



Istra ²⁰¹⁷ ²⁰¹⁸ Gourmet

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





Sadržaj

Sommario

Content

Inhalt

04 Uvod

Introduzione
Introduction
Einleitung

08 Istarska jela

Piatti istriani
Istrian Dishes
Istrische Gerichte

38 Restorani, konobe i agroturizmi

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

86 Vinske ceste Istre

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

102 Ceste maslinova ulja

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

120 Ceste istarskog meda

Strade del miele
Istrian Honey Roads
Straßen des istrischen Honigs

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 bogatstvo okusa. Istarska gastronomija vjerran je odraz povijesnih, zemljopisnih i klimatskih značajki poluotoka te rezultat ispreplitanja raznih tradicija s pučkom kuhinjom baziranom na samoniklom bilju, aromatičnim začinima, sezonskom povrću, plodovima mora, maslinovom ulju... Pozivnica na istraživanje i kušanje vrijednosti ovog plavo-zelenog utočišta krije se u osmijehu istarskog domaćina, proizvodima njegovih vrijednih ruku i prirodi koja zavodi svojom ljepotom i živom prošlošću što izvire iz kamena i grude zemlje. Jednom kada ste ovdje, vidici se šire, osjetila produbljuju, napetost popušta, bezbrižnost obuzima, a nova iskustva i prijateljstva postaju trajne dragocjenosti...

Istria. Verde Mediterraneo.

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

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

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

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



Istria. Green Mediterranean.

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

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

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

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



Istrien. Grün und mediterran.

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

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

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





Istarska jela

Piatti istriani

Istrian Dishes

Istrische Gerichte

10 Jela Plave Istre

Piatti dell'Istria blu

Dishes of Blue Istria

Genussreich: Blaues Istrien

14 Jela Zelene Istre

Piatti dell'Istria verde

Dishes of Green Istria

Genussreich: Grünes Istrien



Jela Plave Istre

Svježina mora na trpezi, izazov za gastronomske znalce

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

Oduvijek je more čovjekov najbolji prijatelj, a u Istri prijateljuju intenzivnije no 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)

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

BUZARA

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

JAKOVSKA KAPICA (Capesanta)

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

KAMENICA (Ostrica, Oyster, Austern)

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

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

RAKOVICA (Granchio granseola / Spider crab / Seespinne)

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

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

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

ŠKAMPI (Scampi / Langoustines / Scampi)

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



Dishes of Blue Istria

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

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

Genussreich: Blaues Istrien

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

Das Wasser läuft einem im Mund zusammen. Welcher Fisch kommt heute auf den Tisch? Welchem Duft wollen wir folgen? Das Meer immer nur einen Katzensprung entfernt, stellen einem die zahlreichen Küstenrestaurants vor die Wahl 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. Užitek novih okusa, što krijepe tijelo i razgaljuju dušu!

Piatti dell'Istria verde

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

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



Abecedarij jela Zelene Istre

Glossario delle pietanze dell'Istria verde

Glossary of dishes of Green Istria

ABC der Gerichte aus dem Grünen Istrien

FUŽI (Fusi)

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

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

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

MANEŠTRA

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

OMBOLO (Zarebnjak)

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

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

PANCETA (Pancetta, Bacon, Speck)

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

PLJUKANCI

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

POSUTICE

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

RAVIOLI

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

ŽGVACET

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

Dishes of Green Istria

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

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



Genussreich: Grünes Istrien

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

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





Samoniklo bilje

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

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

Piante spontanee

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

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



Samoniklo bilje Piante spontanee Wild Plants Wildpflanzen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Wild Plants

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

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



Wildpflanzen

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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



Istarski pršut

Pršut je statusni simbol istarske kužine. 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 slado-kuscima, 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, in the words of a joke - like playing a violin. Fete or cuts of prosciutto are first smaller, then bigger, the colour turns ever redder, the smell is more and more intense. There is a rule in Istria: the slice should be as long and as big as possible, but not too thin.

Istrian prosciutto is highly praised by gourmands worldwide due largely 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 healthiest 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

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

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 znalčkom vodstvu i otkrijte neslućena bogatstva specijaliteta na bazi autohtonog istarskog goveda. Ugostiteljski objekti koji nude jela pripravljena od mesa istarskog goveda nose pločicu s likom boškarina kao jamstvo izvornosti.

Carne di bue istriano

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

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

Meat of Istrian Cattle

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

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



Istrisches Rindfleisch

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

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





Sir

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

Formaggio

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

Cheese

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



Käse

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



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 delicacy as early as Roman times, but in recent years it has become more praised than ever before. It is the source and inspiration of numerous gourmet achievements, in perfect harmony with starters, salads, main courses, and even desserts.

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

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



Ihre Hoheit, die Trüffel aus Istrien

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

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

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

Trüffel-Eis angeboten wird. Jede Trüffel, die Sie kosten, ist das Ergebnis einer ausgereiften Verbindung zwischen der Natur, dem Menschen und seinem besten Freund. In den dichten Wäldern des Mirnatales wird er von Trüffelpilzexperten mithilfe speziell trainierter Hunde aufgespürt, deren feine Nasen die Edelknolle in ihrem unterirdischen Versteck erschnüffeln. Geschmack, Geruch und Tradition - für Kenner die reine Freude! In Istrien fand man 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

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

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

Original Truffle

The Izvorni tartuf - Tartufo Vero Club (The Original Truffle Club) of fine restaurants and taverns consists exclusively of restaurants in the enchanting truffle zone, restaurants and taverns that have a special way with truffles and guests. We have singled out eighteen restaurants from among the many that offer truffles, on the basis of the quality of their truffle presentation and service, 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.

Echte Trüffel

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



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

BUŠČINA

str./pg./pg./Bl. 48

MALO SELO

str./pg./pg./Bl. 50

MONDO

str./pg./pg./Bl. 58

MORGAN

str./pg./pg./Bl. 51

MULINO

str./pg./pg./Bl. 51

POD VOLTOM

str./pg./pg./Bl. 52

PRIMIZIA FOOD & WINE

str./pg./pg./Bl. 52

RADEŠIĆ

str./pg./pg./Bl. 52

RINO

str./pg./pg./Bl. 53

RUSTICA

str./pg./pg./Bl. 53

SAN ROCCO - GOURMET

str./pg./pg./Bl. 53

STARA OŠTARIJA

str./pg./pg./Bl. 59

STARI PODRUM

str./pg./pg./Bl. 54

ŠTOKOVAC

str./pg./pg./Bl. 59

TONČIĆ

str./pg./pg./Bl. 55

VRH

str./pg./pg./Bl. 56

ZIGANTE

str./pg./pg./Bl. 56



Vrste tartufa

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

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

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

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

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

2. Tuber melanosporum Vittadini - Plemeniti crni tartuf (01.11. - 15.03.)

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

3. Tuber aestivum Vittadini - Ljetni tartuf (01.05. - 31.10.)

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

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

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

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

Tipi di tartufo

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Truffle Varieties

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

Trüffelsorten

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

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

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

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

2. Tuber melanosporum Vittadini - Edle französische Trüffel (01.11. - 15.03.)

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

3. Tuber aestivum Vittadini - Sommertrüffel (01.05. - 31.10.)

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

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

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





Restorani, konobe i agroturizmi

Ristoranti, trattorie e agriturismi

Restaurants, Taverns and
Agritourism

Restaurants, Tavernen und
Erlebnisbauernhöfe

40 Uvod

Introduzione

Introduction

Einleitung

Popis restorana, konoba i agroturizama

Elenco dei ristoranti, trattorie e agriturismi

List of Restaurants, Taverns and Agritourism establishments

Liste der Restaurants, Tavernen und Erlebnisbauernhöfe

47 Sjeverna Istra

Alta Istria / Northern Istria / Nordistrien

61 Poreč

Parenzo

67 Rovinj

Rovigno

72 Južna Istra

Istria del sud / Southern Istria / Südistrien

80 Labin, Rabac

Albona, Porto Albona

83 Središnja Istra

Istria centrale / Central Istria / Zentralistrien



Uvod

Možda se u dvadeset i jednoj godini enogastronomije na nekom drugom području i ne dešavaju bogzna kakvi pomaci, ali svjedočiti o promjenama koje su se u tom razdoblju događale na enogastronomskoj sceni Istre znači sudjelovati u dvadeset i jednoj godini spektakularnog razvoja svih segmenata koji određuju ovu bogatu, šaroliku, dinamičnu i zanimljivu scenu: od sastojaka, izgleda, kvalitete jela, preko broja autentičnih konoba ili pomno uređenih luksuznih restorana do stilistike, okusa i *after tastea* tipičnih istarskih vina.

Vodič koji držite u rukama upravo svjedoči o svem tom napretku, kroz sve ove godine.

U prvom vodiču (svibanj 1996.) predstavili smo ukupno pedeset objekata koji su zadovoljili stroge ocjenjivačke kriterije. Te iste ocjenjivačke kriterije u ovogodišnjem vodiču zadovoljilo ih je pet puta više, dakle gotovo 250 objekata, ne samo restorana i konoba (kao u prvom vodiču), već su tu i agroturistička domaćinstva, raznolike zalogajnice, kušaonice pršuta i sira, autentične slastičarnice i sl.

Osim kvantitativnih, tijekom posljednjih dvadesetak godina u istarskoj enogastronomiji bilježimo i značajne kvalitativne pomake i to u svim

segmentima koji su predmet ocjenjivanja za potrebe ovog vodiča, a to su: **hrana** (ponuda, kvaliteta ulaznih sastojaka, kuhanje, prezentacija i okus), **pića** (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 ova četiri kriterija, dolazimo do ukupnih bodova za svaki pojedini objekt temeljem kojih tada objekti osvajaju - jedan do tri - *clochea* 🍷 (kad je riječ o restoranima i bistroima) ili - jedan do tri - *ripnje* 🍷 (kad je riječ o konobama i agroturističkim domaćinstvima).

Bit će nam drago ako ste u većem dijelu suglasni s našim ocjenama. Ako pak na svojim gastroizletima naiđete na restoran, konobu ili agroturističko domaćinstvo koji nisu na našem popisu, a Vi smatrate da bi ih trebalo uvrstiti, javite nam.

Dobar tek i živjeli!

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

Introduzione

Forse in un altro territorio in ventun anni di enogastronomia non si registrano molti progressi, ma testimoniare i cambiamenti che si sono verificati in questo periodo sulla scena enogastronomica istriana significa partecipare a ventun anni di sviluppo spettacolare di tutti i segmenti che definiscono questa ricca, variegata, dinamica e interessante scena: dagli ingredienti, all'aspetto, la qualità del cibo, attraverso il numero di autentiche *konobe* o lussuosi ristoranti arredati con cura fino allo stile, al gusto e al retrogusto di vini tipici istriani.

La guida che avete tra le mani è il testimone di questo progresso, in tutti questi anni.

Nella prima guida (datata 1996), abbiamo presentato un totale di cinquanta locali che hanno soddisfatto tutti i criteri di valutazione. Gli stessi criteri nella guida di quest'anno sono stati soddisfatti da cinque volte tanti locali che hanno raggiunto quota di quasi 250. Non si tratta solo di ristoranti e *konobe* (come nella prima guida), bensì anche di altre strutture quali agriturismi, locali dove assaggiare dei bocconi veloci, locali di degustazione di prosciutti e formaggi, pasticcerie autentiche ed affini.

Oltre agli aspetti quantitativi, sulla scena enogastronomica istriana degli ultimi vent'anni abbiamo registrato anche dei notevoli progressi qualitativi in tutti i segmenti soggetti ad analisi e valutazione per le necessità della presente guida quali: **cibo** (offerta, qualità degli alimenti di base, cottura, presentazione e sapore finale), **bevande** (offerta, conservazione del vino, l'arte del consigliare e come viene servito il vino), **ambiente** (aspetto degli interni e degli esterni, equipaggiamento, pulizia e atmosfera) nonché il **servizio** (accoglienza e congedo dell'ospite, competenza del personale).

Sommando i punteggi di tutte e quattro le categorie otteniamo il totale numero dei punti per ogni locale in base ai quali si ottengono da una a tre *cloche* 🍷 (per i ristoranti ed i bistrot) o - da una a tre - *campane (ripnje)* 🍷 (per le *konobe* e gli agriturismi). Saremo lieti se per la maggior parte sarete d'accordo con le nostre valutazioni. Se invece durante una delle vostre gite gastronomiche scoprite un ristorante, una *konoba* o un agriturismo non presente sulla nostra lista e pensate che dovrebbe farne parte, fatecelo sapere.

Buon appetito e cin cin!

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



Birani restorani 2017 Ristoranti scelti per il 2017 Selected restaurants 2017 Ausgewählte Restaurants 2017

A, B, C...

ČOK
str./pg./pg./Bl. 49

DAMIR & ORNELLA
str./pg./pg./Bl. 49

PERGOLA
str./pg./pg./Bl. 52

SAN ROCCO GOURMET
str./pg./pg./Bl. 53

SV. NIKOLA
str./pg./pg./Bl. 64

VILLA MENEGHETTI
str./pg./pg./Bl. 70

ZIGANTE
str./pg./pg./Bl. 56



Birane konobe 2017 Trattorie scelte per il 2017 Selected taverns 2017 Ausgewählte Tavernen 2017

A, B, C...

ALLA BECCACCIA
str./pg./pg./Bl. 73

ASTAREA
str./pg./pg./Bl. 48

BATELINA
str./pg./pg./Bl. 73

BUŠČINA
str./pg./pg./Bl. 48

Introduction

Some other area may not see much of a move forward during twenty one years of enogastronomy, but to witness the changes which have occurred during that period on the enogastronomic scene of Istria means to take part in twenty one years of a spectacular development of all the segments which define this affluent, versatile, dynamic and interesting scene: ranging from ingredients, the appearance, dish quality, a number of authentic taverns or carefully designed luxury restaurants to style, flavour and after taste of typical Istrian wines.

The guidebook in your hands is a witness to said progress throughout the years.

Our first guidebook (May 1996) presented a total of fifty establishments which met strict evaluation criteria. The same criteria were met this year by five times the number, almost 250 establishments, including not only restaurants and taverns (as in the first guidebook) but also agritourism households, various diners, prosciutto and cheese tasting rooms, authentic ice cream parlours, etc.

Apart from advances in quantity, a significant progress in quality has been noted during the last twenty years of Istrian enogastronomy in all the segments evaluated in this guide: **food** (offer, ingredient quality, cooking, presentation, taste), **beverages** (offer, wine keeping and storing, the art of recommendation and service), **ambience** (exterior and interior design, furnishing, cleanliness, atmosphere) and **service** (welcoming and seeing off guests, staff competence).

The sum of ratings allocated by these four criteria gives a total number of points for each individual establishment under which said establishment is awarded - one to three - *cloche* 🍷 (for restaurants and bistros) or - one to three - *ripnja* 🍷 (for taverns and agritourism households).

We will be very pleased if you agree with our ratings. If, during your gastro excursions, you come across a restaurant, a tavern or an agritourism household which has not been listed in this guidebook and you feel it should be, feel free to let us know.

Enjoy your meal and Cheers!

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



Einführung

In einundzwanzig Jahren der praktischen Önologonomie einer beliebigen Region sind die Fortschritte nicht weiß Gott wie bedeutend, aber die Veränderungen, die sich in dieser Zeitspanne auf der Wein- und Gastroszene in Istrien abgespielt haben, bezeugen eine spektakuläre Entwicklung aller Segmente, die für diese reiche, bunte, dynamische und interessante Szene entscheidend sind, angefangen bei den Zutaten, Präsentation, und Qualität der Gerichte, über eine große Anzahl authentischer Konobas (Tavernen) oder sorgfältig ausgestatteter Luxusrestaurants, bis zum Stil, Aroma und *after taste* der typischen istrischen Weine.

Der Führer, den sie in der Hand halten, ist ein echter Zeuge dieses enormen Fortschritts in all diesen Jahren. Im ersten Führer (Mai 1996) präsentierten wir insgesamt fünfzig Objekte, die die strengen Bewertungskriterien erfüllt haben. Diese Kriterien haben im diesjährigen Führer fünf Mal mehr Bewerber erfüllt, also beinahe 250 Objekte, und zwar nicht nur Restaurants und Konobas, (wie im ersten Führer), sondern auch agrotouristische Anwesen, verschiedene Imbissstuben, Probierstuben für Trockenschinken pršut und Käse, authentische Konditoreien und vieles mehr.

Neben der Quantität verzeichnen wir in den letzten zwanzig Jahren in der istrischen Önologonomie auch wesentliche qualitative Fortschritte in allen

















Segmenten, die der Bewertung für diesen Führer unterliegen, und zwar: **Essen** (Angebot, Qualität der Zutaten, Zubereitung, Präsentation und Geschmack), **Getränke** (Angebot, Aufbewahrung und Lagerung der Weine, Empfehlungskompetenz und Servieren), **Ambiente** (Innen- und Außeneinrichtung, Design, Sauberkeit und Atmosphäre) sowie **Service** (Empfang und Abschied der Gäste, Kompetenz des Personals). Wenn wir die Bewertungen nach diesen vier Kriterien zusammenzählen, kommen wir zur Gesamtzahl der Punkte für jedes einzelne Objekt, mit denen die Objekte folgende Auszeichnungen erhalten: einen bis drei *cloches* 🍷 (Servierglocken, wenn es sich um Restaurants oder Bistros handelt), oder eine bis drei *ripnje* 🍷 (Eisenglocken, wenn es um Konobas und agrotouristische Anwesen geht).

Es würde uns freuen, wenn sie unseren Bewertungen weitgehend zustimmen. Und falls sie bei ihren Gastro-Ausflügen ein Restaurant, Taverne oder agrotouristisches Landgut antreffen, die sich nicht auf unserer Liste befinden, die sie aber gerne dort sehen würden, bitte lassen sie es uns wissen.

Guten Appetit und zum Wohl!

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

Legenda / Leggenda / Key / Zeichenerklärung

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

Broj bodova / ocjene / opis / simboli

Numero punti / voti / descrizione / simboli

Number of points / rating / descriptions / symbols

Punkteanzahl / Bewertung / Beschreibung / Symbole

OCJENA / VOTO / GRADE / NOTE



80 - 82,9

Običan / Semplice / Ordinary / Durchschnittlich

- ▶ Restoran ili konoba s uobičajenom ponudom i bez posebnih obilježja.
- ▶ Ristorante o *konoba* con offerta tipica e piatti semplici, senza caratteristiche particolari.
- ▶ A restaurant or a tavern with ordinary offer and with no special characteristics.
- ▶ Restaurant oder Konoba mit durchschnittlichem Angebot ohne besondere Merkmale.



