



HR

Nakon uspješno odrađene prve dvije sezone manifestacije, Obrtnička komora Istarske županije putem Ceha ugostitelja i turističkih djelatnika i u suradnji s prijateljskim obrtnim zbornicama iz Sežane, Kopra i Izole, nastavlja s organizacijom promotivne manifestacije „Istra gourmet tour“ tijekom koje će se od rujna 2014. do svibnja 2015.g., s početkom u 19 sati, u navedenim ugostiteljskim objektima održavati večere po promotivnoj cijeni od 120,00 kuna po osobi, odnosno 18 EUR u slovenskim objektima.

SLO

Obrtna zbornica istrske županije preko Ceha gostincev in turističnih delavcev ter v sodelovanju s prijateljskimi zbornicami iz Sežane, Kopra in Izole po uspešno končanih prvih dveh sezonah prireditve nadaljuje z organizacijo promocijske prireditve „Istra gourmet tour“. V času trajanja prireditve bodo organizatorji od septembra 2014 do maja 2015, z začetkom ob 19. uri, v navedenih gostinskih objektih svojim obiskovalcem ponudili večerje po promocijski ceni 120,00 HRK na osebo oziroma po ceni 18 EUR v slovenskih objektih.

IT

Dopo aver chiuso con successo le prime due stagioni della manifestazione, la Camera dell'artigianato della Regione Istriana tramite la Corporazione degli albergatori e degli operatori turistici, in collaborazione con le Camere dell'artigianato di Sezana, Capodistria e Isola con cui intercorrono rapporti amichevoli, anche quest'anno organizza la manifestazione promozionale „Istra gourmet tour“, che si terrà dal mese di settembre 2014 al mese di maggio 2015 con inizio alle ore 19, nel corso della quale saranno organizzate cene nelle strutture slovene citate al prezzo promozionale di 120,00 kune a persona, ovvero 18 EURO a persona.



HRVATSKA OBRITNIČKA KOMORA
OBRITNIČKA KOMORA ISTARSKE ŽUPANIJE

Pula, Mletačka 12,
tel. +385 52 212-993 fax. +385 52 383-744
www.ok-istre.hr mail ok-istre@hok.hr

ISTR A Gourmet 2015. *tour*

- 22.01.2015. – LABIN, GOSTIONA „KVARNER“
- 29.01.2015. – SEŽANA, SLO, GOSTIONICA „SKOK“
- 05.02.2015. – MARČANA, BISTRO „VESNA LOBORIKA“
- 19.02.2015. – ROVINJ, RESTAURANT „ORCA“
- 26.02.2015. – KOPAR, SLO, GOSTIONICA „TRIJE LOVCI“
- 05.03.2015. – VIŠNJAN, KONOBA „MILENA“
- 12.03.2015. – GRAČIŠĆE, SLO, GOSTIONICA „MOHOREČ“
- 19.03.2015. – ROČ, KONOBA „VALTER-KOLINASI“
- 26.03.2015. – KOMEN, SLO, „ŠPACAPANOVA HIŠA“
- 02.04.2015. – PULA, RESTAURANT „KARLO“



HRVATSKA OBRITNIČKA KOMORA
OBRITNIČKA KOMORA ISTARSKE ŽUPANIJE



HR

22.01.2015. u 19 h

Obrt za ugostiteljstvo „FM”, **Gostiona KVARNER**, Šetalistište San Marco bb, 52220 LABIN, vl. Danfranko Barbić, www.kvarnerlabin.com, E-mail: info@kvarnerlabin.com, Rezervacije na tel.: +385 [0]52 852 336, mob. +385 [0]98 219 765
MESNI MENU: Carpaccio od boškarina, kobasica od boškarina; Krafne sa sirom, matovilcem i pinjolima sa raguom od boškarina, vrganja i lisičarki; Tagliata od boškarina s tartufima; Istarski njoki sa šljivama. Vино će se točiti.
RIBLJI MENU: Bruschetta sa supreme srdonima by Arbacommerce i mladim maslinovim uljem Negri; Zeleni njoki s rakovicom i kapesantama; Hobotnica sa sortiranim povrćem i krumpirom; Istarski njoki sa šljivama. Vино će se točiti.

