and a stimulating airstream – enjoy this unique experience in an open BMW Z4 Roadster. Don't let your holiday highlight pass you by and experience your personal BMW Coast Drive.

We hope you enjoy your drive.

Start now at www.bmw-coastdrive.com.