83-84,9

Dobar / Buono / Good / Gut

- ▶ Dobar restoran ili konoba uz poneki specijalitet kuće i(li) dotjeran prostor.
- ▶ Ristorante o *konoba* nella media con alcuni ottimi piatti - specialità della casa e/o ambiente ben concepito.
- ▶ A good restaurant or a tavern offering one or two house specialties and/or designed interior.
- ▶ Gutes Restaurant oder Konoba mit einzelnen Spezialitäten des Hauses und/oder aparter Ausstattung.



85-87,9

Vrlo dobar / Molto buono / Very good / Sehr gut

- ▶ Vrlo dobar restoran ili konoba s pouzdanom i prepoznatljivom kuhinjom, dotjeranim ambijentom, korektnim servisom i izborom vina.
- ▶ Ristorante o *konoba* nella categoria 'molto buono' con cucina affidabile e riconoscibile, ambiente ben concepito, servizio di qualità e buona selezione dei vini.
- ▶ A very good restaurant or a tavern with reliable and recognizable cuisine, designed interior, correct service and wine selection.
- ▶ Sehr gutes Restaurant oder Konoba mit tadelloser und authentischer Küche, Designerausstattung des Ambientes, korrektem Service und guter Auswahl der Weine.



88-89,9

Odličan / Ottimo / Excellent / Ausgezeichnet

- ▶ Odličan restoran ili konoba koje samo korak dijeli od najboljih. Sezonska, maštovita jela s vrhunskim lokalnim sastojcima. Ambiciozno kuhanje, kompetentno osoblje, vinska karta.
- ▶ Ristorante o *konoba* appena ad un passo dai migliori. I menù seguono le stagioni, piatti creativi con ottimi ingredienti locali, cucina ambiziosa, personale competente, carta dei vini.
- ▶ An excellent restaurant or a tavern only a step away from the best. Seasonal, imaginative dishes with supreme local ingredients. Ambitious cooking, competent staff, wine list.
- ▶ Ausgezeichnetes Restaurant oder Konoba, nur einen Schritt von den besten entfernt. Phantasievolle Saisonküche mit hervorragenden lokalen Zutaten. Ambitionierte Gastronomie, kompetentes Personal, große Weinkarte



Broj bodova / ocjene / opis / simboli

Numero punti / voti / descrizione / simboli

Number of points / rating / descriptions / symbols

Punkteanzahl / Bewertung / Beschreibung / Symbole

OCJENA / VOTO / GRADE / NOTE



90+

Izvrstan / Eccellente / Exquisite / Hervorragend

- Izvrstnost koja značajno odskaka od uobičajenog standarda u regiji. Cjelogodišnje poslovanje. **Restorani** u rafiniranom ambijentu s elaboriranom autorskom kuhinjom, degustacijskim menijima, vrhunskom prezentacijom jela i *sommelierom*. **Konobe** u autentičnim prostorima s domaćinskim i toplim ugodajem. Prvoklasna jela pripravljena na tradicijski način i(li) kreativno korištenje lokalnih namirnica. Besprijekoran servis.
- L'eccellenza che si distingue notevolmente dalla media nella regione. Aperto tutto l'anno. **Ristoranti** in un ambiente raffinato con cucina d'autore elaborata, menù degustazione, eccellente presentazione dei piatti e sommelier. **Konobe** in ambienti autentici con caratteristiche tradizionali e atmosfera calda. Piatti di altissima qualità preparati in modo tradizionale e (o) utilizzo creativo di ingredienti locali. Servizio impeccabile.
- Magnificence significantly above the usual standard in the region. Open throughout the year. **Restaurants** with refined ambience and elaborated signature cuisine, tasting menus, superb dish presentation and a sommelier. **Taverns** in authentic spaces with homelike and warm atmosphere. First class dishes prepared traditionally and/or a creative use of local ingredients. Impeccable service.
- Hervorragende Führung, die sich bedeutend vom allgemeinen Standard in der Region unterscheidet. **Restaurants** im raffinierten Ambiente mit elaborierter Autorenküche, Degustationsmenüs, erstklassiger Präsentation der Speisen und Sommelier. **Konobas** im authentischen Ambiente, mit einer gemütlichen und häuslichen Atmosphäre. Erstklassige Speisen, traditionell zubereitet und/oder kreative Verarbeitung von lokalen Lebensmitteln. Makelloser Service.



- Restoran vrijedan pažnje. Radi samo u sezoni
- Ristorante degno di nota. Aperto soltanto durante la stagione.
- Restaurant worth attention. Open only in high season.
- Bemerkenswertes Restaurant, geöffnet nur in der Saison.



- Objekt sa specifičnom ponudom (marende, pršut/sir, grill).
- Locale con offerta specifica (merende, prosciutto/formaggio, griglia).
- Establishment with a specific offer (brunches, prosciutto/cheese, grill).
- Objekt mit einem spezifischen Angebot (Zwischenmahlzeiten, Rohschinken/Käse, Grillgerichte).



Sjeverna Istra

Alta Istria / Northern Istria / Nordistrien

A casa, Grupija, Savudrija
Aquarius, Buje
Astarea, Brtonigla
Badi, Lovrečica
Belveder, Dajla
Buščina, Buščina
Čok, Novigrad
Da Lorenzo, Umag
Damir&Ornella, Novigrad
Da Paolo & Susanna, Zambratija
Giovanni, Novigrad
Igor, Kaštel
Istria, Umag
Kanova, Kempinski, Savudrija
Kod Kristijana, Novigrad
La Capannina, Umag
La Quercia, Fiorini
Libeccio, Novigrad
Lungomare, Novigrad
Malo selo, Fratrija
Marina, Novigrad
Melon, Petrovija, Umag
Morgan, Bracanija
Mulino, Hotel Mulino, Škrile
Nono, Petrovija, Umag
Palladio, hotel Kaštel, Motovun
Pergola, Zambratija
Pod voltom, Motovun
Primizia Food & Wine, Brtonigla
Radešić, Krasica, Buje
Rino, Momjan
Rustica, Sv. Marija na Krasu
San Mauro, Momjan
San Rocco - gourmet, Brtonigla
Sergio, Buje
Sergio, Novigrad
Sidro - All'ancora, Novigrad
Sole, Picudo, Umag
Stari podrum, Most Momjan
Tončić, Zrenj
Toni, Zambratija

Villa Rosetta, Zambratija
Vila Vilola, Zambratija
Viva, Sv. Marija na Krasu
Volte, Buzet
Vrh, Buzet
Zigante, Livade
Zlatna vala, Križine, Umag

Amfora, Novigrad
Ancora, Bašanija
Andi, Bašanija
Antonia, Zambratija
Atelier, Marušići
Bassanese, Kaštel
Canova Babići, Babići
Danilea, Roč
David, Kaštel
Dešković, Grozňjan
Dolina, Gradinje, Livade
Dorjana, Livade
Edda, Volparija, Savudrija
Elena, Gradinje
Fakin, Motovun
Gardina, Oprtalj
Gatto nero in bosco, Zrenj
Gatto nero, Novigrad
Humaska konoba, Hum
Klaj, Fiorini
La settima luna, Savudrija
Lido, Umag
Lovac, Kaldanija
Marino, Kremenje
Mondo, Motovun
Most, Buzet
Navigare, Novigrad
Nela, Ročko polje
Nežić, Oprtalj
Nino, Bužinija
Old river, Buzet
Oprtalj, Oprtalj
Paladin, Buzet

Pjero, Kremenje, Momjan
Porto Salvore, Savudrija
Ročka konoba, Roč
Rondo, Buje
San Benedetto, Dajla
Santa Andrea, Savudrija
Silvano, Brtonigla
Stara oštarija, Buzet
Stari Kaštel, Kaštel
Sveti Ivan, Buzet
Štefenić, Motovun
Štokovac, Oprtalj
Tomato, Novigrad
Tre volti, Grozňjan
Valter - Kolinasi, Buzet
Vecchio Mulino, Novigrad
Vela vrata, Buzet
Zephyr, Plovanija

Aurora, Buzet
Borik, Buje
Beerhouse, Sanservola
Loggia, Oprtalj
Pod napun, Motovun
Pod voltom, Buje
San Leonardo, Buje
Tranzit, Umag



A casa



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

🏠 90 🕒 120

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

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

Aquarius



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

🏠 70 🕒 70

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



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

Astarea



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

🏠 50 🕒 80

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



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

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

Badi



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

🏠 70 🕒 80

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



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

Belveder



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

🏠 70 🕒 70

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



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

Buščina



👤 Fabiana Mijanović
 ✉ Buščina 18, Sv. Marija na Krasu, Umag
 ☎ +385 (0)52 732 088
 @ fabiana.mijanovic@gmail.com
 🌐 www.konoba-buscina.hr

🏠 50 🕒 50

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



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

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

Čok



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

🏠 30 🕒 22

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



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

Da Lorenzo



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

🏠 45 🕒 75

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



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


Damir & Ornella



👤 Cittanova d.o.o.
 ✉ Zidine 5, Novigrad
 ☎ +385 (0)52 758 134
 @ cittanova@inet.hr
 🌐 www.damirornella.com

🏠 24-28 🕒 0

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

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

Itistria




-  Naši gušti d.o.o.
 Trg Marije i Line 4, Umag
 www.itistria.com

 20  40

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



-  Burger od boškarina - Burger od tune - Krem brulé - Degustacija vina i maslinova ulja
Burger di manzo - Burger di tonno - Crema brulé - Degustazione vinoe olio d'oliva
Istrian cattle burger - Tuna burger - Creme brulee - Wine and olive oil tasting
Burger vom boškarin-Rind - Thunfischburger - Creme brulee - Wein-und Olivenölprobe

Kanova, Hotel Kempinski




-  Hoteli d.o.o.
 Alberi 300a, Savudrija
 +385 (0)52 707 002
 kanova.adriatic@kempinski.com
 www.kempinski.com/istria

 64  70





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



-  Autorsko jelo: Istarska nova fritaja
Piatto dello chef: Nuova fritaja istriana
Signature dish: Istrian New Fritaja
Signatur-Gericht: Istrische Neue Fritaja

Kod Kristijana



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

 60  35

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

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

La Capannina




-  Enrico Cavaliere **NEW!**
 Jadranska ulica 81, Umag Punta
 +385 (0)52 660 560
 +385 (0)99 60 26 515
 info@eurolabor.eu
 www.lacapannina.hr

 140  80

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



-  Raviol s bakalarom - Tataki od tune - Cappuccino (kolač)
Raviolo di bacala - Tataki di tonno - Cappuccino (dolce)
Cod raviolo - Tuna tataki - Cappuccino (sweet)
Raviol mit Stockfisch - Thunfischтатаki - Cappuccino (süß)

La Quercia




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

 75  75

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



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

Libeccio




-  Roberto Fattori **NEW!**
 Rivarela 19, Novigrad
 +385 (0)52 555 600
 +385 (0)99 22 80 044
 info@rivalmare.hr
 www.rivalmare.hr

 20  70

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



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

Lungomare




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

 40  80

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



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

Malo selo




-  Tea Marušić Cindrić
 Fratija 1, Buje
 +385 (0)52 777 332
 +385 (0)91 73 27 429
 nedamarusic@gmail.com
 www.konobamaloselo.hr

 70  40

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



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

Marina




-  Davor Buršić
 Sv. Anton 38, Novigrad
 +385 (0)99 81 21 267
 dbursic75@gmail.com

 40  0







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



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

Melon




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

 140  100

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



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

Morgan




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

 140  100

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



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

Mulino, Casinò Hotel



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

www.mulino.hr

120 80 1 2 3 4 5 6 7



Nabujak od šparuga/tartufa - Riblji carpaccio - Fuži Soufflé agli asparagi - Carpaccio di pesce - Fusi Asparagus soufflé - Fish carpaccio - *Fuži* pasta Spargelsoufflee - Fisch Carpaccio - Pasta *fuži*

Nono



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

60 70 1 2 3 4 5 6 7



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

Palladio, Hotel



Erika Erik Legović
Trg Andrea Antico 7, Motovun
+385 (0)52 681 607
+385 (0)98 91 17 000
info@hotel-kastel-motovun.hr
www.hotel-kastel-motovun.hr

100 100 1 2 3 4 5 6 7



Medaljoni 'Polesini' s tartufima - Ramstek od jelena
Medaglioni 'Polesini' con tartufi - Scamone di cervo
'Polesini' medallions with truffles - Venison rump steak
Medaillons 'Polesini' mit Trüffeln - Hirschrumpsteak

Pergola



Fabrizio Veznaver
Sunčana 2, Zambratija

+385 (0)52 759 685
+385 (0)91 17 59 685
icio72@live.com
www.pergola.com.hr

50 30 1 2 3 4 5 6 7



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

Pod voltom



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

40 50 1 2 3 4 5 6 7



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

Primizia Food & Wine



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

50 25 1 2 3 4 5 6 7



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

Radešić



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

50 50 1 2 3 4 5 6 7



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

Rino



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

90 100 1 2 3 4 5 6 7



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

Rustica



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

50 110 1 2 3 4 5 6 7



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

San Mauro



Libero Sinković
San Mauro 157, Momjan
+385 (0)52 779 033
+385 (0)98 42 02 42
sinkovic@sinkovic.hr
www.sinkovic.hr

50 50 1 2 3 4 5 6 7



Istarski boškarin - Knedla s preljevom i naribanim tartufom (Tartufone)
Bue istriano - Gnocco con salsa e tartufo grattugiato (Tartufone)
Istrian cattle - Dumpling with dressing and grated truffle (Tartufone)
Istrisches Rindfleisch - Klöße mit Soße und geriebener Trüffel (Tartufone)

San Rocco - gourmet



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

24 40 1 2 3 4 5 6 7



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

Sergio



Sergij Urbac
Digitronska 21, Buje
+385 (0)52 772 005
+385 (0)91 20 60 471
sergio.urbac@pu.t-com.hr

🏠 60 🕒 40 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Tagliolini s jastogom - Pašta mare e monti
- Tagliolini con astice - Pasta mare e monti
- Lobster tagliolini - Mare e monti pasta
- Tagliolini (Pasta) mit Hummer - Pasta Mare e Monti

Sergio



- 👤 Sergio Makin
- ✉️ Šaini 2a, Novigrad
- ☎️ +385 (0)52 757 714
- 📱 +385 (0)99 25 18 884
- @ info@hotelmakin.hr
- 🌐 www.hotelmakin.hr

🏠 40 🕒 60 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 truffle
- Brodetto und polenta - Bandnudeln mit Hummer - Fleisch mit Trüffel

Sidro - All'ancora



- 👤 Talia Cittar Špadijer
- ✉️ Mandrač 5, Novigrad
- ☎️ +385 (0)52 757 601
- 📱 +385 (0)98 17 44 903
- @ sidro.ancora@gmail.com
- 🌐 www.sidro-ancora.com

🏠 36 🕒 70 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
- ✉️ Donji Picudo, Sošići 58, Umag
- ☎️ +385 (0)52 730 123
- 📱 +385 (0)91 51 69 416
- @ konoba.sole@vip.hr
- 🌐 www.konoba-sole.com

🏠 60 🕒 50 1 2 3 4 5 6 7



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

Stari Podrum



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

🏠 35 🕒 50 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Biftek s tartufima - Tjestenina s tartufima - Glijve na žaru
- Bistecca ai tartufi - Tagliatelle ai tartufi - Funghi alla brace
- Beefsteak with truffles - Noodles with truffles - Grilled mushrooms
- Beefsteak with truffles - Noodles with truffles - Grilled mushrooms

Tončić



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

🏠 40 🕒 50 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Sezonska hrana
- Piatti stagionali
- Seasonal food
- Saisonal Nahrung

Toni



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

🏠 90 🕒 50 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ List s konjakom i tartufima - Riblji carpaccio - Dimljena tuna
- Sogliola al cognac e tartufi - Carpaccio di pesce - Tonno affumicato
- Sole with cognac and truffle - Fish carpaccio - Smoked tuna
- Seezunge mit cognac und Trüffeln - Fisch carpaccio - Geräucherter Thunfisch

Villa Rosetta Restaurant Maruza



- 👤 Kanovele d.o.o.
- ✉️ Crvena uvala 31, Zambratija, Savudrija
- ☎️ +385 (0)52 725 710
- @ info@villarosetta.hr
- 🌐 www.villarosetta.hr

🏠 60 🕒 70 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ List na raznorazne načine
- Sogliola preparata in vari modi
- Plaice prepared in various ways
- Seezunge, verschieden zubereitet

Villa Vilola



- 👤 Vili Šaina
- ✉️ Umaška 2a, Zambratija
- ☎️ +385 (0)52 759 940
- 📱 +385 (0)98 43 38 96

- @ villa.vilola@hi.t-com.hr
- 🌐 www.villa-vilola.hr

🏠 80 🕒 80 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Rižoto sa škampima i narančama - Punjeni biftek s gorgonzolom - Razni kolači kuće
- Risotto agli scampi e aranci - Filetto ripieno al gorgonzola
- Scampi and orange risotto - Beefsteak with gorgonzola cheese
- Fischspezialitäten - Fleischspezialitäten - Diverse Kuchen des Hauses

Viva



- 👤 Thomas Zazzi **NEW!**
- ✉️ Sv. Marija na Krasu bb, Umag
- @ kika.varga@gmail.com
- 🌐 www.osteriaviva.com

🏠 40 🕒 40 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Sirni fondue - Fiorentina sa povrćem i krumpirom
- Fondue di formaggio - Bistecca alla fiorentina con verdure e patate
- Cheese fondue - Fiorentina steak with vegetables and potatoes
- Käsefondue - Fiorentina Steak mit Gemüse und Kartoffeln

Volte



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

🏠 120 🕒 80 1 2 3 4 5 6 7



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

Vrh



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

🏠 40 🕒 40 📅 1 2 3 4 5 6 7



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

Zigante



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

🏠 55 🕒 36 📅 1 2 3 4 5 6 7



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

Zlatna vala



👤 Robert Peroš
 📧 Sv. Ivan 45, Umag
 📞 +385 (0)52 756 060
 📱 +385 (0)91 12 08 141
 @ info@zlatna-vala.hr
 🌐 www.zlatna-vala.hr

🏠 70 🕒 60 📅 1 2 3 4 5 6 7



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

Amfora



👤 Jerko Jelačić
 📧 Ribarnička 10, Novigrad
 📞 +385 (0)52 726 298
 📱 +385 (0)98 86 51 90

Ancora



👤 Nikola Kordej
 📧 Savudrijska 18, Bašanija
 📞 +385 (0)52 759 574
 📱 +385 (0)98 33 46 51