29.01.2015. u 19h

Gostiona SKOK, Štorje 27, 6210 SEŽANA, SLOVENIJA, vl. Katja Skok, www.gostilna-skok.com E-mail: gostilna.skok@gmail.com, Rezervacije na tel.: +386 [5]768 54 09, mob. +386 [31]798 981, MESNI MENU: Tatarski biftek od ždrijezca na maslacu s kraškim čuburom; Šelinova mineštra; Pirjani but od divlje svinje s heljdinim štruklima; Zimski radič s graham; Domaći jogurtov desert s preljevom od naranče. Vино Malvazija i Teran PTP, Vinski podrum Orel iz Avbera.
VEGETARIJANSKI MENU: Namaz od gljiva na maslacu s kraškim čuburom; Šelinova mineštra; Gratinirani vrzotovi svitki s albuminskim mladim sirom i vlascem; Štrukli od estragona. Vино Malvazija i Teran PTP, Vinski podrum Orel iz Avberja.

05.02.2015. u 19h

Bistro VESNA LOBORIKA, Lobarika 31B, 52206 MARČANA, vl. Vesna Grubešić, www.vesna-loborika.hr E-mail: vesna.loborika@email.t-com.hr, Rezervacije na tel.: +385 [0]52 550 468, mob.: +385 [0]91 253 58 91, MESNI MENU: Sirevi Vesna; Ravioli u kremastom umaku od sira i vrhnja; Teleća rolada sa začinskim biljem i povrćem; Zapečene palačinke sa sirom i skutom prelivene čokoladom. Vино će se točiti.
RIBLJI MENU: Miješano riblje predjelo; Riblja juha; Rolani brancin sa sirom i povrćem; Kocka sira sa šumskim voćem. Vино će se točiti.

19.02.2015. u 19h

Restoran ORCA, Gripole 70, 52210 ROVINJ, vl. Igor Hrvatin, www.orca-rovinj.com, E-mail: orka@pu.t-com.hr, Rezervacije na tel.: +385 [0]52 816 851 ili fax. +385 [0] 52 840 145
RIBLJI MENU: Miješana marinada – savor; Pljukanci s listom i kozicama; Filet lista s umakom od škampa; Prilog povrće, salata; Domaći kolač. Vино će se točiti.
MESNI MENU: Carpaccio od boškarina s tartufom, grana padano, maslinovo ulje Frantojo; Pljukanci Orca [pršut, domaće kobasice, ombolo i gljive]; Istarski mesni pijat – kobasice, ombolo i bubreg umotani pancetom, pečeni krumpir i kuhani kupus; Domaći kolač. Vино će se točiti.

26.02.2015. u 19h

Gostiona TRI LOVCA, Srgaši 38a, Šmarje, 6000 KOPAR, SLOVENIJA, vl. Nataša Orejaš E-mail: natasa.natasa31@gmail.com, Rezervacije na tel.: +386 317 224 60
MESNI MENU: pašteta od jelena i goveđi carpaco, gulaš od srne s njokima, svinjeća ribica u košuljici od pršuta, punjeni krumpir i buket od povrća, pečena čokolada sa cvijetom soli i ružmarinom.
RIBLJI MENU: riblji namaz i hobotnica u balsamičnom umaku, rižot od škampi s vrganjima u košarici od parmezana, brancin u tijestu s prilogom, pečena čokolada sa cvijetom soli i ružmarinom.

05.03.2015. u 19h

Konoba MILENA, Bačva 3, 52463 VIŠNJAN, vl. Đorđe Stefanov, www.milena.hr E-mail: milena@pu.t-com.hr, Rezervacije na mob. +385 [0] 91 538 53 99
MESNI MENU: Bačvanski pjat; Maneštra bobić; Ombolo i kobasice, kiseli kupus; Slatki njokići. Vино će se točiti.
RIBLJI MENU: Bakalar mix; Juha od bakalara; Palenta sa šugom od bakalara; Parfe. Vино će se točiti.

