

**04.02.2016. u 19h ~ Restaurant BODULKA (Hotel VELANERA), Šišan**

**Riblji menu:** Aperitiv ~ Krem juha od romba ~ Crni rezanci s gamberima i porilukom u šafranu ~ Brudet od hobotnice s mirisnom palentom ~ Desert po izboru chefa

**Mesni menu:** Aperitiv ~ Krem juha od kelja s hrskavom pancetom ~ Pečeni vepric sa smokvama, porilukom i njokima ~ Juncéa obrazina u teranu s pureom od krumpira i mrkve ~ Desert po izboru chefa

**18.02.2016. u 19h ~ Restoran TOMAŽIĆI, Nedeščina**

**Mesni menu:** Carpaccio od srne s prelivom od naranče i medu, Mousse od šunke sa crnim maslinama ~ Fuži sa crvenim radićem i pršutom, Ravioli punjeni domaćom skutom u umaku od maslina, kapara, bosiljka i konjaka, Pljukanci sa cherry rajčicama, kobasicama, ombolom i crvenom paprikom ~ Medaljoni u umaku od naranče i acceta balsamica na posteljici od rukole ~ Desert Tomažići

**Riblji menu:** Ribarska harmonija: Hobotnica, lignje, jadranske kozice, filet srdele i riblji tartar ~ Orzoto „Tomažići“ sa sipom, lososom, tikvicama i ribljom ikrom, Ravioli od hobotnice i plemenite ribe u umaku od škampa, Krpice sa srdelama ~ Filet od brancina na posteljici od Julianne povrća i pire od buče ~ Desert Tomažići

**03.03.2016. ob 19 h ~ Gostiona SKOK, Sežana, SLO**

**Mesni menu:** Kućna želatina, kuhan pršut s hrenom ~ Juha od maslačka s kraškom pancetom ~ Hrbat veprica s kraškim šetrnjem, pirjani koromač i kroketi od krumpira ~ Domaći radić i grah ~ Gratiniранa palačinka od oraha

**Vegetarijanski menu:** Kravlj sir s orasima i kraškim medom ~ Juha od maslačka ~ Savici od heljde punjeni kozjom skutom i hrenom i maslac s kraškim šetrnjem ~ Domaći radić i grah ~ Gratiniранa palačinka od oraha

**17.03.2016. ob 19h ~ Restoran VENEZIA (Hotel CARNEVALE), Škofije, SLO**

**Mesni menu:** Carpaccio mladog boškarina na posteljici od rukole i sira Grana Padano ~ Istarski fuži s divljim šparogama i crnim ribanim tartufom u košarici od sira Grana Padano ~ Juncéi medaljoni u umaku od divljih šparoga i savijicom od krumpira ~ Kuhana kruška u umaku s refoškom

**Riblji menu:** Carpaccio dalmatinske hobotnice s marinadom od mediteranskih začina ~ Istarski pljukanci s lososom i divljim šparogama u košarici od sira Grana Padano ~ Marinirana hobotnica u pečici s krumpirovi crnim maslinama ~ Kućna nutellina torta

**31.03.2016. u 19 h ~ Restaurant ORCA, Rovinj**

**Mesni menu:** Carpaccio od boškarina na posteljici od rukolje i Grana Padano ~ Domaći pljukanci na istarski ~ Teleći obrazi s finim umakom i palentom, salata ~ Skuta s orasima i medom, sladoled s maslinovim uljem Leccino

**Riblji menu:** Salata od jadranskih lignji na posteljici od rukolje ~ domaći pljukanci s listom i šparogama ~ Rošpo s tartufima, domaća blitva s krumpirovi ~ Skuta s orasima i medom, sladoled s maslinovim uljem Leccino

**14.04.2016. u 19 h ~ Restoran FRANCUZ, Pazin**

**Mesni menu:** Šparoge u kruhu, špaleta, aromatizirana skuta (začini) ~ Ravioli i pljukanci u vazmenom štitu ~ Janje na padelu, krumpir, maslačak s pancetom ~ Rolada sa šparograma

**Vegetarijanski menu:** Grillani sir na motovilcu, aromatizirana skuta (paprika) ~ Ržitoči i palenta s radićem i koprivom ~ Punjene tikvice, jastuci od gljiva i tikvica, krumpir, salata ~ Orehnjača s prelivom

**28.04.2016. u 19h ~ Restaurant DVA FERALA, Poreč**

**Mesni menu:** Carpaccio od boškarina ~ Pljukanci sa šparogama i pršutom ~ Biftek taglijata na rukoli ~ Krema od vanilije s malinama