Andi



👤 Zoran Vukotić
 📧 Mojmirska 3, Bašanija
 📞 +385 (0)52 759 834
 📱 +385 (0)98 36 75 12

Antonia



👤 Roberto Prelogar
 📧 Crvena uvala 11, Zambratija
 📞 +385 (0)52 759 565
 📱 +385 (0)91 17 59 565

Atelier



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

Bassanese



👤 Adele Bassanese
 📧 Kaštel 125, Kaštel, Buje
 📞 +385 (0)52 777 280
 📱 +385 (0)98 32 03 62

Canova Babići



👤 Dario Klarić
 📧 Babići 12a, Babići
 📞 +385 (0)52 756 141
 📱 +385 (0)91 78 44 221
 @ dario.klaric2@pu.t-com.hr

Danilea



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

David



👤 Damir Lukež
 📧 Kaštel 125, Kaštel, Buje
 📞 +385 (0)52 777 090
 📱 +385 (0)99 34 81 564

Dešković



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

Dolina



👤 Mirjana Bobić
 📧 Gradinje 59/1, Gradinje
 📞 +385 (0)52 664 091
 📱 +385 (0)91 893 28 47

Dorjana



👤 Dorjana Basanež
 📧 Livade 4a, Livade
 📞 +385 (0)52 664 093
 📱 +385 (0)98 42 12 06

Edda



👤 Sabina Visintin
 📧 Volparija 23 c, Savudrija
 📞 +385 (0)52 759 666
 📱 +385 (0)98 27 02 70

Elena



👤 Elena Štefanić **NEW!**
 📧 Gradinje 1a, Gradinje
 📞 +385 (0)52 65 44 24
 📱 +385 (0)91 66 72 624
 @ elenakonoba@gmail.com

Fakin



👤 Marko Fakin
 📧 Trg Joseffa Resslera 4, Motovun
 📞 +385 (0)52 681 598
 📱 +385 (0)92 14 20 092

Gardina



👤 Santina Gardina
 📧 Čabarnica 43, Oprtalj
 📞 +385 (0)52 644 147
 📱 +385 (0)91 73 16 996

Gatto nero in bosco



👤 Zvijezdana Sabljak **NEW!**
 📧 Jakci (Pizzi) 64 c, Zrenj- Stridone
 📱 +385 (0)95 15 11 959
 @ gn@gattonero.eu
 @ www.gattonero-bosco.com

Gatto nero



👤 Fun & Food Factory
 📧 Zidine 10, Novigrad
 📞 +385 (0)52 255 555
 📱 +385 (0)95 15 11 959

Humška konoba



👤 Aleksandar Merlak
 📧 Hum 2, Roč
 📞 +385 (0)52 660 005
 📱 +385 (0)91 60 03 856
 @ hum@hum.hr
 🌐 www.hum.hr

Klaj



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

La settima luna



👤 New Song d.o.o.
 ✉ Belveder 7, Savudrija
 ☎ +385 (0)52 759 347
 📱 +385 (0)99 36 15 733

Lido



👤 Željko Kleut
 ✉ Vladimira Gortan 7, Umag
 ☎ +385 (0)52 741 382
 📱 +385 (0)91 79 60 571

Lovac



👤 Muriz Palić
 ✉ Kaldanija 31, Buje
 ☎ +385 (0)52 777 094
 📱 +385 (0)98 19 62 430

Marino



👤 Petar Banković **NEW!**
 ✉ Kremenje 96 b, Kremenje
 ☎ +385 (0)52 779 047
 📱 +385 (0)95 906 3034
 @ restaurantmarinokremenje@gmail.com

Mondo



👤 Klaudio Ivašić
 ✉ Barbakan 1, Motovun
 ☎ +385 (0)52 681 791
 📱 +385 (0)91 25 29 464

Most



👤 Nilda Marinac
 ✉ Most 18, Buzet
 ☎ +385 (0)52 662 867
 📱 +385 (0)98 32 76 73

Navigare



👤 Sigma poslovodstvo d.o.o.
 ✉ Sv. Anton 15, Novigrad
 ☎ +385 (0)52 600 400
 📱 +385 (0)98 27 02 70

Nela



👤 Lucija Žulić **NEW!**
 ✉ Ročko Polje 3, Ročko Polje
 ☎ +385 (0)52 666 476
 📱 +385 (0)91 19 99 529
 @ restoran.nela@gmail.com
 @ www.restoran-nela.com

Nežić



👤 Paolo Nežić
 ✉ Zrenj 11, Oprtalj
 ☎ +385 (0)52 644 285
 📱 +385 (0)91 25 47 065

Nino



👤 Bruno Beaković
 ✉ Bužinija 21, Novigrad
 ☎ +385 (0)52 758 051
 📱 +385 (0)98 17 47 542

Old river



👤 Omot j.d.o.o.
 ✉ Most bračana 70, Buzet
 📱 +385 (0)91 66 21 111

Oprtalj



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

Paladin



👤 Biserka Paladin
 ✉ Franetići 25, Buzet
 ☎ +385 (0)52 662 061
 📱 +385 (0)91 66 20 611

Pjero



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

Porto Salvore



👤 Livio Janko
 ✉ Savudrija 5, Savudrija

☎ +385 (0)52 759 213
 📱 +385 (0)98 29 21 35

Ročka konoba



👤 Jadranka Stefanović
 ✉ Roč 14/1, Roč
 ☎ +385 (0)52 666 451
 📱 +385 (0)91 72 99 719

Rondo



👤 Nenad Franković
 ✉ Trg J. B. Tita 6, Buje
 ☎ +385 (0)52 772 898

San Benedetto



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

Santa Andrea



👤 Andrea Kordej
 ✉ Luka 5c, Savudrija
 ☎ +385 (0)52 759 534
 📱 +385 (0)98 334 651

Silvano



👤 Sandro Milić
 ✉ Marconi 10, Brtonigla
 ☎ +385 (0)52 774 491
 📱 +385 (0)98 94 30 965

Stara oštarija



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

Sveti Ivan



👤 Nevio Sirotić **NEW!**
 ✉ Sv. Ivan 19, Buzet
 ☎ +385 (0)52 662 898
 📱 +385 (0)91 92 66 769
 @ toklarija@gmail.com

Štefanić



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

Štokovac



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

Tomato



👤 Mariza i Vladimir Dobrovojević
 ✉ Rotonda 2, Novigrad
 ☎ +385 (0)52 757 650
 @ tomato@tomato.hr
 🌐 www.tomato.hr

Tre volti



👤 Suzana Dešković Orzan **NEW!**
 ✉ Martinčići 19, Klija, Grožnjan
 ☎ +385 (0)52 776 389
 📱 +385 (0)91 75 24 145
 @ trevolti@net.hr

Valter - Kolinas



👤 Valter Glavić
 ✉ Kolinas 13/1, Roč, Buzet
 ☎ +385 (0)52 666 624
 📱 +385 (0)91 72 94 393

Vecchio Mulino



👤 De-Mi d.o.o.
 ✉ Mlinska 8, Novigrad
 ☎ +385 (0)52 647 451
 📱 +385 (0)91 76 75 112

Vela vrata



👤 Marijan Ritoša
 ✉ Šetalište V. Gortana 7, Buzet
 ☎ +385 (0)52 494 750
 📱 +385 (0)91 34 64 313
 @ booking@velavrata.net
 🌐 www.velavrata.net

Zephyr



- 👤 Dea Fortunea d.o.o.
- ✉ Portoroška 3, Plovanija
- ☎ +385 (0)52 725 220
- 📱 +385 (0)91 79 49 944

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

Aura

- 👤 Mišel Sirotić
- ✉ Il. Istarske brigade 2/1, Buzet
- ☎ +385 (0)52 694 250
- 📱 +385 (0)91 269 42 51

Borik

- 👤 Luciano Clai
- ✉ Digitronska 37, Buje
- ☎ +385 (0)52 773 388

Beer house - San Servolo

- 👤 Bujska pivovara d.o.o.
- ✉ Mojmjanska ul. 7, Buje
- 📱 +385 (0)91 47 72 400

Loggia

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

Pod napun

- 👤 Dielel d.o.o.
- ✉ Gradiziol 33, Motovun
- ☎ +385 (0)52 681 767
- 📱 +385 (0)98 95 57 978

Pod voltom

- 👤 Dragutin Šimec **NEW!**
- ✉ Ante Babića 16, Buje
- ☎ +385 (0)52 772 232

San Leonardo

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

Tranzit

- 👤 Želimir Godinić
- ✉ Zemljoradnička 11, Umag
- 📱 +385 (0)98 36 60 89



NOVIGRAD

Poreč

Parenzo



Bacchus, Poreč
Borgonja, Višnjan
Daniela, Poreč
Divino, Poreč
Fatorić, Ferenci, Vižinada
Fjord, Limski kanal
Fora le porte, Poreč
Istarska konoba, Buići, Poreč
Kažeta, Kadumi, Poreč
Marina, Kukci, Poreč
More, Funtana
Spinnaker, Poreč
Stancija Špin, Tar
Sv. Nikola, Poreč
Trošt, Vrsar

Barba Čižo, Funtana
Bare, Funtana
Čakula, Poreč
Da Quinto, Ferenci
Dvi palme, Vrsa
Gourmet, Poreč
Hrast, Poreč
Istra, Poreč
Kaštel, Kaštelir
Kaštel, Žbandaj, Poreč

Kvartin, Vranići, Poreč
L'artigiano, Poreč
Marina, Funtana
Mića konoba, Fuškulin, Poreč
Milena, Višnjan
Selo Mekiši, Vižinada
Šimonović Jadruhi, Jadruhi
Štacion, Višnjan
Užanca, Vižinada
Žardin, Kaštelir

Agrolaguna, Poreč
Artha, Poreč
Grill Arman, Poreč
Kod Luce, Vrsar
Mario Pauletić, Višnjan
Pisinium, Poreč
Tomažova koliba, Vošteni

Bacchus



👤 Hotel "Laguna Parentium", Laguna Poreč
 📧 Zelena Laguna Resort
 ☎ +385 (0)52 411 500
 @ recepcija.parentium@lagunaporec.com
 🌐 www.lagunaporec.com

🏠 60 🕒 66 1 2 3 4 5 6 7

🍷 Mediteranska kuhinja sa elementima istarske gastro tradicije i specijalne vinske večeri.
 Cucina mediterranea con elementi di cucina istriana tradizionale e serate all'insegna del vino.
 Mediterranean cuisine with elements of traditional Istrian cuisine and special wine dinners.
 Mediterrane Küche mit Elementen der istrischen traditionellen Kochkunst und besondere Weinabende.

Borgonja



👤 Predrag Čendak
 📧 Istarska 10, Višnjan
 ☎ +385 (0)52 449 290
 📞 +385 (0)98 17 25 902
 @ cendak.sara@gmail.com

🏠 60 🕒 80 ↗ 1 2 3 4 5 6 7



🍷 Janjetina u teći - Biftek Borgonja - Sezonska jela
 Agnello in padella - Bistecca Borgonja - Piatti di stagione
 Pan-fried lamb - Borgonja beefsteak - Seasonal meal
 Lammtopf- Beefsteak Borgonja - Spezialitäten der Saison

Daniela



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

🏠 40 🕒 80 1 2 3 4 5 6 7



🍷 Mediteranska istarska domaća kuhinja - Tartar biftek
 Cucina mediterranea istriana fatta in casa - Bistecca alla tartara

Mediterranean Istrian homemade cuisine - Beefsteak Tartar
 Mediterrane istrische heimische Küche - Tatar Beefsteak

Divino



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

🏠 70 🕒 70 1 2 3 4 5 6 7

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

Fatorić



👤 Giordano Fatorić
 📧 Ferenci 36 a, Vižinada
 ☎ +385 (0)52 446 146
 📞 +385 (0)91 58 37 954
 @ ogpfatoric@gmail.com

🏠 50-60 🕒 15 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

Fjord



👤 Jadranka Sošić i Marko Maras
 📧 Limski kanal bb, Vrsar
 ☎ +385 (0)52 448 222
 📞 +385 (0)91 51 88 227
 @ fjord@mail.inet.hr

🏠 120 🕒 120 1 2 3 4 5 6 7



🍷 Kamenice na ledu - Festival školjki
 Ostriche su ghiaccio - Festival dei frutti di mare
 Oysters on Ice - Seafood Festival
 Austern auf Eis - Meeresfrüchte Festival

Fora le porte



👤 Istraus d.o.o.
 📧 Trg Slobode 2, Poreč
 ☎ +385 (0)52 446 146
 📞 +385 (0)91 434 9904
 @ info@foraleporte.com
 @ www.foraleporte.com

🏠 32 🕒 80 1 2 3 4 5 6 7



🍷 Hambo boškarin - Tagliata magarac
 Hamburger con carne di bue istriano (boscarin) - Tagliata di asino
 Istrian ox (boškarin) hamburger - Donkey meat tagliata
 Hamburger vom boškarin Rind - Tagliata vom Eselsfleisch

Istarska konoba



👤 Donato d.o.o.
 📧 Buići 30, Poreč
 ☎ +385 (0)52 460 020
 📞 +385 (0)98 19 43 422
 @ istarskakonobabuici@ski-tours.hr

🏠 70 🕒 130 1 2 3 4 5 6 7



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

Kažeta



👤 Juliana Brljafa
 📧 Kadumi 1, Poreč
 ☎ +385 (0)52 460 615
 📞 +385 (0)91 73 49 126
 @ konobakazeta@gmail.com

🏠 35 🕒 65 1 2 3 4 5 6 7



🍷 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

Marina



👤 Viliam Radesich
 📧 Lipa 1, Kukci (Nova Vas), Poreč
 ☎ +385 (0)52 456 147
 📞 +385 (0)99 62 08 289
 @ marina.parenzo@yahoo.it

🏠 100 🕒 60 1 2 3 4 5 6 7



🍷 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"

More



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

🏠 70 🕒 40 1 2 3 4 5 6 7



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

Spinnaker



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

🏠 8 🕒 60 1 2 3 4 5 6 7

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

Stancija Špin

- 👤 Sanela Čoga
✉ Stancija Špin bb, Tar
☎ +385 (0)91 44 19 998
@ sanela.coga@agrolaguna.hr
🌐 www.sirlaguna.hr

🏠 50 🕒 40 1 2 3 4 5 6 7



- 🍴 Domaća janjetina Stancija Špin - Maneštra
Agnello alla Stancija Špin - Minestra
Our domestic lamb - Maneštra vegetable stew
Freilandlamm Stancija Špin - Maneštra - Gemüsesuppe

Sv. Nikola

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

🏠 60 🕒 70 1 2 3 4 5 6 7



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

Trošt

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

🏠 150 🕒 200 1 2 3 4 5 6 7



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

Barba Čižo

- 👤 Eluana Jugovac
✉ Jurija Dobrila 7, Funtana
☎ +385 (0)52 445 424
☎ +385 (0)91 55 77 424
@ eluana.jugovac@gmail.com

Bare

- 👤 Domagoj Barišić
✉ Kamenarija 4, Funtana
☎ +385 (0)52 445 318
☎ +385 (0)95 91 58 610
@ barisic.dodo@gmail.com

Čakula

- 👤 Jelica Milotić
✉ Vladimira Nazora 7, Poreč
☎ +385 (0)52 427 701
☎ +385 (0)91 41 13 815

Da Quinto

- 👤 Klaudio Ritoša
✉ Ferenci 44, Ferenci
☎ +385 (0)52 446 052
☎ +385 (0)91 75 42 317

Dvi palme

- 👤 Alen i Christian Žužić
✉ Dalmatinska 12, Vrsar
☎ +385 (0)52 441 203
☎ +385 (0)98 52 33 12

Gourmet

- 👤 Eduard Deković
✉ Eufrazijeva 26, Poreč
☎ +385 (0)52 452 742
☎ +385 (0)98 25 51 64
@ edvard.dekovic@pu.t-com.hr
🌐 www.divino.hr

Hrast

- 👤 Mirjana Sluga
✉ Nikole Tesle 13, Poreč
☎ +385 52 433 797
☎ +385 (0)98 944 65 97

Istra

- 👤 Angelo Petretti
✉ B.Milanovića 30, Poreč
☎ +385 52 434 636
☎ +385 (0) 91 252 9999

Kaštel

- 👤 Stilver Brgudac
✉ Kaštelir 28, Kaštelir
☎ +385 (0)52 455 310
☎ +385 (0)91 52 72 655

Kaštel

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

Kvartin

- 👤 Roberto Baldaš **NEW!**
✉ Humska 14, Vranići, Poreč
☎ +385 (0)91 44 60 028
@ konoba.kvartin4@gmail.com
🌐 www.konoba-kvartin.com

L'artigiano

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

Marina

- 👤 Ivica Mijatović
✉ Ribarska 7, Funtana
☎ +385 (0)52 445 400
☎ +385 (0)91 46 06 460
@ restaurantmarina@gmail.com

Mića konoba

- 👤 Nikola Mandekić
✉ Fuškulin 47, Poreč
☎ +385 (0)52 444 646
☎ +385 (0)91 16 10 985

Milena

- 👤 Đorđe Stefanov
✉ Bačva 3, Višnjan
☎ +385 (0)52 449 353
☎ +385 (0)91 53 85 399

Selo Mekiši

- 👤 Moreno Mekiš
✉ Mekiši 10b, Vižinada
☎ +385 (0)52 446 127
☎ +385 (0)91 56 88 635

Šimonović Jadruhi

- 👤 Obitelj Šimonović
✉ Jadruhi 11, Jadruhi
☎ +385 (0)52 446 184
☎ +385 (0)98 18 53 604

Štacija

- 👤 Bova Poreč j.d.o.o.
✉ Farini 1, Višnjan
☎ +385 (0)52 449 442
☎ +385 (0)98 40 75 00

Užanca

- 👤 Končeto Ritoša
✉ Crklada 3a, Vižinada
☎ +385 (0)52 446 291
☎ +385 (0)91 59 46 152

Žardin

- 👤 Valerio Perković
✉ Kovači 13 b, Kaštelir
☎ +385 (0)52 455 313
☎ +385 (0)98 90 22 919

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

Agrolaguna

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

Artha

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

Grill Arman

📍 Fabricio Arman
 ✉ Mlińska 1, Poreč
 📞 +385 (0)52 431 677
 @ mesnica.arman@gmail.com

Kod Luce

📍 Alen Sinožić
 ✉ Dalmantiska 18, Vrsar
 📞 +385 (0)91 95 73 621

Mario Pauletić

📍 Mario Pauletić
 ✉ Ženodraga 15, Višnjan
 📞 +385 (0)91 50 19 648

Pisinium

📍 Pisinium d.o.o.
 ✉ Mlińska 1, Poreč
 📞 +385 (0)52 452 902
 📱 +385 (0)98 17 26 429