12.03.2015. u 19h

Gostiona MOHOREČ, Kubed 66a, 6272 GRAČIŠČE, SLOVENIJA, vl. Igor Rojc, www.mohorec.si E-mail: gostilna@mohorec.si, Rezervacije na tel. 00386 41 822 699
MESNI MENU: Hladna torta s mortadelom, kozjim sirom i divljim šparogama; Tjestenina [domaća pašta] sa salvijom i pinjolima; Ombolo sa čvarcima u padeli i zapečenom palentom na roštilju; Fritule. Točit će se vino Rodica iz Trušć.
RIBLJI MENU: Bakalar na bijelo i marinirani sardoni u ruladi; Grah na brodet s pidoćima; Punjene lignje i brusketi sa češnjakom i blitvom; Fritule. Točit će se vino Rodica iz Trušć.

19.03.2015. u 19h

Ugostiteljski obrt –Konoba VALTER-KOLINASI, Kolinasi 13/1, 52425 ROČ, vl. Valter Glavić www.konoba-kolinasi.com E-mail: valdi.glavic@gmail.com, Rezervacije na tel. +385 [0]52 666 624 ili mob. +385 [0]91 7294 393, MESNI MENU: Aperitiv; Hladni narezak – pršut, ombolo, kobasica, sir, sir s tartufima; Teleće i svinjsko pečenje u umaku od gljiva, pečeni krumpir i sezonska salata; Štrudla od jabuka, fritule, kroštule. Točit će se vino Grozić iz Oslići.
VEGETARIJANSKI MENU: Aperitiv; Tri vrste sira – ovčji, kozji, kravji s tartufima; Tri domaća tijesta sa šparogama, frigani kravlji sir, slani krumpir i sezonska salata; Štrudle od jabuka, fritule, kroštule. Točit će se vino Grozić iz Oslići.

26.03.2015. u 19h

ŠPACAPANOVA KUĆA, Komen 85, 6223 KOMEN, SLOVENIJA, vl. Ada Špacapan, www.spacapan.si E-mail: info@spacapan.si, Rezervacije na tel. +386 [5]766 04 00 ili mob. +386 41 297 829
MESNI MENU: Govedi tatarski biftek; Ravioli punjeni koprivom i orasima; punjeni zec zapečen u pećnici, pire od mrkve; Desert od mladog sira s matičnjakom i jagodama. Točit će se vina Tilja iz vinskog podruma Lemut Matjaža iz Dobravelj.
VEGETARIJANSKI MENU: Mladi kozji sir poslužen na proljetnim klicama; Ravioli punjeni koprivama i orasima; Filet brancina u košuljici od krumpira, mladi špinat s pinjolama; Desert od mladog sira s matičnjakom i jagodama. Točit će se vina Tilja iz vinskog podruma Lemut Matjaža iz Dobravelj.

02.04.2015. u 19h

Restoran KARLO, Stoja 28, 52100 PULA, vl. Ljubomir Nežić, E-mail: ljnezic@gmail.com Rezervacije na tel. +385 [0]52 386 640 ili mob. +385[0]91 508 28 89
MESNI MENU: Hladni pjat Karlo; Zapečeni ravioli sa sirom; Pljukanci sa špagolama i pršutom; Tagliata od ledvice u sezamu na zelenoj posteljici; Torta od sira. Vино će se točiti.
RIBLJI MENU: Proljetna morska priča; Ravioli s rakovicom; Rižoto s kaneštrelama; Rolice od bijele ribe s povrćem; Čokoladni mousse. Vино će se točiti.

SLO

22.01.2015. ob 19 h

Obrt za gostinstvo „FM”, **Gostilna KVARNER**, Šetalistište San Marco bb, 52220 LABIN, I. Danfranko Barbić, www.kvarnerlabin.com E-mail: info@kvarnerlabin.com, Rezervacije na tel.: +385 [0]52 852 336 ali mob. +385 [0]98 219 765, MESNI MENI: Carpaccio iz boškarina, klobasa iz boškarina; Krofi s skutom, motovilcem in pinjolami z ragujem iz boškarina, jurčkov in lisički; Tagliata iz boškarina s tartufi; Istrski njoki s slivami. Vино se bo točilo.
RIBJI MENI: Bruschetta s supreme srdoni by Arbacommerce in mladim oljčnim oljem Negri; Zeleni njoki z rakovico in kapesantami; Hobotnica z izbrano zelenjavo in krompirjem; Istrski njoki s slivami. Vино se bo točilo.