Tomažova konoba

📍 Movimento j.d.o.o.
 ✉ Vošteni 19, Sv. Lovreč
 📞 +385 (0)52 448 313
 📱 +385 (0)98 25 55 94



POREČ

Rovinj

Rovigno



- Barba Danilo**, Rovinj
- Blu**, Rovinj
- Brasserie Adriatic**, Rovinj
- Giannino**, Rovinj
- Jure**, Rovinj
- Kantinton**, Rovinj
- La Grisa**, Bale
- La Perla**, Rovinj
- Monte**, Rovinj
- Orca**, Rovinj
- Puli Pineta**, Žminj
- Puntulina**, Rovinj
- Rio**, Rovinj
- Viking**, Limski kanal
- Villa Katalyma**, Pilkovići
- Villa Meneghetti**, Bale
- Wine Vault**, Rovinj

- Al gastaldo**, Rovinj
- Arupinum**, Rovinj
- Bembo**, Bale
- Calisona**, Rovinj
- Castello**, Svetvinčenat
- Dream**, Rovinj
- Ferlin**, Žminj

- Istra**, Bale
- Kod Kancelira**, Bale
- Maslina**, Rovinj
- Puli Jurića**, Žminj
- Santa croce**, Rovinj
- Veli Jože**, Rovinj

- De Amicis**, Rovinj
- Grota**, Rovinj
- Istrida**, Limski kanal
- Latus**, Žminj
- Mali mol**, Bale
- Tipico old town**, Rovinj
- Ulika**, Rovinj
- Žminjka**, Žminj

Barba Danilo



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

🏠 35 🕒 55 **1 2 3 4 5 6 7**

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

Blu



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

🏠 50 🕒 24 **1 2 3 4 5 6 7**



👤 Hladna terina od hobotnice, oštrige u tempuri
 Piatto freddo a base di polpo, ostriche in tempura
 Cold octopus terrine, oysters in tempura batter
 Kalte Krakenenterrine, Austern in Tempurateig

Brasserie Adriatic



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

🏠 44 🕒 60 **1 2 3 4 5 6 7**

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

Giannino



👤 Rarus d.o.o.
 📍 A. Ferri 38, Rovinj
 ☎ +385 (0)52 813 402

@ gianninorovinj@gmail.com
 🌐 www.rovigno.it

🏠 75 🕒 45 **1 2 3 4 5 6 7**



👤 Brodet na rovinjski
 Brodetto alla rovinese
 Rovinj-style brodetto
 Brodetto auf Rovinjer Art

Jure



👤 Obrt Jure
 📍 Cademia 22, Rovinj
 ☎ +385 (0)52 813 397
 📱 +385 (0)98 13 89 94
 @ konoba.jure22@gmail.com

🏠 40 🕒 25 **1 2 3 4 5 6 7**



👤 Dnevno svježe namirnice - Sezonska jela
 Ingredienti freschi di giornata - Piatti di stagione
 Daily fresh ingredients - Seasonal dishes
 Täglich frische Lebensmittel - Gerichte der Saison

Kanton



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

🏠 100 🕒 0 **1 2 3 4 5 6 7**



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

La Grisa



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

🏠 45 🕒 45 **1 2 3 4 5 6 7**



👤 Rebra od boškarina - Pašteta od jetre boškarina na
 džemu od luka
 Costolette di bocarino - Patè di fegato di boscarino
 su marmellata di cipolla
 Istrian cattle ribs - Istrian cattle liver pâté on onion jam
 Boškarin Ribs - Boškarin Leberpastete auf Zwie-
 bel-Marmelade

La Perla



👤 Milenko Ružić
 📍 E. Bullessicha 2, Rovinj
 ☎ +385 (0)52 811 801
 📱 +385 (0)98 93 33 511
 @ info@laperla.hr
 🌐 www.laperla.hr

🏠 150 🕒 150 **1 2 3 4 5 6 7**



👤 Tagliata od spice, biftek tagliata na posteljici
 od rukole s tartufom
 Tagliata di seppioline, tagliata di bistecca su letto
 di rucola e tartufo
 Cuttlefish tagliata, tagliata beefsteak on the bed
 of rocket with truffle
 Tagliata von Tintenfischen, Beefsteak-Tagliata auf
 Rucola mit Trüffeln

Monte*



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

🏠 6 🕒 24 **1 2 3 4 5 6 7**



👤 Najbolji plodovi s rovinjske tržnice spremeni
 na originalan i inovativan način
 I migliori frutti del mercato rovinese preparati in
 modo originale ed innovativo
 The best products from the Rovinj market pre-
 pared in an original and innovative way
 Die besten Nahrungsmittel vom Rovinjer Markt
 originell und innovativ zubereitet

Orca



👤 Igor Hrvatin
 📍 Gripole 70, Rovinj
 ☎ +385 (0)52 816 851
 📱 +385 (0)98 42 14 21

@ orca@pu.t-com.hr
 🌐 www.orca-rovinj.com

🏠 120 🕒 60 **1 2 3 4 5 6 7**



👤 Rezanci s jastogom - Medaljoni od grdobine s tartufima
 Tagliatelle all'aragosta - Medaglioni di rana pe-
 scatrice ai tartufi
 Noodles with lobster - Frogfish medallions with truffles
 Pasta mit Hummer - Seeteufelmedaillons mit Trüffeln

Puli Pineta



👤 Josip Kuhar
 📍 Karlov vrt 1, Žminj
 ☎ +385 (0)98 99 11 795
 @ pulipineta@gmail.com
 🌐 www.konoba-pulipineta.com

🏠 40 🕒 25 **1 2 3 4 5 6 7**

👤 Meso "na padelu" - Domaća tjestenina sa samon-
 iklim 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

Puntulina



👤 Rarus d.o.o.
 📍 Sv. Križ 38, Rovinj
 ☎ +385 (0)52 813 186
 📱 +385 (0)98 36 85 04
 @ puntulina@gmail.com
 🌐 www.puntulina.eu

🏠 35 🕒 50 **1 2 3 4 5 6 7**



👤 Kozice s maslinovim uljem i češnjakom - Riblji
 file Puntulina
 Gamberetti all'olio d'oliva e aglio - Filetti di
 pesce Puntulina
 Prawns with olive oil and garlic - Puntulina fish fillet
 Garnelen mit Olivenöl und Knoblauch - Fischfilet
 Puntulina

Rio



👤 Rarus d.o.o.
 📍 Obala Alda Rismonda 13, Rovinj
 ☎ +385 (0)52 813 564
 @ snackbarrio@gmail.com

0 35 1 2 3 4 5 6 7



Domaći tagliolini sa kaneštelama, oštrigama, kozicama i ostalim jadranskim morskim plodovima
Tagliolini fatti in casa con canestrelli, ostriche, gamberetti e frutti di mare nostrani
Homemade tagliolini with scallops, oysters, shrimps and other sea food from the Adriatic Sea
Hausgemachte Tagliolini mit Jakobsmuscheln, Austern, Garnelen und anderen adriatischen Meeresfrüchten

Villa Meneghetti



Meneghetti d.o.o. **NEW!**
 Stancija Menegeti 1, Bale
 +385 (0)52 528 800
 +385 (0)91 24 31 600
 reception@villameneghetti.hr
 www.meneghetti.hr

60 60 1 2 3 4 5 6 7



Goveđi obrazi kuhani u vlastitom soku - kolač Oliva limonetti
Guanciali di manzo cotti nel proprio brodo - dolce Oliva limonetti
Beef cheeks cooked in own juices - Oliva limonetti cake
Rinderbacken im eigenen Saft - Kuchen Oliva limonetti

Villa Katalyma



Stefano Mužina **NEW!**
 Plikovići 26/27, Plikovići, Kanfanar
 +385 (0)91 78 41 618
 info@katalyma.hr
 www.katalyma.hr

74 120 1 2 3 4 5 6 7



Ravioli punjeni s rakovicama, pjenica od divljih šparoga i sortirano bijelo grožđe
Ravioli ripieni con granchio, spuma di asparagi selvatici e uva bianca saltata
Crab stuffed ravioli, wild asparagus mousse and sauteed white grapes
Ravioli gefüllt mit Krabben, Wildspargelschaum und sautierte weiße Trauben

Viking



Limski kanal d.o.o.
 Limski kanal 1, Kanfanar

+385 (0)52 448 119
 +385 (0)98 21 99 89
 viking@pu.t-com.hr

110 90 1 2 3 4 5 6 7



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

Wine Vault



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

40 30 1 2 3 4 5 6 7



Meditranska kuhinja s francuskim utjecajem
Cucina mediterranea con impronta francese
Mediterranean cuisine with a French influence
Französische Küche mit mediterranem Touch

Al gastaldo



Bastone d.o.o.
 Iza kasarne 14, Rovinj
 +385 (0)52 814 109
 +385 (0)98 22 47 07

Arupinum



Providus d.o.o.
 Luje Adamovića 29, Rovinj
 +385 (0)52 853 750
 +385 (0)91 68 30 628

Bembo



Siniša Rubil
 San Zuian 26, Bale
 +385 (0)52 824 500
 +385 (0)91 52 85 124

Calisona



Lucia Longo, Simonetta Ušić
 Trg na mostu 4, Rovinj

+385 (0)52 815 313
 +385 (0)95 56 60 599

Castello



Korina Sergio
 Svetivinčenat 53, Svetivinčenat
 +385 (0)52 825 847
 +385 (0)98 81 82 65

Dream



Amir Kadunić
 J. Rakovca 18, Rovinj
 +385 (0)52 830 613
 +385 (0)91 57 99 239

Ferlin



Dinko Ferlin
 Gržini 2, Žminj
 +385 (0)52 823 515
 +385 (0)98 91 33 710

Istra



Dragan Janko
 Trg La Musa 18, Bale
 +385 (0)52 824 396
 +385 (0)91 51 70 145

Kod Kancelira



Mladen Sošić
 Istarska 3, Bale
 +385 (0)52 824 445
 +385 (0)98 18 76 244

Maslina



Berislav Tavas
 Stjepana Radića 29, Rovinj
 +385 (0)52 812 571
 +385 (0)91 40 50 033
 dejanatavas@net.hr

Puli Jurića



Mladen Jurić i Lino Jurić
 Jurići 1, Žminj
 +385 (0)52 846 678

Santa croce



Dean i Michela Cerin
 Sv. Križ 11, Rovinj
 +385 (0)52 842 240

+385 (0)91 54 50 469

Veli Jože



Ivo Šverko
 Sv. Križa 1, Rovinj
 +385 (0)52 816 337

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

De Amicis

De Amicis 1, Rovinj
 +385 (0)52 393 026
 +385 (0)98 482 166

Grota

Igor Žužić
 Val de Riso bb, Rovinj
 +385 (0)98 50 69 68

Istrida

Emil Sošić
 Limski kanal bb, Limski kanal
 +385 (0)98 41 45 12

Mali mol

Obitelj Rubil
 Fonde 4, Bale
 +385 (0)99 79 80 325

Milk & Cheese Bar Latus

Sandi Orbančić
 Gornji Orbančić 12d, Žminj
 +385 (0)52 846 215
 +385 (0)99 50 53 545

Tipico old town

Grizija 23, Rovinj
 +385 (0)91 349 4006

Uluka

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

Žminjka

Oriana Erman
 Stara vrata 7d, Žminj
 +385 (0)52 846 438

Južna Istra

Istria del sud / Southern Istria /
Südistrien

Alighieri, Pula
Alla Beccaccia, Valbandon
Batelina, Banjole
Boccaporta, Pula
Bodulka Velanera, Šišan
Bukaleta, Barbariga
Fabula by stare užance, Prem
Fantasia, Pula
Farabuto, Pula
Feral, Fažana
Fra-kat, Premantura
Gina, Pula
Istriana, Pomer
Kažun, Pula
Lanterna, Pješčana Uvala
Milan, Pula
Miramare, Pomer
Navetta, Valbandon
Oasi, Pješčana Uvala
Oaza, Pula
Ribarska koliba, Pula
Rosignola, Valbandon
Sopravento, Pomer
Stara Konoba, Fažana
Stari grad 02, Pula
Ulika, Fažana
Vodnjanka, Pula
Vodnjanka, Vodnjan

Amfiteatar, Pula
Ancora, Premantura
Betiga, Vodnjan
Galiola, Ližnjan
Kantina, Pula
Karlo, Pula
Konoba Klarići, Svetvinčenat
Plavi, Fažana

Rišpet, Barban
Stari Cok, Pula
Stari ribar, Ližnjan
Taj, Pula
Volaria, Pula

Angulus, Pula
Arboretum, Fažana
Buffalo, Vodnjan
Campo, Štinjan
Gardelin, Pula
Kod Milana, Vodnjan
Lanterna, Pješčana uvala
More, Pula
Sia, Stancia Guran
Stancija Kumparička, Krnica



Alighieri



👤 Nemo Navis d.o.o.
 ✉ Danteov trg 3, Pula
 ☎ +385 (0)52 381 984
 📱 +385 (0)98 98 11 401
 @ ageba.n1@pu.t-com.hr
 🌐 www.alighieri-pula.com

🏠 60 🍷 120 1 2 3 4 5 6 7



🍽 Hladna simfonija od tartufa - Tagliata od bifteka s tartufima
 Simfonia fredda ai tartufi - Tagliata di filetto di bue al tartufo
 Cold truffle symphony - Tagliatta beefsteak with truffle
 Kalte Trüffelsymphonie - Beefsteak-Tagliatta mit Trüffeln

Alla Beccaccia



👤 Marko Radolović
 ✉ Pineta 25, Valbandon
 ☎ +385 (0)52 520 753
 📱 +385 (0)98 63 72 87
 @ markoradolovic@hotmail.com
 🌐 www.beccaccia.hr

🏠 50 🍷 40 1 2 3 4 5 6 7



🍽 Šjuka - Divljač - Meso pod pekom i domaća hrana - Domaća tjestenina
 Snipe - Venison - Meat under baking lid and homemade food - Homemade pasta
 Schnepfen - Wild - Fleisch unter der Glocke und heimische Gerichte - Hausgemachte Pasta
 Beccaccia - Selvaggina - Carne sotto la campana e piatti caserecci - Pasta fatta in casa

Batelina



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

🏠 40 🍷 50 1 2 3 4 5 6 7



🍽 Meni baziran na dnevnom ulovu
 Menu a base di pescato di giornata
 Menu based on daily catch
 Tagesmenü mit frisch gefangenem Fisch

Boccaporta



👤 Toni Draguzet
 ✉ Dolinka 18, Pula
 ☎ +385 (0)52 506 266
 📱 +385 (0)99 29 68 750
 @ lipa.besida@konoba-boccaporta.com
 🌐 www.konoba-boccaporta.com

🏠 50 🍷 50 1 2 3 4 5 6 7



🍽 Salata Boccaporta - Riba u fornu - Tiramisù Boccaporta
 Specialità a base di pesce, erbe mediterranee - Specialità di stagione
 Fish and Mediterranean herb specialties - Seasonal specialties
 Spezialitäten mit Fisch und Mittelmeerkräutern - Spezialitäten der saison

Bodulka Velanera



👤 Dušan Černjul
 ✉ F. Mošnje 3b, Šišan
 ☎ +385 (0)52 300 621
 📱 +385 (0)91 20 86 211
 @ velanera@velanera.hr
 🌐 www.velanera.hr

🏠 50 🍷 100 1 2 3 4 5 6 7



🍽 Crni rezanci s crnilom od sipa na umaku od šafrana iz Istre, kozica i poriluka
 Tagliatelle nere con nero di seppia su salsa di zafferano d'Istria, gamberetti e porro
 Cuttlefish ink noodles in Istrian saffron, shrimp and leek sauce
 Schwarze Sepianudeln auf istrischer Safran-sauce, mit Garnelen und Lauch

Bukaleta



👤 Gracijano Jurman
 ✉ Betiga 122, Barbariga
 ☎ +385 (0)52 528 228
 📱 +385 (0)98 25 52 02

@ graciano.jurman@pu.t-com.hr
www.bukaleta-jurman.hr

🏠 150 🕒 80 1 2 3 4 5 6 7



🍽️ Hobotnica u čripnji
Polpo sotto la campana (čripnja)
Octopus under the bell (čripnja)
Krake unter der Eisenglocke (čripnja)

Fabula by Stare užance



👤 Sandro Frančula **NEW!**
✉ Premantura 70 a, Prem
☎ +385 (0)98 849 814

🏠 23 🕒 55 1 2 3 4 5 6 7

🅑 RESERVATIONS

🍽️ Zelene njoki sa komoračem, pancetom i mladim kozjim sirom
Gnocchi verdi con finocchio, pancetta e formaggio fresco di capra
Green gnocchi with fennel, pancetta and young goat's milk cheese
Grüne Gnocchi mit Fenchel, Pancetta und jungem Ziegenkäse

Fantasia



👤 Fantasia d.o.o.
✉ Palisina 29, Pula
☎ +385 (0)52 506 306
☎ +385 (0)98 25 56 83
@ fantasia@fantasia-pula.hr
🌐 www.fantasia-pula.hr

🏠 50 🕒 30 1 2 3 4 5 6 7

🍽️ Tartar biftek - Biftek Fantasia
Tartar flambe - Bistecca fantasia
Beefsteak tartar - Beefsteak Fantasia
Tartar Beefsteak - Beefsteak Fantasia

Farabuto



👤 Goran Savanović
✉ Sisplac 15, Pula
☎ +385 (0)52 386 074
☎ +385 (0)99 74 98 525
@ farabuto.pula@gmail.com
🌐 www.farabuto.hr

🏠 34 🕒 18 1 2 3 4 5 6 7



🍽️ Morska jela iz lokalne ponude ribara
Piatti di mare offerti dai pescatori locali
Sea food dishes from local fishermen's offer
Fisch- und Meeresfrüchtespeisen aus dem Tagesangebot

Feral



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

🏠 50 🕒 75 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 25 57 53

🏠 70 🕒 120 1 2 3 4 5 6 7



🍽️ Pašta sa škampima ili jastogom - Carpaccio od više vrsta ribe
Pasta agli scampi e all'aragosta - Carpaccio di vari tipi di pesce
Pasta with langoustine or lobster - Carpaccio from various fish
Nudeln mit Scampi oder Hummer - Carpaccio von mehreren Fischarten

Gina



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

🏠 45 🕒 20 1 2 3 4 5 6 7



Ravioli od rakovice - Pljukanci s repićima od škampi - Krem juha od ribe i malvazije
Ravioli ai granchi - Pljukanci con code di scampi - Vellutata di pesce e malvasia
Crab ravioli with crab sauce - Pljukanci with langoustine tails - Fish and malvasia cream soup
Krabbenvavioli mit Krabbensauce - Pljukanci mit Scampischwänzchen - Fischcremesuppe mit Malvasia

Istria



👤 Amalija i Milan Kerniat
✉ Pomer 331, Pomer
☎ +385 (0)52 574 096
☎ +385 (0)95 90 44 004
@ mkerniat@net.hr
🌐 www.konoba-istria.com

🏠 45 🕒 100 1 2 3 4 5 6 7



🍽️ More u padeli - Peka
Mare in padella - Prelibatezze sotto la campana (peka)
Pan-fried seafood - Delicacies under the bell (peka)
Meeresfrüchte in der Pfanne - Eisenglocke (peka)

Kažun



👤 Ševerino Mohorović
✉ Vitasovićevo 2, Pula
☎ +385 (0)52 223 184
@ konoba.kazun@gmail.com

🏠 40 🕒 40 1 2 3 4 5 6 7



🍽️ Teleći medaljoni 'Kažun' - Ravioli punjeni sirom i pršutom
Medaglioni di vitellone 'Kažun' - Ravioli ripieni di formaggio e prosciutto
'Kažun' veal medallions - Ravioli stuffed with cheese and pršut
Kalbsmedaillons 'Kažun' - Ravioli gefüllt mit Käse und Prsut

Lanterna



👤 Žan Peruško
✉ Ogranak V/1, Pješćana Uvala
☎ +385 (0)52 397 072
☎ +385 (0)98 91 12 469
@ zan.perusko@gmail.com

🏠 45 🕒 70 1 2 3 4 5 6 7



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

Milan



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

🏠 80 🕒 50 1 2 3 4 5 6 7



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


Miramare



👤 Mira Vodopija
✉ Pomer 59, Pomer
☎ +385 (0)52 573 165
☎ +385 (0)98 94 32 350
@ miramarepomer@gmail.com
🌐 www.miramare-pomer.com

🏠 60 🕒 60 1 2 3 4 5 6 7



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


Navetta



-  Nensi Modrušan
 Dragonja 116, Valbandon
 +385 (0)52 521 331
 +385 (0)98 75 90 33
 info@la-navetta.com
 www.la-navetta.com

 70  160 1 2 3 4 5 6 7



-  Tagliatelle Navetta mare - Teleći rolon - Krostata od limuna
Navetta Mare tagliatelle - Veal roll - Lemon pie
Navetta Mare tagliatelle - Veal roll - Lemon pie
Tagliatelle Navetta mare - Kalbsrouladen - Zitronencrostate

Oasi



-  Ekatarina Dubinina
 Pješćana Uvala X/12a, Pula
 +385 (0)52 397 910
 info@oasi.hr
 www.oasi.hr

 30  65 1 2 3 4 5 6 7




-  Torta Oasi - Rižoto - Vegetarijanski medaljoni
Torta Oasi - Risotto - Medaglioni vegetariani
Oasi cake - Risotto - Vegetarian nuggets
Torte Oasi - Risotto - Vegetarische Medaillons

Oaza



-  Goran Runko
 Paduljski put 3, Pula
 +385 (0)52 534 043
 info@restaurant-oaza.hr
 www.restaurant-oaza.hr

 70  80 1 2 3 4 5 6 7

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


Ribarska koliba



-  Tatiana Viktorova
 Verudela 16, Pula
 +385 (0)52 222 966
 info@ribarskakoliba.com
 www.ribarskakoliba.com

 120  60 1 2 3 4 5 6 7



-  Trilogija od carpaccia: žutorepa tuna, sabljarka, jadranska bijela riba
Trilogia di carpacci: tonno pinna gialla, pesce spada, pesce bianco dell'Adriatico
Carpaccio trilogy: yellowfin tuna, swordfish, Adriatic white fish
Dreierlei Carpaccio: Gelbflossen-Thunfisch, adriatischer Edelfisch


Rosignola



-  Danijel Peruško **NEW!**
 Mala vala 51, Valbandon
 +385 (0)91 45 21 082
 rosignola.restaurant@gmail.com






 40  40 1 2 3 4 5 6 7



-  Crni ravioli punjeni s kozicama i skutom na kremi od slanutka
Ravioli neri farciti con gamberetti e ricotta su crema ai ceci
Black ravioli stuffed with shrimps and curd on chickpea cream
Schwarze Ravioli gefüllt mit Garnelen und Frischkäse auf Kichererbsencreme


Sopravento



-  Davor Jovanović **NEW!**
 Pomer 26 a, Pula
 +385 (0)52 721 331
 +385 (0)91 23 75 601
 davor.pula@gmail.com

 100  100 1 2 3 4 5 6 7



-  Rolani lungić punjen kremom od crnog tartufa
Rotolo di lonza di maiale farcito con crema al tartufo nero
Rolled pork loin stuffed with black truffle cream
Gerollte Schweinelende gefüllt mit Creme aus schwarzen Trüffeln


Stara Konoba



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

 45  130 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 grad 02



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

 90  40 1 2 3 4 5 6 7



-  Ravioli sa škampima i bijelim tartufom - 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


Ulika



-  Ivanka Jurčan
 Ruža Petrović 76, Fažana
 +385 (0)52 521 312
 +385 (0)98 96 75 695
 konoba-ulika@net.hr
 www.konoba-ulika.com

 80  0 1 2 3 4 5 6 7



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


Vodnjanka



-  Svjetlana Celija
 Istarska 22, Vodnjan
 +385 (0)52 511 435
 +385 (0)91 36 80 077
 ivana.celija@gmail.com


 60  60 1 2 3 4 5 6 7



-  Domaća tjestenina u umaku od boškarina i vrganja
- Domaći sir i pršut
Pasta fatta in casa con ragù di manzo istriano e funghi porcini - Formaggio e prosciutto di casa
Homemade pasta in Istrian ox and porcini sauce - Homemade cheese and pršut
Hausgemachte Pasta in boškarin- und Steinpilz-sauce - Hausgemachter Käse und Pršut

Vodnjanka



-  Moris Civitico
 Dinka Vitezić 4, Pula
 +385 (0)98 17 57 343

 50  30 1 2 3 4 5 6 7



-  Boškarin u padeli - Brodet s palentom
Boscarin (bue istriano) in padella - Brodetto con la polenta

Pan-seared Istrian ox meat (boškarin) - Brodetto with polenta
Boškarin - Rindertopf vom istrischen Rind - Brodetto mit Polenta

Amfiteatar

Deniz Zembo
Amfiteatarska 6, Pula
+385 (0)52 375 600

Ancora

Andrej Gatarić
Selo 144, Premantura
+385 (0)52 575 642
+385 (0)91 52 97 693

Betiga

UO Betiga
Betiga 114, Vodnjan
+385 (0)52 528 095
+385 (0)98 42 08 00

Galiola

Alessandro Savić
Ribarske 31, Ližnjan
+385 (0)52 578 323

Kantina

Dorijano Otočan
Flanatička 16, Pula
+385 (0)52 214 054

Karlo

Ljubomir Nežić
Stoja 28, Pula
+385 (0)52 386 640
+385 (0)91 50 82 489

Konoba Klarići

Boris Orlić
Klarići 83, Svetvinčenat
+385 (0)52 579-137
+385 (0)91 58 45 810
klarickonoba@gmail.com

Plavi

Ivana Okreša Karličić **NEW!**
Trg Sv.Kuzme 2, Fažana
+385 (0)52 521 785
+385 (0)98 18 18 860
restoran.plavi@gmail.com

Rišpet

Miljenko Brgić
Manjadvorci 1, Barban
+385 (0)52 580 500
+385 (0)99 22 70 093

Stari Cok

Suzana Kaić
Valtura 70, Pula
+385 (0)52 550 501

Stari ribar

Danijela Božić
Krasa 30, Ližnjan
+385 (0)98 86 10 16

Taj

Gianluca j.d.o.o.
Škokovica 23, Pula
+385 (0)52 506 272
+385 (0)99 42 04 900

Volaria

Malden Boljun **NEW!**
Cesta prekomorskih brigada 12, Pula (Marina Veruda)
+385 (0)52 385 387
+385 (0)99 44 60 950
david.boljun@optinet.hr
www.sigurnost-boljun.hr

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

Angulus

Colgraph d.o.o
Hermana Dalmatina 1, Pula
+385 (0)52 521 071
+385 (0)98 21 92 32

Arboretum

Nicoletta Baliija & Emanuele Pagone
Galižanska cesta 8, Fažana
+385 (0)52 520 193
+385 (0)98 94 26 580

BBQ Buffalo

Istarska ulica 1, Vodnjan **NEW!**
+385 (0)52 777 776

Gardelin

Alen Vitasović
Padaljuski put 2, Pula
+385 (0)52 534 618
+385 (0)98 17 55 506

Grill bar Campo

Laton d.o.o.
Fortin 21, Štinjan
+385 (0)52 517 327

Kod Milana

Milan Buršić
Fažanska 25, Vodnjan
+385 (0)52 511 264
+385 (0)98 42 13 33

Lanterna Wine&More

Milan Buršić **NEW!**
Pješčana Uvala 5/1, Pješčana Uvala
+385 (0)52 397 072
+385 (0)98 236 436

More

Davor Frančula
Rizzijeva 47, Pula
+385 (0)52 211 549
+385 (0)91 50 46 568

Sia

O.P.G Stana Cetina
Stancija Guran 21, Vodnjan
+385 (0)52 511 033
+385 (0)91 57 94 221

Stancija Kumparička

Aleš Winkler
Cokuni 25, Krnica
+385 (0)52 211 549
+385 (0)99 66 90 692



PULA

Labin, Rabac

Albona, Porto Albona



Due fratelli, Labin
Kaštel Pineta, Nedešćina
Nando, Trget
Nostromo, Rabac
Peteani, Labin
Stare staze, Kršan
Velo kafe, Labin

Ferali, Štrmac
Flanona, Plomin
Kod Dorine, Plomin
Kvarner, Labin
Martin Pescador, Trget
Rogočana, Labin
Tomažići, Nedešćina

Šterna, Labin
Bukaleta, Labin

ALBONA, PORTO ALBONA

Due fratelli



👤 Montozi d.o.o.
✉ Montozi 6, Labin
☎ +385 (0)52 853 577
📠 +385 (0)98 36 64 98
@ due-fratelli@pu.t-com.hr
🌐 www.due-fratelli.com

🏠 100 🕒 50 1 2 3 4 5 6 7



🍷 Riba iz vlastitog ulova - Riba u pećnici s krumpirom
Pesce di pesca privata - Pesce in forno con patate
Farmed fish - Fish with potatoes in the oven
Fisch aus eigenem Fang - Fisch vom Ofen mit Kartoffeln

Kaštel Pineta



👤 Florian Radičanin
✉ Sv. Martin 32b, Nedešćina
☎ +385 (0)52 654 045
📠 +385 (0)91 28 65 688
@ info@kastel-pineta.com;
🌐 www.kastel-pineta.com

🏠 50 🕒 50 1 2 3 4 5 6 7



🍷 Flambirani krafi - Kunić s njokima - Divljač
Krafi (ravioli) flambè - Gnocchi con coniglio - Selvaggina
Krafi flambe - Rabbit with gnocchi - Venison
Flammierte "krafi" - Kanninchen in Saft - Wildgerichte

Nando



👤 Ružmarinka d.o.o.
✉ Trget 16, Labin, Raša
☎ +385 (0)52 875 133
📠 +385 (0)91 404 0756
@ konobanando.trget@gmail.com

🏠 50 🕒 200 1 2 3 4 5 6 7



🍷 Rižoto/pašta s jadranskim plodovima mora
Risotto/pasta ai frutti di mare dell'Adriatico
Adriatic seafood risotto/pasta
Risotto/Pasta mit adriatischen Meeresfrüchten

Nostromo



👤 Valter Karlović
✉ Obala M. Tita 7, Rabac
☎ +385 (0)52 872 601
📠 +385 (0)98 17 55 770
@ info@nostromo.hr
🌐 www.nostromo.hr

🏠 40 🕒 80 1 2 3 4 5 6 7



🍷 Ribilji filet Nostromo - Škampi - Krafi
Filetto di pesce Nostromo - Scampi - Ravioli dolci (krafi)
Fish fillet Nostromo - Scampi - Krafi (sweet ravioli)
Fischfilet Nostromo - Scampi - Krafi (Teigtaschen)

Peteani



👤 Koral d.o.o. **NEW!**
✉ Aldo Negri 9, Labin
☎ +385 (0)52 863 404
📠 +385 (0)98 702 097
@ info@hotel-peteani.hr
🌐 www.hotel-peteani.hr

🏠 40 🕒 40 1 2 3 4 5 6 7



🍷 Šufigana hobotnica u pasuticama - Tranč romba na aromatiziranom krumpiru
Polpo in umido con pasutice(pasta tipica)- Trancio di rombo su patate aromatizzate
Stewed octopus with pasutice pasta - Brill on aromatized potatoes
Gedünsteter Krake im Saft mit pasutice (Pasta) - Flunderstücke auf aromatisierten Kartoffeln

Stare staze



👤 Maja Lazarić Radić
✉ Kršan 26, Kršan
☎ +385 (0)52 863 259
📠 +385 (0)98 43 50 80
@ starestaze.krsan@gmail.com
🌐 www.stare-staze.com

🏠 50 🕒 60 1 2 3 4 5 6 7





Carpaccio od boškarina - Ravioli punjeni brancinom u umaku od rakova
 Carpaccio di bue istriano - Ravioli ripieni al branzino in salsa di granchi
 Istrian cattle meat carpaccio - Sea bass stuffed ravioli in crab sauce
 Carpaccio vom Boškarin - Rind - Ravioli gefüllt mit Seebarsch in Krebsauce

Velo kafe



Leone Višković
 Titov Trg 12, Labin
 +385 (0)52 852 745
 +385 (0)91 88 81 341
 alvona@pu.t-com.hr
 www.velokafe.com

50 65 1 2 3 4 5 6 7



File od brancina u umaku od rajčice, kapara, maslina i bijelog vina uz pogačicu
 Filetto di branzino in salsa di pomodoro, capperi, olive e vino bianco con focaccia
 Sea bass fillet in tomato, caper, olive and white wine sauce with small pogacha bread
 Wolfsbarschfilet in Sauce aus Tomaten, Kapern, Oliven und Weißwein mit Brötchen

Dorina



Loris Knapić
 Plomin 54, Plomin
 +385 (0)52 863 023
 +385 (0)91 56 84 000
 restoran.dorina@gmail.com

Ferali



Vile Alvona d.o.o.
 Štrmac 198, Štrmac
 +385 (0)52 851 840
 restaurant.ferali@yahoo.com
 www.ferali.hr

Flanona



Koral d.o.o.
 Plomin bb, Kršan
 +385 (0)52 864 426

Kvarner



Đanfranko Barbić, Gabrijela Barbić Gobo
 Šetalište S.Marco 3, Labin
 +385 (0)52 852 336
 +385 (0)99 21 43 064

Martin Pescador



Patrik Vlačić
 Trget 20, Raša
 +385 (0)52 544 976
 +385 (0)91 95 77 904

Rogočana



Iva Jurčević Hrvat
 Rogočana 1, Labin
 +385 (0)52 852 576
 +385 (0)98 88 76 96

Tomažići



Silvio Verbanac
 Tomažići 59a, Nedešćina
 +385 (0)52 865 535
 +385 (0)91 13 96 430

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

Šterna

Dorijano Mohorović
 Marčulinica 48, Labin
 +385 (0)52 853 463
 +385 (0)91 50 26 849

Bukaleta

Marko i Sanja Rastović
 Štrmac 5, Labin
 +385 (0)52 851 646

Središnja Istra

Istria centrale / Central Istria / Zentralistrien



Drugi peron, Cerovlje
 Vela vrata, Beram

Boljunska konoba, Boljun
 Danijeli, Kringa
 Ema, Boljun
 Lovac, Pazin
 Marino, Gračišće
 Na kapeli, Tinjan
 Ograde, Pazin
 Pod lipom, Pazin
 Stara štala, Borut
 Stari kostanj, Gračišće
 Tikel, Karojba
 Tomaško, Vranja

Milan Antolović, Tinjan

Drugi peron



Armando Lušetić **NEW!**
 Cerovolje 6, Cerovolje
 +385 (0)52 684 099
 +385 (0)91 79 92 026
 mariela.anciclusetic@yahoo.com

32 64 1 2 3 4 5 6 7

Tagliata ramstek na tartufiranom krumpiru - Domaći makaroni sa pršutom
 Tagliata di rumpsteak su patate ai tartufi - Maccheroni fatti in casa con prosciutto
 Rump steak tagliata on truffled potatoes - Home-made makaroni pasta with prosciutto
 Rumpsteak Tagliata auf Trüffelkartoffeln - hausgemachte Makkaroni mit Rohschinken (pršut)

Vela vrata



Sandro Jurčić
 Beram 41, Pazin
 +385 (0)91 78 14 995
 helena.jur84@gmail.com

30 45 1 2 3 4 5 6 7

Ručno rezani pršut - Vlastita domaća tjestenina sa sezonskim proizvodima
 Prosciutto tagliato a mano - Pasta tipica con prodotti stagionali
 Hand cut pršut - Homemade pasta with seasonal food
 Handgeschnittener Prsut - Hausgemachte Nudeln mit Saisonalen Produkten

Boljunska konoba



Ružica Zrinščak
 Boljun 30a, Boljun
 +385 (0)52 631 100
 +385 (0)98 58 88 56

Danijeli



Mirjana Fabris
 Danijeli 76, Kringa, Tinjan
 +385 (0)91 68 66 588
 donis.pallets@gmail.com

Ema



Suzana Ajkler Brožić
 Vranja 29a, Boljun
 +385 (0)52 685 372
 +385 (0)91 50 21 684

Lovac



Tiša d.o.o. Pazin
 Šime Kurelića 4, Pazin
 +385 (0)52 624 324
 +385 (0)98 42 13 17

Marino



Svetlana Buljan
 Gračišće 75, Gračišće
 +385 (0)52 687 081
 +385 (0)98 21 92 40

Na kapeli



Orieta Šegon
 Milinki 146, Tinjan
 +385 (0)52 626 318
 +385 (0)91 21 98 903

Ograde



Vjeran Šaina
 Katun Lindarski 60, Pazin
 +385 (0)52 693 035
 +385 (0)98 72 34 42

Pod lipom



UO Nino
 Trg pod lipom 2a, Pazin
 +385 (0)52 622 022

Stara štala



Marinela Merklin
 Sandalji 29a, Borut
 +385 (0)52 684 503
 +385 (0)98 75 07 31

Stari kostanj



Petar Grubišić
 Gržiči 134, Gračišće
 +385 (0)52 687 037
 +385 (0)98 96 09 227

Tikel



Ivica Tikel
 Špinovci 88, Karojba
 +385 (0)52 683 404
 +385 (0)95 50 58 104

Tomaško



Miljenko Vasić
 Vranja 13, Lupoglav
 +385 (0)52 685 263
 +385 (0)98 22 44 08

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

Milan Antolović

O.P.G Milan Antolović
 Bašiči 28b, Tinjan
 +385 (0)91 55 86 525





Vinske ceste Istre

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

88 Uvod

Introduzione
Introduction
Einleitung

92 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 muškati radi njegove zlatne boje, mirisa divljih karanfila i izuzetne arome. Suho i slatko, upravo je to vino vrlo prilagodljivo. Odvažite se na istraživanje vinskih cesta Istre i završite u podrume 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 linked to grapes and wine making. In Istria, wine is both a passion and a necessity, part of the culture of life. Soil diversity, red along the coast and white in the hinterland, adds another dimension to the wine-making culture. The most famous and widespread wine is Istrian Malvasia, with a refined aroma and fresh taste that best accompanies seafood dishes. The red wines Teran and Refosco are old and indigenous Istrian wines. Their deep ruby colour, lively fruity scent and pronounced aroma are perfect with meat dishes. Many connoisseurs of Istrian wines single out Muscat owing to its golden colour, scent of wild pink cloves and exquisite aroma. Both dry and sweet, this wine is perfect with desserts. Set off and discover the wine roads of Istria, and their many wine cellars, where an unforgettable experience awaits you. And on your way back through the vineyards, intoxicated by the wine and the beauty of nature, don't forget to thank Dionysius for favouring the magical Istrian peninsula.