29.01.2015. ob 19h

Gostilna SKOK, Štorje 27, 6210 SEŽANA, SLOVENIJA, I. Katja Skok, www.gostilna-skok.com E-mail: gostilna.skok@gmail.com, Rezervacije na tel. +386 [5]768 54 09 ali mob. +386 [31]798 981, MESNI MENI: Žrebičkov tatarc na maslu s kraškim šetrajem; Šelinova mineštra; Dušeno stegno divjega prašička z ajdovimi štruklji; Zimski radič s fižolom; Hišna jogurtova strnjenka s pomarančnim prelivom. Vино Malvazija in Teran PTP, Vinska klet Orel iz Avberja.
VEGETARIJANSKI MENI: Gobov namaz na maslu s kraškim šetrajem; Šelinova mineštra; Gratinirani vrzotovi zvitzki z albuminsko skutom in drobnjakom; Pehtranovi štruklji. Vино Malvazija in Teran PTP, Vinska klet Orel iz Avberja.

05.02.2015. ob 19h

Bistro VESNA LOBORIKA, Lobarika 31B, 52206 MARČANA, I. Vesna Grubešić, www.vesna-loborika.hr, E-mail: vesna.loborika@email.t-com.hr, Rezervacije na tel. +385 [0]52 550 468, mob. +385 [0]91 253 58 91, MESNI MENI: Siri Vesna; Ravioli v kremni omaki iz skute in smetane; Telečja rulada z začimbami in zelenjavo; Zapečene palačinke s sirom in skutu, oblite s čokolado. Vино se bo točilo.
RIBJI MENI: Mešana ribja predjed; Ribja juha; Brancinov zavitek s sirom in zelenjavo; Kocke sira z gozdnim sadjem. Vино se bo točilo.

19.02.2015. ob 19h

Restavracija ORCA, Gripole 70, 52210 ROVINJ, I. Igor Hrvatin, www.orca-rovinj.com, E-mail: orka@pu.t-com.hr, Rezervacije na tel.: +385 [0]52 816 851 ali fax. +385 [0] 52 840 145
RIBJI MENI: Mešana marinada – savor; Pljukanci [testenine] z listom i kozicama; Filet lista z omako iz škampov; Priloga zelenjava, solata; Domaći kolač. Vино se bo točilo.
MESNI MENI: Carpaccio iz boškarina s tartufi, grana padano, oljčno olje Frantojo; Pljukanci [testenine] Orca [pršut, domaće klobase, ombolo in gobe]; Istrska mesna plošča – klobase, ombolo in ledvica, zavita v panceto, pečen krumpir in kuhano zelje; Domaći kolač. Vино se bo točilo.

26.02.2015. ob 19h

Gostilna TRIJE LOVCI, Srgaši 38a, Šmarje, 6000 KOPER, SLOVENIJA, I. Nataša Orejaš E-mail: natasa.natasa31@gmail.com, Rezervacije na tel. +386 317 224 60
MESNI MENI: jelenova pašteta in goveji carpaco, srnin golaž z njoki, svinjska ribica v srajčki iz pršuta, nadevan krumpir in zelenjavni šopek, pečena čokolada s solnim cvetom in rožmarinom.
RIBJI MENI: ribji namaz in hobotnica na balsamični omaki, škampova rižota z jurčki in parmezanovi košarici, brancin v testu s prilogo, pečena čokolada s solnim cvetom in rožmarinom.

05.03.2015. ob 19h

Konoba MILENA, Bačva 3, 52463 VIŠNJAN, I. Đorđe Stefanov www.milena.hr E-mail: milena@pu.t-com.hr, Rezervacije na mob. +385 [0] 91 538 53 99
MESNI MENI: Bačvanski pjat; Mineštra s koruzo; Ombolo in klobase, kisle zelje; Sladki njoki. Vино se bo točilo.
RIBJI MENI: Slaniki mix; Juha iz slanikov; Polenta s slanikovo omako; Parfe. Vино se bo točilo.