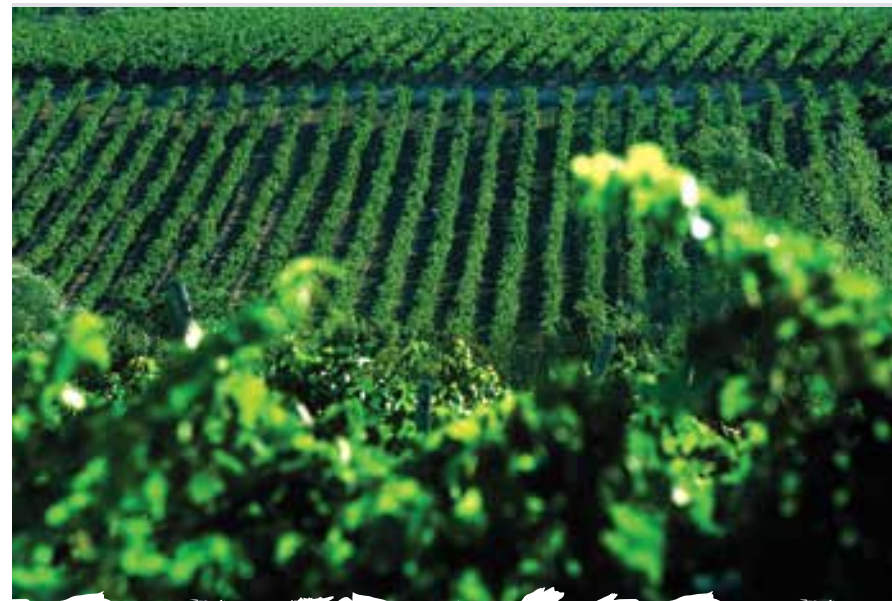


Weinstraßen

Wenn die Liebe zur Weintradition selbstlos geteilt wird...

Für die Einheimischen ist der Weinstock ein Kultobjekt und wird in der blumigen istrischen Sprache nicht selten sogar 'heiliggesprochen'. Wein ist in Istrien ein unentbehrliches und geliebtes Stück Lebenskultur, dessen Qualität maßgeblich durch Vinifizierung und Terroir bestimmt wird: die rote Erde entlang der Küste und die weiße Erde im Landesinnern. Die autochthone Weißweinsorte istrische Malvazija gilt als lokale Leitsorte von einzigartiger Typizität und Frische und passt hervorragend zu mediterranen Fischgerichten und Speisen mit Meeresfrüchten. Im Rotweinbereich vertreten Teran und seine Untersorte Refosco die regionaltypischen Rebsorten und harmonisieren 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 Entdeckungstour auf den Weinstraßen Istriens und werfen Sie einen Blick in die Weinkeller, in denen womöglich eine unvergessliche Erfahrung auf Sie wartet. Wenn Sie danach ein wenig berauscht vom Wein und der idyllischen Naturlandschaft durch die Weinberge heimkehren, vergessen Sie nicht, Dionysos für seine freigiebige Zuneigung gegenüber der zauberhaften istrischen Halbinsel zu danken.



Kriteriji ocjenjivanja vinara

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

Criteria di valutazione dei produttori di vino

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

Criteria for evaluating wine producers

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

Bewertungskriterien für Weinbauer und Winzer

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



ISTARSKA KVALITETA

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

QUALITÀ ISTRIANA

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

ISTRIAN QUALITY


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


ISTRISCHE QUALITÄT


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


Legenda / Leggenda / Key / Zeichenerklärung


KRITERIJI OCJENJIVANJA
CRITERI DI VALUTAZIONE
EVALUATION CRITERIA
BENOTUNGSKRITERIEN


 Izvrstan / Eccellente
Exquisite / Hervorragend


 Odličan / Ottimo
Excellent / Ausgezeichnet

 Vrlo dobar / Molto buono
Very good / Sehr gut

 Dobar / Buono
Good / Gut

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

 Kontakt osoba
Persona di riferimento
Contact person
Kontaktperson

 Adresa
Indirizzo
Address
Adresse

 Telefon
Telefono
Phone
Telefon

 GSM

 E-mail

 Web









Degrassi Moreno



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








Kabola vina



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


Kozlović vinarija



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

Matošević vina



 Ivica Matošević 
 Krunčići 2, Sv. Lovreč 
 +385 (0)52 448 558
 +385 (0)98 367 339
 info@matosevic.com
 www.matosevic.com

Meneghetti vina



 Suzana Vrtičević - Tica 
 St. Meneghetti bb, Bale
 +385 (0)52 528 800
 info@meneghetti.hr
 www.meneghetti.hr

Agrolaguna



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

Arman Franc



 Oliver Arman
 Nardući 5, Vižinada
 +385 (0)52 446 226
 +385 (0)91 57 40 498
 francarman@gmail.com
 www.francarman.hr

Arman Marijan



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

Benvenuti vina



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

Cattunar vina



 Franco Cattunar
 Nova Vas 94, Brtonigla
 +385 (0)52 774 138
 +385 (0)91 57 22 435
 info@vina-cattunar.hr
 www.vina-cattunar.hr







Clai d.o.o.



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

Coronica Moreno



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


Cuj



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

Trapan Wine station



 Bruno Trapan
 Giordano Dobran 63, Šišan
 +385 (0)52 574 770
 +385 (0)98 24 44 57
 winestation@trapan.hr
 http://www.trapan.hr

Veralda



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



**SJEVERNA ISTRA
ALTA ISTRIA
NORTHERN ISTRIA
NORDISTRIEN**

Brečević Dimitri - Piquentum



👤 Dimitri Brečević
✉ Sv. Ivan bb, Buzet
@ dimitri.brecevic@wanadoo.fr

Capo vina



👤 Elvis Visintin
✉ Feretići 60, Brtonigla
☎ +385 (0)52 774 401
📱 +385 (0)91 23 00 937
@ capovina@capovina.hr
🌐 www.capovina.hr

Fakin vina



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

Fiore vina



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

Franković vina



👤 Josip Franković
✉ Trg Josipa Broza Tita 6, Buje
☎ +385 (0)52 772 898
📱 +385 (0)95 58 28 497
@ info.frankovic@gmail.com
🌐 www.rondo-buje.com

Ivančić Moreno



👤 Moreno Ivančić
✉ Domovinskih žrtava 20, Novigrad
☎ +385 (0)98 97 68 005,
+385 (0)95 97 68 006
@ ibm.vinaivancic@gmail.com

Prelac vina



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

Ravalico F & F



👤 Ravalico Bruno
✉ Nova Vas 101, Brtonigla
☎ +385 (0)98 21 90 45
@ ravalico@net.hr
🌐 www.ravalico.com

Vina Dešković



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

Vina Sinković



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

Vina Zigante



👤 Duilio i Denis Zigante
✉ Kostanjica 66, Grožnjan
☎ +385 (0)52 721 930
📱 +385 (0)91 25 35 392,
+385 (0)91 72 65 380
@ info@vina-zigante.hr
🌐 www.vina-zigante.hr

Tomaz vina



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

Zigante



👤 Giancarlo Zigante
✉ Kostanjica 57, Grožnjan
☎ +385 (0)52 777 409
📱 +385 (0)91 20 47 671
@ info@zigantetartufi.com
🌐 www.zigantetartufi.com

Brajko Stefano



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

Celega Ireneo



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

Cinić vina - Gambaletto



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

Coslovich Wines



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

Černek Adriano OPG



👤 Adriano Černek
✉ Medveje 4, Buzet
☎ +385 (0)52 667 017
📱 +385 (0)91 73 45 799
@ adrianocernek@net.hr

Grbac Franko



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

Matijašić vinarija



👤 Darko Matijašić
✉ Pekasi, Zamaski dol, Motovun
☎ +385 (0)52 682 126
📱 +385 (0)91 89 74 156
@ info@matijasac.net
🌐 www.matijasac.net

Palčić Leonardo



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

Pervino



👤 Pavel Antičić
✉ Sveti Servul 7c, Novigrad
☎ +385 (0)99 81 51 266
@ vinopp.novigrad@gmail.com

San Zvanini vina



👤 Damir Vižintin
✉ Sv. Ivan 19/a, Oprtalj
☎ +385 (0)52 644 137
📱 +385 (0)91 51 44 370
@ san.zvanini@gmail.com
🌐 www.sanzvanini.com

Fachin vina



👤 Dario Fachin
✉ Rodeli 77, Motovun
☎ +385 (0)52 681 511
📱 +385 (0)91 53 24 122
@ fachind@hotmail.com

Jakac Korado



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

Jermaniš Ivan



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

Novacco vina



👤 Dario Novacco
✉ Feretići 70, Brtonigla
☎ +385 (0)52 774 321
📱 +385 (0)91 17 74 321
@ info@novacco.hr
🌐 www.novacco.hr

Markežić Denis



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

OPG Sirotić Dario



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

Pincin Edo



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

Vina Basaneže



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

Vina Jakac



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

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

Visintin Silvio
👤 Silvio Visintin
✉ Zubini 56, Livade, Oprtalj
☎ +385 (0)52 664 092
📱 +385 (0)98 36 88 17
@ deanvisintin@yahoo.com

Vina Škrlij
👤 Davor i Boris Škrlij
✉ Kaštel 24, Dajla, Novigrad
☎ +385 (0)52 735 269
📱 +385 (0)91 57 66 353
@ vina.skrlij@gmail.com

Vinerino
👤 Nerino Visintin
✉ Druškovičeva 8, Brtonigla
☎ +385 (0)52 774 417
📱 +385 (0)98 94 11 854
@ nerinovisintin@pu.t-com.hr



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

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

Damjanić vina
🍷🍷 | 🍷
👤 Ivan Damjanić
✉ Fuškulin 50, Poreč
☎ +385 (0)91 20 20 495
@ info@damjanic.eu
🌐 www.damjanic.eu

Geržinić Marko
🍷🍷 | 🍷
👤 Marko Geržinić
✉ Ohnići 9, Vižinada
☎ +385 (0)52 446 285
📱 +385 (0)91 506 75 03
@ vina@gerzinic.com
🌐 www.gerzinic.com

Peršurić Mario
🍷🍷 | 🍷
👤 Mario Peršurić
✉ Ženodraga 3, Višnjan
☎ +385 (0)52 460 272
📱 +385 (0)91 25 15 935
@ mapersuric@vip.hr,
mapersuric@gmail.com

Peršurić pjenušci - Misal
🍷🍷
👤 Obitelj Peršurić
✉ Pršurići 5a, Višnjan
☎ +385 (0)52 431 586
📱 +385 (0)98 19 57 037
@ info@misal.hr
🌐 www.misal.hr

Perun vina
🍷🍷
👤 Blažo i Veljo Peruničić
✉ St. Vodopija 3, Poreč
☎ +385 (0)98 420 192
@ vinaperun@gmail.com

Pilato vina
🍷🍷 | 🍷
👤 Eliđo Pilato
✉ Lašiči 16, Vižinada
☎ +385 (0)52 446 281
📱 +385 (0)91 44 62 810
@ vinapilato@gmail.com
🌐 www.vina-pilato.com

Poletti vina
🍷🍷
👤 Peter Poletti
✉ Markovac 14, Višnjan
☎ +385 (0)52 449 251
📱 +385 (0)91 44 92 511
@ vina.poletti@gmail.com
🌐 www.vina-poletti.com

Prodan vina
🍷🍷
👤 Adrijano Prodan
✉ Korleviči 3, Višnjan
☎ +385 (0)52 449 120
📱 +385 (0)98 19 57 072
@ vina.prodan@gmail.com
🌐 www.vina-prodan.hr

Radovan vina
🍷🍷
👤 Franko Radovan
✉ Radovani 14, Višnjan
☎ +385 (0)52 462 166
📱 +385 (0)91 51 24 018
@ vina.radovan@pu.t-com.hr

Ritoša vina
🍷🍷
👤 Vili i Ana Ritoša
✉ I. L. Ribara 3, Poreč
☎ +385 (0)52 432 069
📱 +385 (0)98 19 57 124
@ info@vina-ritosa.hr
🌐 www.vina-ritosa.hr

Rossi vina & destilerija
🍷🍷
👤 Luka Rossi
✉ Bajkini 16, Vižinada
☎ +385 (0)91 33 55 604
@ info@vinarossi.com
🌐 www.vinarossi.com

Roxanich vina
🍷🍷
👤 Mato Matić
✉ Kosinožiči 26, Nova Vas
☎ +385 (0)91 61 70 700
@ info@roxanich.hr
🌐 www.roxanich.hr

Terzolo vina
🍷🍷 | 🍷
👤 Roberto Tercolo
✉ Višnjanska 6, Brčići, Poreč
☎ +385 (0)52 421 221
📱 +385 (0)91 42 12 211
@ info@tercolo.eu

Brčić vina
🍷 | 🍷
👤 Anđelo Brčić
✉ Brčićka ulica 5, Poreč
☎ +385 (0)52 421 104
📱 +385 (0)91 54 31 107
@ brcic@vina-brcic.hr
🌐 www.vina-brcic.hr

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

Legovina
🍷 | 🍷
👤 Marko Legović
✉ Mekiši 7, Kaštelir
☎ +385 (0)52 455 401
📱 +385 (0)98 19 11 385,
+385 (0)98 750 795
@ legovic.marko@gmail.com
🌐 www.legovina.com

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

Poleis vina
🍷
👤 Ivan Poleis
✉ Markovac 35, Višnjan
☎ +385 (0)52 449 305
📱 +385 (0)98 516 218
@ vina-poleis@pu.t-com.hr

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

Vina Ferenac
🍷
👤 Bruno Ferenac
✉ Filipi 18, Vižinada
☎ +385 (0)98 91 05 264
@ bruno@ferenac.hr
🌐 www.ferenac.hr

Vina Pulin
🍷
👤 Roberto Pulin
✉ Dr. S. Fortune 3, Višnjan
☎ +385 (0)99 79 24 549
@ rankicar@net.hr

Bernobić Guido
👤 Guido Bernobić
✉ Markovac 40a, Višnjan
☎ +385 (0)52 449 132
📱 +385 (0)98 208 703
@ vinoguido@net.hr

Coccolo vina
👤 Elvio Kokolo
✉ Istarska 4, Tar
☎ +385 (0)91 506 62 38
+385 (0)91 75 35 456

**Koraca vinski podrum i
destilerija**
👤 Albert Koraca
✉ Motovunski Novaki 25c,
Karolja
☎ +385 (0)52 682 738
📱 +385 (0)91 68 32 588
@ opgkoraca@gmail.com
🌐 www.vinakoraca.com

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

Sosich wines
👤 Adrijano Sošić
✉ Lašiči 2a, Vižinada
☎ +385 (0)52 446 276
📱 +385 (0)91 546 50 55
@ info@sosichwines.hr
🌐 www.sosichwines.hr

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

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

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

Vina Bažon
✉ Matej Bažon
✉ Marcani 130b, Gračišće
☎ +385 (0)52 621 997
☎ +385 (0)98 403 065
@ vina.bazon@gmail.com
🌐 www.vinabazon.com

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

Žiković Valter
✉ Valter Žiković
✉ Bačva 2, Višnjan
☎ +385 (0)52 449 336
☎ +385 (0)91 568 86 50



ROVINJ ROVIGNO

Dobravac Damir



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

San Tommaso



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

Fameja Matošević



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

Šuran Rino



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

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

Vivoda Davor



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

Vina Trošt

✉ Silvano Trošt
✉ Šorići 23a, Rovinj
☎ +385 (0)52 848 417
@ info@trost-vina.com
🌐 www.trost-vina.com

JUŽNA ISTRA ISTRIA DEL SUD SOUTHERN ISTRIA SÜDISTRIEN

Agroprodukt d.o.o



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

Benazić vina



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

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

Vina Marčeta



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

Vina Siljan



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

Teraboto

✉ Dario Vitasović
✉ Istarska 99, Vodnjan
☎ +385 (0)52 512 521
☎ +385 (0)98 66 80 94
@ info@teraboto.com
🌐 www.teraboto.com

Vin de rosa Delton

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

**LABIN, RABAC
ALBONA, PORTO ALBONA**
✉ Sergio Siniša
✉ Siniša Sergio
✉ Sv. Katarina 59, Pićan
☎ +385 (0)52 850 653
☎ +385 (0)91 28 50 653
@ s.sergo@inet.hr

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

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

Vina Radičanin
✉ Florian Radičanin
✉ Sv. Martin 32b, Sv. Nedelja
☎ +385 (0)91 22 22 238
@ agroturizam.pineta@gmail.com
🌐 www.kastel-pineta.com

Vina Romeo
✉ Romeo Licul
✉ Nedeščina 67, Sv. Nedelja
☎ +385 (0)52 865 401
☎ +385 (0)91 48 65 401
@ antonelapalisca5@gmail.com
🌐 www.vina-romeo.com



SREDIŠNJA ISTRA ISTRIA CENTRALE CENTRAL ISTRIA ZENTRALISTRIEN

Banko vina



✉ Mario Banko
✉ Bašiči 29d, Tinjan
☎ +385 (0)52 626 043
☎ +385 (0)91 62 60 431
@ info@vila-romana.info
🌐 www.vila-romana.info

Mušković vina



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

Domaine Koquelicot
✉ Jacqueline Marovac & Olivier Ertzbischoff
✉ Gračišće 19, Gračišće
☎ +385 (0)99 67 59 119
@ contact@domainekoquelicot.eu
🌐 www.domainekoquelicot.eu

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

Vina Andelini
✉ Ranko Andelini
✉ Velanov Brijeg 42, Pazin
☎ +385 (0)98 25 44 26
@ vina.andjelini@gmail.com
🌐 www.andjelini-vina.hr



Ceste ED maslinova ulja

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

104 Uvod

Introduzione
Introduction
Einleitung

107 Kriteriji ocjenjivanja

Criteri di valutazione
Evaluation Criteria
Benotungskriterien

108 Popis maslinara

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

ED = Ekstradjevičansko
EV = Extravergine
EV = Extra virgin

Ceste ED maslinova ulja

Tekuće zlato za zdravlje i užitak

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

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

Strade dell'olio d'oliva EV

Oro colato per la salute e il palato

La tradizione olivicola ci riporta indietro nei secoli, all'epoca in cui gli antichi Romani riconobbero nell'Istria una terra fertile, ideale per coltivarvi il più pregiato elisir mediterraneo. Ce lo raccontano i siti archeologici sparsi lungo tutta la costa, testimoni dell'ampia capacità produttiva che questa terra ha sempre posseduto. Da allora ad oggi l'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 extravergine d'oliva, ogni olivicoltore è stato valutato in base ai seguenti criteri: Esterni e interni della sala degustazione; Visibilità, forza del marchio, presenza nei media sulla scena nazionale e internazionale; Il livello di coinvolgimento nello sviluppo del turismo dell'olio d'oliva e un'offerta turistica originale; La qualità dei servizi e dell'offerta; Conoscenza delle lingue straniere; Altri parametri tecnici e di fornitura dei servizi. Sulla base dei punti ricevuti, assegniamo agli olivicoltori una, due o tre bottigliette. In questo modo una bottiglietta rappresenta un buono e valido olivicoltore, due bottigliette ne indicano uno molto buono, e tre bottigliette simboleggiano un olivicoltore eccellente ovvero una delle migliori strutture nella categoria.

FLOS
OLEI
2017

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

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

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

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

EV Olive Oil Roads

Liquid gold for both health and pleasure

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

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



Straßen des EV Olivenöls


Flüssiges Gold für Gesundheit und Genuss


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


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

Legenda / Leggenda / Key / Zeichenerklärung


KRITERIJI OCJENJIVANJA
CRITERI DI VALUTAZIONE
EVALUATION CRITERIA
BENOTUNGSKRITERIEN


 Izvrstan / Eccellente
Excellent / Hervorragend


 Vrlo dobar / Molto buono
Very good / Sehr gut


 Dobar / Buono / Good / Gut


 Vodič / Guida / Guide / Führer
Flos Olei 2017


 Ocjena / Punteggio
Grade / Note FO 2017


 Eko proizvod / Prodotto biologico
Organic product / Ökoprodukt


 Uljara / Oleificio
Oil mill / Ölmühle


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

 Crvena zemlja / Terra rossa
Red soil / Rote Erde

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

 Sorte maslina / Varietà
Olive varieties / Olivensorten

 Kontakt osoba / Persona di riferimento / Contact person / Kontaktperson

 Adresa / Indirizzo
Address / Adresse

 Telefon / Telefono
Phone / Telefon

 GSM

 E-mail

 Web

Agrofin



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

25000 Leccino, Pendolino, Frantoio, Istarska Bjelica, Buža, Karbonaca

Agrolaguna Olive



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

65000 Picholine, Buža, Moražola, Istarska Bjelica, Leccino, Pendolino, Ascolana tenera

Agroprodukt



Ivana Perišić +385 (0)99 70 76 396
 Trgovačka 35, Vodnjan @ info@agroprodukt-pula.hr
 +385 (0)52 543 519 www.agroprodukt-pula.hr

13000 Pendolino, Istarska bjelica, Leccio, Ostale

Al Torcio



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

1700 Pendolino, Frantoio, Moraiolo, Itrana, Ascolana, Istarska bjelica, Rošinjola

Balija Fam.



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

500 Buža, Istarska bjelica, Karbonaca, Leccino

Basiaco Franco



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

1800 Frantoio, Leccino, Ascolana, Bianchera, Pendolino

Belci - Meloto



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

3500 Buža, Žizolera, Rošinjola

Brist Olive



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

2500 Buža, Puntoža, Karbonaca, Istarska bjelica, Rošinjola, Morasola, Leccino

Buršić Maslinarstvo



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

2500 Leccino, Istarska bjelica, Buža, Pendolino

Chiavalon



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

6500 Buža, Istarska bjelica, Karbonaca, Moražola, Leccino

Cuj



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



🌳 700 🟠 📞 🍃 *rnica, Buža, Istarska bjelica*

Galić Boris



👤 Boris i Sanja Galić 📞 +385 (0)99 36 70 403 📧 boris.galic@gmail.com
✉️ Vrh Kostanjice 78/b, Kostanjica (Grožnjan)



🌳 1300 🟠 🍃 *Frantoio, Leccino, Pendolino, Istarska bjelica, Moraiolo*

Ipša Fam.



👤 Klaudio Ipša 📞 +385 (0)98 21 95 38 📧 klaudio.ipša@pu.t-com.hr
✉️ Ipši 10, Livade, Oprtalj 🌐 www.ipša-maslinovaulja.hr



🌳 3500 🟠 🍃 *Istarska bjelica, Frantoio, Leccino, Buža, rnica*

Meneghetti



👤 Dražen Lazić 📞 +385 (0)99 52 88 201 📧 info@meneghetti.hr
✉️ St. Meneghetti 1, Bale 🌐 www.meneghetti.hr



🌳 800 🟠 📞 🍃 *Rošinjola, Leccino, Buža, Istarska bjelica*

Negri William



👤 William Negri 📞 +385 (0)98 21 95 24 📧 info@negri-olive.com
✉️ Giuseppe Martinuzzi 11, Labin 🌐 www.negri-olive.com



🌳 3000 🟠 🍃 *Leccino, Pendolino, Istarska bjelica, Bužo, Frantoio*

Olea B.B.



👤 Bosiljka Belić 📞 +385 (0)98 90 92 523 📧 bosiljka.belic@oleabb.hr
✉️ Creska 34, Rabac 🌐 www.oleabb.hr



🌳 4500 🟠 🍃 *Buža, Frantoio, Leccino, Pendolino, Istarska bjelica, Rošinjola*

Stancija St. Antonio



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



🌳 7000 🟠 🍃 *Buža, Buža Puntoža, Bjelica, Karbonaca, Pendolino, Leccino*

Uljara Babić



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



🌳 1500 🟠 📞 🍃 *Istarska bjelica, Buža Puntoža, Frantoio, Leccino, Rošinjola, Moraiolo, Oblica*

Uljara Grubić



👤 Emanuel Grubić 📞 +385 (0)98 72 81 81 📧 info@grubic.hr
✉️ Aldo Negri 7, Bale 🌐 www.grubic.hr



🌳 1600 🟠 🍃 *Buža, Rošinjola, Vodnjanska crnica, Cipressino, Ascolana tenera, Picholine*

Uljara Tonin



👤 Antonio Pastovicchio 📞 +385 (0)98 17 76 237 📧 uljara.tonin@gmail.com
✉️ Istarska 28, Vodnjan 🌐 www.oleabb.hr



🌳 1200 🟠 🍃 *Buža, Karbonaca, Moražola*

Zigante Giancarlo



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



🌿 1400 ●

🍷 Istarska bjelica, Frantoio, Leccino, Buža

Zubin Enio



👤 Enio Zubin 📞 +385 (0)91 27 32 101 🍷🍷🍷
✉ Buščina 18/b, Umag @ enio.zubin@pu.t-com.hr
☎ +385 (0)52 732 100 🌐 www.grubic.hr



🌿 3300 ●

🍷 Buža, Istarska bjelica, rnica



SJEVERNA ISTRA ALTA ISTRIA NORTHERN ISTRIA NORDISTRIEN

Antolović Fam.

👤 Viviano Antolović 📞 +385 (0)52 776 107 🍷🍷🍷
✉ Peroj 13b, Grožnjan @ ketrin1108@gmail.com
☎ +385 (0)91 50 47 244
🌐 www.antolovic-maslinova-ulja.hr

Casa Maršić

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

Capo

👤 Elvis Visintin 📞 +385 (0)52 774 401 🍷🍷🍷
✉ Fernetiči 60, Brtonigla @ capovina@capovina.hr
🌐 www.capovina.hr

Cattunar fam.

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

Cinić- Gambaletto ulja

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

Clai d.o.o.

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

Cossetto OPG

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

Činić Nino

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

Kozlović

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

Markežić Marino - Kabola

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

Olive Charm

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

Quieto

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

Reale

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

San Rocco

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

Torkop - S. Černeka



👤 Sergio Černeka
✉ Brnozi 51, Sovinjak, Buzet
☎ +385 (0)52 663 058
📱 +385 (0)91 50 72 386
@ cerneka.torkop@gmail.com
🌐 www.cerneka-torkop.hr

Uljara Agro Millo



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

Uljara Benvegnu



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

Veralda



👤 Lucano Visintin
✉ Kršin 3, Brtonigla
☎ +385 (0)52 774 111
📱 +385 (0)98 205 507
@ info@veralda.hr
🌐 www.veralda.hr

Antonac Fam.



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

Benvegnu Oriano



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

Brajko Kristijan



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

Cernaz Fam.



👤 Rino Cernaz
✉ Bujaska 1, Grožnjan
☎ +385 (0)52 776 122
📱 +385 (0)98 21 75 66
@ cernaclara@yahoo.com

Cesar - Vlado Božić



👤 Vlado Božić
✉ Kaldir 13, Motovun
☎ +385 (0)52 681 740
📱 +385 (0)91 20 20 384
@ cesar.kaldir@gmail.com

Civitan Marino



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

Crisman Romano



👤 Romano Crisman
✉ Stancija Torčelo 54, Buje
☎ +385 (0)52 776 242
📱 +385 (0)91 17 93 022

Černeka Adriano



👤 Adriano Černeka
✉ Medveje 18, Buzet
☎ +385 (0)52 667 017
📱 +385 (0)91 73 45 799
@ adrianočerneka@net.hr

Červar Franko



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

Gardoš Danijel



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

Gardoš Roberto i Goran



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

Jakac Dorijan



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

Jerman Vlado



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

Kmet Flavio



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

Maglica fam.



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

Monte Rosso Istra 1862



👤 Davor Duboković
☎ +385 (0)91 27 99 000
@ info@monterosso.hr
🌐 www.monterosso.hr

Monticello



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

Pilar uljara - Stella Maris



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

Pove extra djevičansko ulje



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

Pregara fam.



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

Pucer Diego Obitelj



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

Radešić Dean



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

Radesich Fam.



👤 Bruno Radesich
✉ Krasica 44a, Buje
☎ +385 (0)52 776 181
📱 +385 (0)98 90 30 873

Radešić OPG



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

Ravalico



👤 Giani, Bruno i Aleksandra Ravalico
✉ Nova vas 101, Brtonigla
☎ +385 (0)52 774 285
📱 +385 (0)98 22 44 47
@ ravalicogianni@gmail.com
🌐 www.s-f-ravalico.com

Sapparis ulja




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



Sirotić Damir

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

Sirotić Sanjin

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


Uljara Sinožić

  Dario Sinožić
Donji Serbani 133, Brtonigla
+385 (0)52 774 556
+385 (0)91 53 33 060
sinozic.uljara@gmail.com
www.uljara-sinozic.com

Uljara Vignini Dario OPG

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

Vergal

 Laguna Novigrad -
Neš Sinožić
Šverska 8, Novigrad
+385 (0)52 858 601
+385 (0)99 21 09 447
info@vergal.hr
www.vergal.hr

Visintin Nerino

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



POREČ, VRSAR, FUNTANA PARENZO, ORSERA, FONTANE

Geržinić Marko

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





Musizza OPG

  Loredana Musizza
Istarske kontrade 77,
Vabriga
+385 (0)52 452 720
+385 (0)98 33 41 58
villalorenzo77@gmail.com


Vošten OPG

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

Coop Poreč

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





Farm Pino

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

Fatorić Robert

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





Kalčić

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

Mišetić Zoran

 Zoran Mišetić
R. Končara 14, Vrsar
+385 (0)52 441 328
+385 (0)98 33 60 78
zoran.misetic@pu.t-com.hr


Oliveri-Paulišić OPG

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


Opg Nivio i Anton Stojnić

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

Santa Domenica

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

Terre vina

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

Žužić fam.

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

ROVINJ ROVIGNO


Dobravac Damir

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


Zanini Guido

    Guido Zanini
Zagrebačka 14/a, Rovinj
+385 (0)52 813 537
+385 (0)98 22 44 18
zoran.zanini@pu.t-com.hr

Bembo

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

Fameja Matošević

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

Monte Cavalle

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



Pokrajac OPG

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

Šturman Klaudio

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

Šibiba

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

Šuran Rino

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

Valalta

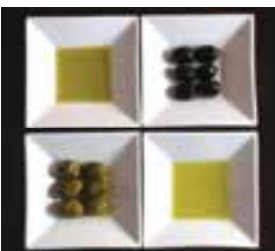
 Ivan Filipić

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

Valencano



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



JUŽNA ISTRA ISTRIA DEL SUD SOUTHERN ISTRIA SÜDISTRIEN

Olea Prima - OPG Šarić



👤 Valter Šarić
✉ 1. maj 26, Vodnjan
☎ +385 (0)98 17 72 937,
+385 (0)98 38 91 29
@ info@oleaprima.com
🌐 www.oleaprima.com

Cadenela



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

Banjolac

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

Cerlon

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

Cossara Livio

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

Delton Sergio

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

Fiore

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

Giachin Fam.

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

Giacometti - Moscarda

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

Grgorinić OPG

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

Ivetac OPG

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

Marčeta Dario

👤 Dario Marčeta
✉ Pineta I. ogr. 2, Valbandon,
Fažana
☎ +385 (0)52 520 794
☎ +385 (0)98 21 93 08

@ dmarceta@motortech.hr
🌐 www.marceta.hr

Matić Fam. - Terra Caviada

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

Poljoprivredna zadruga Vodnjan

👤 Viljem Vodnik
✉ Trg Slobode 2/II, Vodnjan
☎ +385 (0)52 512 266
☎ +385 (0)99 59 71 723
@ poljoprivredna.zadruga.
vodnjan@pu.t-com.hr
🌐 www.pz-vodnjan.hr

Oio vivo

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

Oleo Dorato

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

Stipančić Lorena OPG

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

Škabe

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

Tanger Silvano

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

Teraboto

👤 Dario Vitasović
✉ Istarska 99, Vodnjan
☎ +385 (0)52 512 521
☎ +385 (0)98 66 80 94
@ info@teraboto.com
🌐 www.teraboto.com

Toffetti

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

Trauln Oils - Grabunda

👤 Andrea Grabunda
✉ Ul. Tromba Giuseppe 1, Šišan
☎ +385 (0)98 367078
@ traulin_oil@yahoo.com
🌐 www.traulin.hr

LABIN, RABAC ALBONA, PORTO ALBONA

Villa Annette Selection

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

SREDIŠNJA ISTRA ISTRIA CENTRALE CENTRAL ISTRIA ZENTRALISTRIEN

Uljara Zlatni brig



👤 Milan Matković
✉ Pagubice 8, Cerovlje
☎ +385 (0)52 684 050
☎ +385 (0)99 81 02 121
@ opg.milan@gmail.com
🌐 www.uljarazlatnibrig.hr

Flego

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



Ceste istarskog meda

Strade del miele

Istrian Honey Roads

Straßen des Istrischen Honigs

122 Uvod

Introduzione

Introduction

Einleitung

124 Istarske medne točke

Punti del miele dell'Istria

Istrian Honey Spots

Honigwinkel in Istrien

126 Popis medara

Lista dei produttori di miele

List of Honey Producers

Liste der Honighersteller



Ceste istarskog meda

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

Strade del miele

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

Istrian honey Roads

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



Straßen des istrischen Honigs

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

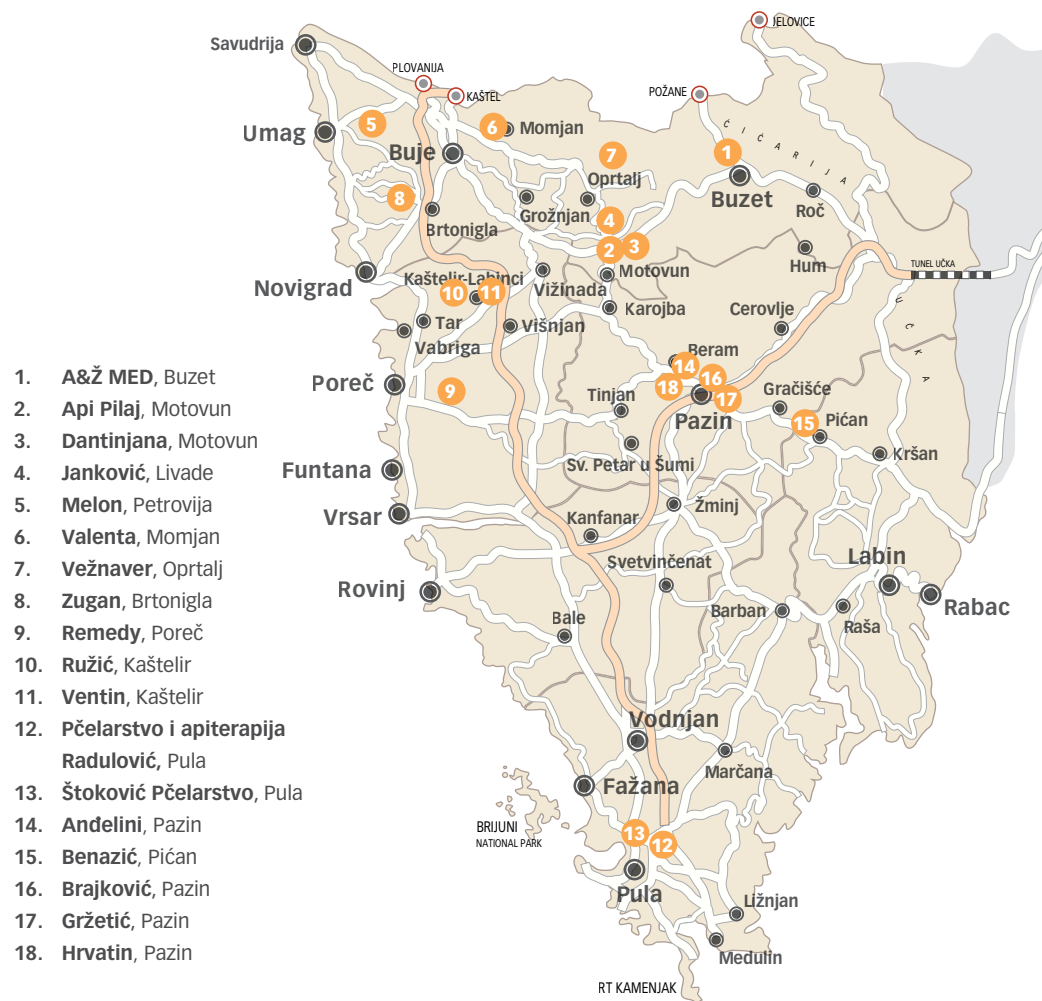


Istarske medne točke

Punti del miele dell'Istria

Istrian Honey Spots

Honigwinkel in Istrien



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



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

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



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

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



**SJEVERNA ISTRA
ALTA ISTRIA
NORTHERN ISTRIA
NORDISTRIEN**

A&Ž MED
(certificirani ekološki med)