12.03.2015. ob 19h

Gostilna MOHOREČ, Kubed 66a, 6272 GRAČIŠČE, SLOVENIJA, I. Igor Rojc, www.mohorec.si E-mail: gostilna@mohorec.si, Rezervacije na tel. 00386 41 822 699
MESNI MENI: Hladna torta z mortadelo, kozjim sirom in divjimi šparglji; Bleki [domaće testenine] s salvijo in pinjoli; Ombolo z ocvirki v padeli in popečeno polento na žaru; Fritole. Ob hrani bodo v degustacijo vina ekološke kmetije Rodica iz Trušć.
RIBJI MENI: Slanik na belo ter marinirani sardoni v roladi; Fižol na brodet s pidoći; Polnjeni kalamari ter česnova brusketa z blitvo; Fritole. Ob hrani bodo v degustacijo vina ekološke kmetije Rodica iz Trušć.

19.03.2015. ob 19h

Gostinska obrt–Konoba VALTER-KOLINASI, Kolinasi 13/1, 52425 ROČ, I. Valter Glavić www.konoba-kolinasi.com E-mail: valdi.glavic@gmail.com, Rezervacije na tel. +385 [0]52 666 624 ali mob. +385 [0]91 7294 393, MESNI MENI: Aperitiv; Hladen narezak – pršut, ombolo, klobasa, sir, sir s tartufi; Telečja in svinjska pečenka v gobovi omaki, pečen krumpir in sezonska solata; Jabolčni zavitek, fritule, kroštule. Točilo se bo vino Grozić iz Osličev.
VEGETARIJANSKI MENI: Aperitiv; Tri vrste sira – ovčji, kozji, kravji s tartufi; Tri vrste domaćih testenin s šparglji, ocvrt kravji sir, slan krumpir in sezonska solata; Jabolčni zavitek, fritule, kroštule. Točilo se bo vino Grozić iz Osličev.

26.03.2015. ob 19h

ŠPACAPANOVA HIŠA, Komen 85, 6223 KOMEN, SLOVENIJA, I. Ada Špacapan, www.spacapan.si E-mail: info@spacapan.si, Rezervacije na tel. +386 [5]766 04 00 ali mob. +386 41 297 829
MESNI MENI: Goveji tatarski biftek; Ravioli polnjeni s koprivami in orehi; nadevan zajček, zapečen v pečici, korenčkov pire; Skutna strjenka z meliso in jagodami. Točila se bodo vina Tilja iz vinske kleti Lemut Matjaža iz Dobravelj.
VEGETARIJANSKI MENI: Sveži kozji sir, postrežen na spomladanskih poganjkih; Ravioli, polnjeni s koprivami in orehi; File brancina v krompirjevi srajčki, mlada špinača s pinjolami; Skutna strjenka z meliso in jagodami. Točila se bodo vina Tilja iz vinske kleti Lemut Matjaža iz Dobravelj.

02.04.2015. ob 19h

Restavracija KARLO, Stoja 28, 52100 PULA, I. Ljubomir Nežić, E-mail: ljnezic@gmail.com Rezervacije na tel. +385 [0]52 386 640 ali mob. +385[0]91 508 28 89
MESNI MENI: Hladna plošča Karlo; Zapečeni ravioli s sirom; Testenine [pljukanci] s šparglji in pršutom; Tagliata iz ledvic u sezamu na zeleni posteljici; Skutna torta. Vино se bo točilo.
RIBJI MENI: Spomladanska morska zgodba; Ravioli z rakovico; Rižota s kaneštreلامي; Rolice iz bele ribe z zelenjavo; Čokoladni mousse. Vино se bo točilo.

IT

22/01/2015 ore 19:00

Impresa artigianale per la ristorazione „FM”, Trattoria KVARNER, Šetalistište San Marco bb, 52220 ALBONA - LABIN, propr.: Danfranko Barbić, www.kvarnerlabin.com, E-mail: info@kvarnerlabin.com, Per prenotazioni chiamare al numero fisso +385 [0]52 852 336 o cellulare +385 [0]98 219 765
MENU A BASE DI CARNE: Carpaccio di bue istriano autoctono "boškarin", salsiccia di bue istriano autoctono "boškarin"; Krapfen al formaggio, valerianella e pignoli con ragu di bue istriano autoctono "boškarin", porcini e gallinacci; Tagliata di bue istriano autoctono "boškarin" con tartufi; Gnocchi istriani con prugne. Offerta di vino.
MENU A BASE DI PESCE: Bruschetta con supreme di acciughe by Arbacommerce e olio d’oliva novello Negri; Gnocchi verdi con granchio e capesante; Polpo con verdure assortite e patate; Gnocchi istriani con prugne. Offerta di vino.