🏠 A&Ž d.o.o. / OPG Sirotić

👤 Armanda i Željko Sirotić

✉️ Franečiči 53, Buzet

☎️ +385 (0)52 662 090

📞 +385 (0)91 576 95 76

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

🌐 www.az-med.hr

API Melon

🏠 Pčelarski obrt "Api Melon"

👤 Marčelo Melon

✉️ Motovunska 12, Petrovija,
Umag

☎️ +385 (0)52 740 139

📞 +385 (0)98 872 186

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

🌐 www.apimelon.hr

Api Pilaj

🏠 Obiteljsko pčelarstvo Pilaj

👤 Sanjin Pilaj

✉️ Divjaki 1, Motovun

☎️ +385 (0)52 681 730

📞 +385 (0)91 636 88 66

@ sanjin.pilaj@gmail.com

Dantinjana

🏠 Obiteljsko pčelarstvo
Dantinjana

👤 Vinko Dantinjana

✉️ Laze 70, Motovun

☎️ +385 (0)52 621 264

📞 +385 (0)91 734 50 79

Janković

🏠 Pčelarski obrt Medea

👤 Svetozar i Vlasta Janković

✉️ Livade 9, Livade

☎️ +385 (0)52 664 143

📞 +385 (0)98 325 903

@ istramed@gmail.com

Valenta

🏠 OPG Gabrijela Valenta

👤 Gabrijela Valenta

✉️ Dolinja Vas 4, Momjan, Buje

☎️ +385 (0)91 1366 474

@ gabrijelavalenta61@gmail.com

Vežnaver

🏠 OPG i pčelarstvo Vežnaver

👤 Dario Vežnaver

✉️ Škofi 34, Oprtalj

☎️ +385 (0)52 644 052

📞 +385 (0)92 114 24 23

@ pcelarstvo.veznaver@gmail.com

🌐 www.api-veznaver.eu

Zugan

🏠 OPG Zugan

👤 Massimo Zugan

✉️ Radini 2b, Radini, Brtonigla

☎️ +385 (0)52 756 107

📞 +385 (0)91 8917 885

POREČ / PARENZO

Remedy

🏠 OPG Kovač & PTO Remedy

👤 Ivan Kovač

✉️ Radoši 13, Poreč

☎️ +385 (0)52 438 263

📞 +385 (0)92 171 47 65

@ info@myremedy.eu

🌐 www.myremedy.eu

Ružić

🏠 OPG Joakim Ružić

👤 Joakim Ružić

✉️ Babići 15 a, Kaštelir

☎️ +385 (0)52 455 031

**JUŽNA ISTRA
ISTRIA DEL SUD
SOUTHERN ISTRIA
SÜDISTRIEN**

**Pčelarstvo i apiterapija
Radulović**

🏠 OPG Radulović

👤 Jasna Radulović

✉️ Dolinka 34, Pula

☎️ +385 (0)98 902 9047

@ opg.radulovic@gmail.com

Štoković Pčelarstvo

🏠 OPG Štoković

👤 Mladen Štoković

✉️ Lovežica 25, Pula

☎️ +385 (0)98 175 73 60

@ villa.orihi@gmail.com



**SREDIŠNJA ISTRA
ISTRIA CENTRALE
CENTRAL ISTRIA
ZENTRALISTRIEN**

Andelini

👤 Ranko Andelini

✉️ Velanov brijeg 42, Pazin

☎️ +385 (0)52 622 599

📞 +385 (0)98 254 426

@ vina.andjelini@gmail.com

🌐 www.vina-andjelini.hr

Benazić

🏠 OPG Benazić Biserka

👤 Biserka Benazić

✉️ Benazići 101, Pićan

☎️ +385 (0)52 850 703

📞 +385 (0)98 928 39 18

@ biserka.benazic@gmail.com

Brajković

🏠 Obiteljsko pčelarstvo
Brajković

👤 Ferdinand Brajković

✉️ Čipri 45, Pazin

☎️ +385 (0)52 682 201

📞 +385 (0)91 519 21 96

Gržetić

🏠 Obiteljsko pčelarstvo Gržetić

👤 Guido Gržetić

✉️ Zarečje 32, Pazin

☎️ +385 (0)52 622 537

📞 +385 (0)98 854 712

@ goran.grzetic@optinet.hr

Hrvatini

🏠 OPG Boris Hrvatini

👤 Boris Hrvatini

✉️ Bakovci 96, Pazin

☎️ +385 (0)91 538 82 73

@ boris.hrvatini@pu.ht.hr

Gourmet eventi / Eventi gastronomici / Gourmet events / Gourmet Veranstaltungen

MJESEC / MESE MONAT / MONTH	MANIFESTACIJA / MANIFESTAZIONE MANIFESTATION / MANIFESTATION	MJESTO / LUOGO /PLATZ / PLACE
Veljača / Febbraio February / Februar	Festival čokolade i vina / Festival del cioccolato e del vino Schoko und Weinfest / Choco & wine fest	Brtonigla-Verteneglio
	Dani školjaka (~ 20.3.) / Giornate dei frutti di mare Muscheltage im nordwestlichen Teil Istriens / Days of seashells	Umag-Umago, Novigrad -Cittanova, Buje-Buie, Brtonigla-Verteneglio
	Dani meda / Giornate del miele / Tage des Hönigs / Honey days	Pazin, Spomen dom
Ožujak / Marzo March / März	Oleum olivarum	Krasica-Crasizza (Buje-Buie)
	Dani istarskih šparoga (~ 15.5.) / Le giornate dell'asparago istriano Spargeltage / Days of asparagus	Umag-Umago, Novigrad -Cittanova, Buje-Buie, Brtonigla-Verteneglio
	Fažanski gušti i delicije / Gusti e delizie Fasanese Fažanas Besonderheiten und Delikatessen / Fažana's delights and delicacies	Fažana-Fasana, Riva
	S klobasicom u Europu / Fiera della salsiccia Internationale Wurstmesse / International sausage fair	Sveti Petar u Šumi
Travanj / Aprile April / April	Putovima rovinjskih delicija / Sulle tracce delle delizie rovignesi Auf den Wegen von Rovinjer Köstlichkeiten / On the Paths of Rovinj Delicacies	Rovinj-Rovigno
	Dani šparuga i sipa / Le Giornate dell'asparago e della seppia Spargel & Tintenfischtage / Days of Asparagus and Cuttlefish	Labin
	Istria Gourmet Festival - Spring	Rovinj
	Vodnjanska špaleta / Spaleta Dignanese / Vodnjanska Špaleta/ Vodnjan's Špaleta	Vodnjan-Dignano, Stancija Buršić
	Smotra vina / Festival del vino / Weinfest / Wine festival	Gračičće
	Festival samoniklog bilja / Festival delle piante selvatiche Wild Plants Festival / Wildkräuter Festival	Kršan
	Run, eat, drink	Vodnjan-Dignano, Stancija Bur
	Šparogada / Sparisada / Spargeltage / Asparagus Festivity	Kaštel (Buje-Buie), Novigrad
	Weekend bike and gourmet tour	Rovinj-Rovigno
	Run, eat, drink: Sardela run	Fažana-Fasana
	Škola soljenja sardela / Scuola fasanese di salatura delle sardelle Schule des Sardelleneinlegens von Fažana / School of salting Pilchard	Fažana-Fasana, Riva
Svibanj / Maggio May / Mai	Kraffest	Kršan
	Vinistra & Wine Nights	Poreč
	Gnam-gnam fest: More na tanjuru / Gnam-Gnam Fest: Il mare nel piatto Gnam-Gnam Fest: Das Meer auf dem Teller / Gnam-Gnam Fest: The sea on a Plate	Novigrad-Cittanova, Veliki trg
	Istria Wine & Walk	Umag-Umago, Novigrad-Cittanova, Buje-Buie, Brtonigla-Verteneglio

	Fešta od sipe/ Festa di seppie/ Tintenfisch Fest / Cuttlefish Festival	Funtana - Fontane, Riva
	Run, Eat, Drink	Šišan-Sissano
	Dan otvorenih vinskih podruma / Cantine aperte Tag der offenen Weinkeller / Open Wine Cellar Day	Vinske ceste Istre
	Istrian Wine Run	Momjan-Momiano, Brtonigla -Verteneglio, Umag-Umago
	Gnam-gnam fest: Sardelafest; Istra na tanjuru/ Sardelafest Sardinefest / Sardine pilchard fest	Novigrad-Cittanova, Park
Rujan/ Settembre / September	Subotina uz divovsku fritadu s tartufima/ Subotina - frittata gigantesca con tartufi Subotina beim Riesenrührei mit Trüffel/ Subotina with Giant Truffles Omelette	Buzet
	Dani tartufa u Istri / Giornate del tartufo in Istria/ Trüffeltage in Istrien / Truffle Days in Istria	Livade
	Run, Eat, Drink	Barban
	Festival sira / Festival del formaggio / Käsefestival / Cheese festival	Svetvinčenat
	Run, Eat, Drink	Pula-Pola
	Istria Gourmet Festival - Autumn	Rovinj
	Weekend bike and gourmet tour	Rovinj-Rovigno
Listopad / Ottobre / October / Oktober	Dani švoja (30.11.) / Le Giornate della sogliola / Die Tage der Seezunge / Sole fish days	Umag-Umago, Novigrad-Cittanova, Buje-Buie, Brtonigla-Verteneglio
	Kestenijada / Fiera delle castagne / Kastanienfest / The Chestnut Fair	Opatelj-Portole
	ISAP - Internacionalni sajam pršuta / ISAP- Fiera internazionale del prosciutto crudo ISAP- Internationale Prsut-Messe / ISAP- International Prosciutto Fair	Tinjan
	Run, Eat, Drink	Marčana
	Dani gljiva / Giornate dei funghi / Tage der Pilze / Mushroom days	Novigrad-Cittanova, Brtonigla-Verteneglio
	Dani tartufa / Giornate del tartufo / Trüffeltage / Truffle Days	Buzet, Livade
	TETA - festival terana i tartufa / Festival del Terrano e del Tartufo Teran und Trüffel Festival / The Festival of Teran Wine and Truffles	Motovun-Montona
	Fešta mladega vina / Festa del vino novello / Fest des jungen Weins / New Wine Festivity	Svetvinčenat
	Smotra istarskih rakija / Rassegna delle acquaviti istriane Schau von Schnäpsen aus Istrien / Review of Istrian Grappa	Hum
Studeni / Novembre / November /	Dani mladog maslinovog ulja / Giornate dell'olio d'oliva novello Tage der jungen Olivenöl / Days of young olive oil	Vodnjan-Dignano
	Martinje / Festa di S. Martino / Feier des Hl. Martin / Feast Day of St. Martin	Momjan (Buje-Buie)
	Run, Eat, Drink	Vodnjan-Dignano
Prosinac / Dicembre December / Dezember	Dani jadranskih lignji / Le giornate del calamaro Adriatico Die Tage des adriatischen Tintenfisches / Days of Adriatic squid	Umag-Umago, Novigrad -Cittanova, Buje-Buie, Brtonigla-Verteneglio

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 Krajcar, Vesna Ivanović

Autor projekta *Najbolji restorani Istre*

Autore del progetto *I migliori ristoranti dell'Istria*

Author of *The Best Istrian Restaurants*

Autor des Projekts *Die besten Restaurants in Istrien*

Franko Lukež, Petko d.o.o., Pula
franko.lukez@hi.t-com.hr

Koncept / Idea

Concept / Konzept

Studio Sonda, Vižinada
Studio Dota, Žminj

Oblikovanje / Allestimento grafico

Design / Gestaltung

Studio Dota, Žminj; Tumpić/Prenc, Rovinj

Fotografije / Fotografie

Photo Credits / Fotos

Studio Sonda, Igor Zirojević, Goran Šebelić,
Robert Stanojević, Dean Duboković, Đani Celija,
Taylor Burk, Miranda Legović, Renco Kosinožić,
Nina Bančić, Netlex

Arhivi / Archivi / Archives / Archiv:

Hotel Lone, Hotel Valsabbion,
San Rocco Hotel-Restaurant,
Istria Tourist Board

Tisak / Stampa / Print / Druck

Radin print, Sveta Nedelja, 2017

TOP priznanja Istri TOP riconoscimenti per l'Istria TOP Awards for Istria TOP Anerkennungen Istriens



Favourite Holiday Region of
German Car Drivers in
2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016



World's Best Olive Oil Region
in 2016 and 2017
World's 2nd Best Olive Oil Region
2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015



10 Best Wine
Destinations in Europe

THE
HUFFINGTON
POST

TOP NEWS AND OPINION

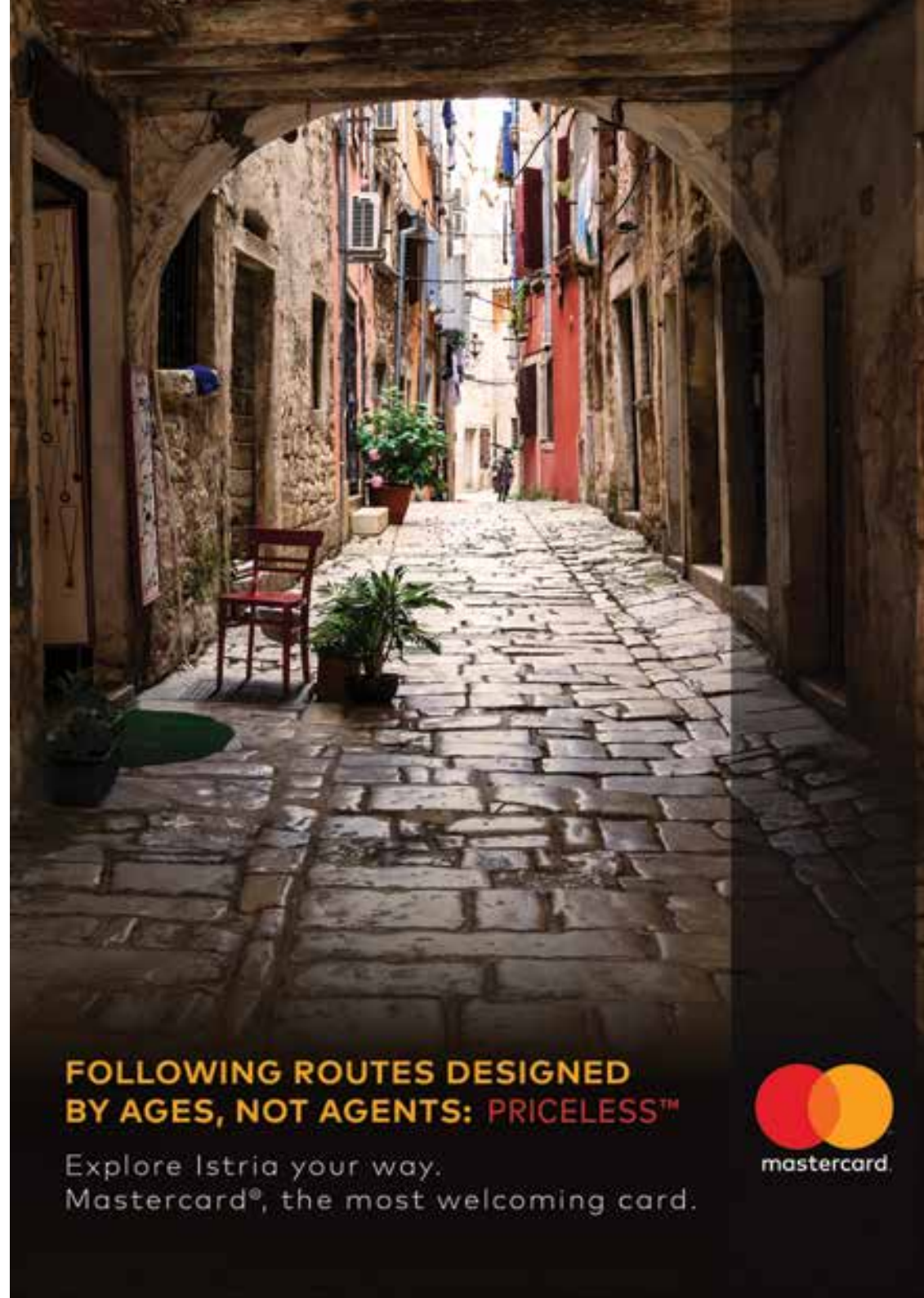
6 Best Kept Secrets in Europe 2015
Best Places for Golden Years 2013



10 Best Wine Travel
Destinations 2015



12 Secret European Vacation
Destinations 2015



FOLLOWING ROUTES DESIGNED
BY AGES, NOT AGENTS: PRICELESS™

Explore Istria your way.
Mastercard®, the most welcoming card.





Sheer
Driving Pleasure



BMW COAST DRIVE.

DISCOVER BMW AND ISTRIA
FROM A NEW PERSPECTIVE.

BMW 430i Cabrio: Fuel consumption in l/100 km (combined): 7,0–6,6.
CO₂ emissions in g/km (combined): 162–154.



Istra