29/01/2015 ore 19:00

Trattoria SKOK, Štorje 27, 6210 SESANA - SEŽANA, SLOVENIA, propr.: Katja Skok www.gostilna-skok.com, E-mail: gostilna.skok@gmail.com, Per prenotazioni chiamare al numero fisso 386 [5]768 54 09 o cellulare +386 [31]798 981, **MENU A BASE DI CARNE**: Filetto alla tartara di stallone giovane su letto di burro con santoreggia montana; Minestra di sedano; Coscia di cinghiale brasata con struccoli di grano saraceno; Radicchio invernale con fagioli; Dessert allo yogurt fatto in casa con glassa all’arancia. Vино Malvasia e Teran PTP, Cantina vinicola Orel di Alber di Sesana - Avber.
MENU VEGETARIANO: Crema spalmabile ai funghi al burro con santoreggia montana; Minestra di sedano; Involтини di verza gratinati con formaggio giovane con albumina ed erba cipollina; Struccoli con dragoncello. Vино Malvasia e Teran PTP, Cantina vinicola Orel di Alber di Sesana - Avber.

05/02/2015 ore 19:00

Bistro VESNA LOBORIKA, Lobarika 31B, 52206 MARZANA - MARČANA, propr.: Vesna Grubešić www.vesna-loborika.hr E-mail: vesna.loborika@email.t-com.hr, Per prenotazioni chiamare al numero fisso 00385 [0]52 550 468, cell.: 00385 [0]91 253 58 91, **MENU A BASE DI CARNE**: Formaggi Vesna; Ravioli alla salsa cremosa di panna e formaggio; Rotolo di vitello con erbe aromatiche e verdure; Crespelle al forno con ricotta e formaggio ricoperte di cioccolato. Offerta di vino.
MENU A BASE DI PESCE: Antipasto di pesce misto; Zuppa di pesce; Branzino arrotolato con verdure e formaggio; Cubetto di formaggio con frutti di bosco. Offerta di vino.

19/02/2015 ore 19:00

Ristorante ORCA, Gripole 70, 52210 ROVIGNO - ROVINJ, propr. Igor Hrvatin, www.orca-rovinj.com E-mail: orka@pu.t-com.hr, Per prenotazioni chiamare al numero fisso +385 [0]52 816 851 o inviare un fax al numero +385 [0] 52 840 145, **MENU A BASE DI PESCE**: Misto marinato – savor; "Pljukanci" [pasta affusolata] con sogliola e gamberi; Filetto di sogliola in salsa di scampi; Contorno di verdure, insalata; Dolce casereccio. Offerta di vino.
MENU A BASE DI CARNE: Carpaccio di carne di bue istriano autoctono "boškarin" con tartufi, grana padano, olio d’oliva Frantojo; "Pljukanci" (pasta affusolata) Orca [prosciutto, salsicce caserecce, lombata di maiale [ombolo] e funghi]; Piatto istriano a base di carne – salsicce, lombata di maiale [ombolo] e rognone avvolto in pancetta, patate al forno e cavolo cappuccio cotto; Dolce casereccio. Offerta di vino.

26/02/2015 ore 19:00

Trattoria TRI LOVCA, Srgaši 38a, Šmarje, 6000 CAPODISTRIA - KOPAR, SLOVENIA, propr. Nataša Orejaš, E-mail: natasa.natasa31@gmail.com, Per prenotazioni chiamare al numero +386 317 224 60
MENU A BASE DI CARNE: Paté di cervo e carpaccio di manzo, gulasch di capriolo con gnocchi, filetto di maiale in camicia di prosciutto, patate ripiene e bouquet di verdure, cioccolato al forno con fior di sale e rosmarino.
MENU A BASE DI PESCE: crema spalmabile di pesce e polpo in salsa balsamica, risotto di scampi con porcini in cestino di parmigiano, branzino in pasta sfoglia con contorno, cioccolato al forno con fior di sale e rosmarino.

05/03/2015 ore 19:00

Locanda MILENA, Bačva 3, 52463 VIŠNJAN, propr. Đorđe Stefanov, www.milena.hr, E-mail: milena@pu.t-com.hr, Per prenotazioni chiamare al numero di cellulare +385 [0] 91 538 53 99
MENU A BASE DI CARNE: Piatto della casa "Bačvanski pjat"; Minestrone con bobici [mais novello]; Lombata di maiale [ombolo] e salsicce, crauti; Gnocchetti dolci. Offerta di vino.
MENU A BASE DI PESCE: Mix di baccalà; Zuppa di baccalà; Polenta con sugo di baccalà; Parfait. Offerta di vino.

12/03/2015 ore 19:00

Trattoria MOHOREČ, Kubed 66a, 6272 GALLIGNANA - GRAČIŠČE, SLOVENIA, propr. Igor Rojc www.mohorec.si, E-mail: gostilna@mohorec.si, Per prenotazioni chiamare al numero +386 41 822 699, **MENU A BASE DI CARNE**: Torta fredda con marmellata, formaggio caprino e asparagi selvatici; Pasta [pasta fatta in casa] con salvia e pignoli; Lombata di maiale [ombolo] con ciccioli in padella e polenta al forno alla griglia; Fritole. Offerta di vino
Rodica iz Trušć.
MENU A BASE DI PESCE: Rotolo di baccalà mantecato e acciughe marinate; Fagioli in brodetto con cozze; Calamari ripieni e bruschette con aglio e bietola; Frittole. Offerta di vino Rodica iz Trušć.

19/03/2015 ore 19:00

Impresa artigianale per la ristorazione – Locanda VALTER-KOLINASI, Kolinasi 13/1, 52425 ROZZO - ROČ, propr.: Valter Glavić, www.konoba-kolinasi.com, E-mail: valdi.glavic@gmail.com
Per prenotazioni chiamare al numero fisso +385 [0]52 666 624 o cell. +385 [0]91 7294 393
MENU A BASE DI CARNE: Aperitivo; Piatto di affettati – prosciutto, lombata di maiale [ombolo], salsiccia, formaggio, formaggio al tartufo; Arrosto di vitello e di maiale in salsa di funghi, patate al forno e insalata di stagione; Strudel di mele, frittole, crostoli. Offerta di vino Grozić iz Oslići.
MENU VEGETARIANO: Aperitivo; Tre tipi di formaggio – di pecora, di capra, di mucca al tartufo; Tre tipi di pasta fatta in casa con asparagi, formaggio di mucca fritto, patate salate e insalata di stagione; Strudel di mele, frittole, crostoli. Offerta di vino Grozić iz Oslići.

26/03/2015 ore 19:00

ŠPACAPANOVA KUĆA, Komen 85, 6223 COMENO - KOMEN, SLOVENIA, propr. Ada Špacapan www.spacapan.si, E-mail: info@spacapan.si, Per prenotazioni chiamare al numero fisso +386 [5]766 04 00 o cell. +386 41 297 829, **MENU A BASE DI CARNE**: Filetto di manzo alla tartara; Ravioli ripieni di ortica e noci; lepre ripiena arrostita al forno, purè di carote; Dessert di formaggio giovane con melissa e fragole. Offerta di vino Tilja proveniente dalla cantina vinicola Lemut Matjaž di Dobravlje.
MENU VEGETARIANO: Formaggio caprino giovane servito su letto di germogli primaverili; Ravioli ripieni di ortica e noci; Filetto di branzino in camicia di patate, spinaci giovani con pignoli; Dessert di formaggio giovane con melissa e fragole. Offerta di vino Tilja proveniente dalla cantina vinicola Lemut Matjaž di Dobravlje.

02/04/2015 ore 19:00

Ristorante KARLO, Stoja 28, 52100 POLA - PULA, propr. Ljubomir Nežić, E-mail: ljnezic@gmail.com Per prenotazioni chiamare la numero fisso +385 [0]52 386 640 o cell. +385[0]91 508 28 89
MENU A BASE DI CARNE: Piatto freddo Karlo; Ravioli di formaggio al forno; "Pljukanci" [pasta affusolata] con asparagi e prosciutto; Tagliata di arista con sesamo su letto verde; Torta di formaggio. Offerta di vino.
MENU A BASE DI PESCE: Fiaba marina primaverile; Ravioli al granchio; Risotto con canestrelli; Involтини di pesce bianco con verdure; Mousse al cioccolato. Offerta di vino.