**Riblji menu:** Riblji tris (sardoni, bakalar, jadranska tuna) ~ Crni rižoto sa sipama ~ Filet bijele ribe s tartufima ~ Čokoladna torta sa sladoledom

**12.05.2016. u 19 h ~ Restaurant BRANCIN DA NINO, Rovinj**

**Mesni menu:** Istarski hladni pjat ~ Fuži, šparoge i pršut ~ Ledvica proljetnog umaku ~ Fritule u omaku

**Riblji menu:** Morski ples ~ Crni rižoto s koromačem ~ Rombo na mediteranski ~ Pita sa šumskim voćem i sirom

**26.05.2016. u 19h ~ Restoran ŠKUŽA, Pješčana uvala**

**Mesni menu:** Domaći pršut od vepra ~ Pljukanci u umaku od šparuga i pršuta ~ Juncéi biftek na restanom krumpiru i umaku od vrganja ~ Desert A la ŠKUŽA

**Riblji menu:** Carpaccio od hobotnice, Grana Padano, maslinovo ulje PULIN ~ Crni rižot od sipe ~ Filet brancina u vinski umaku sa sezonskim povrćem i krumpirom ~ Desert A la ŠKUŽA

Cijena večere je promotivna i iznosi 120,00 kn po osobi u hrvatskim, odnosno 18 EUR u slovenskim objektima, sa čašom vina po slijedu jela.

**04.02.2016 ob 19h ~ Restavracija BODULKA (Hotel VELANERA), Šišan**

**Mesni meni:** Aperitiv ~ Ohrovtova kremajuha s hrustljivo pancesto ~ Pečena divja svinja s smokvama, porom u njoki ~ Goveje meso u teranu s krumpirjevim in korenčkovim pirejem ~ Desert po izboru chefa

**Riblji meni:** Aperitiv ~ Kremna juha iz romba ~ Crni rezanci s škampi in porom u žafranu ~ Brodet iz hobotnice z dišečo polento ~ Desert po izboru chefa

**18.02.2016 ob 19h ~ Restavracija TOMAŽIĆI, Nedeščina**

**Mesni meni:** Carpaccio iz srne s prelivom iz pomaranče in medu, Mouss iz šunke s črnimi olivami ~ Fuži z rdečim radičem in pršutom, Ravioli, polnjeni z domači skuto v omaki iz oliv, kaper, bazilike in konjaka, Cmoki s cherry paradižniki, klobasami, kotletti in rdeči papriko ~ Medaljoni v pomarančni omaki in acetom balsamicom na posteljici iz rukole ~ Desert Tomažići

**Riblji meni:** Ribiška harmonija: Hobotnica, lignje, jadranske kozice, file sardelle in riblji tartar ~ Ržota „Tomažići“ s sipo, lososom, bučkami in ribljimi ikrami, Ravioli iz hobotnice in plemenite ribe v omaki iz škampov, Krpice s sardelami ~ Filet iz brancina na posteljici iz Julianne zelenjave in bučni pire Desert Tomažići

**03.03.2016. u 19 h ~ Gostilna SKOK, Sežana, SLO**

**Mesni menu:** Hišna žolca, kuhan pršut s hrenom ~ Regratova juha s kraško panceto ~ Hrbet divjega prašička s kraškim šetrnjem, dušeni koromač in krumpirjevi cvrtki ~ Domači radić in fižol ~ Gratiniранa orehova palačinka

**Vegetarijanski menu:** Kravlj sir z orehi in kraškim medom ~ Regratova juha ~ Ajdovi žepki polnjeni s kožjo skuto v hrenom ter maslo kraškega šetrja ~ Domači radić in fižol ~ Gratiniранa orehova palačinka

**17.03.2016. u 19h ~ Restavracija VENEZIA (Hotel CARNEVALE), Škofije, SLO**

**Mesni menu:** Carpaccio mladega boškarina na posteljici rukole in sira Grana Padano ~ Istarski fuži z divjimi šparagliji ter črnim ribanim tartufom v košarici iz sira Grana Padano ~ Gojevi medaljoni v omaki divjih šparaglijev ter krumpirjev zavitek ~ Kuhana hrushka v refoškovi omaki

**Riblji menu:** Carpaccio dalmatinske hobotnice z marinado iz mediteranskih začimbi ~ Istarski pljukanci z lososom in divjimi šparagliji v košarici iz sira Grana Padano ~ Marinirana hobotnica u pečici s krumpirjem in črnimi olivami ~ Hišna nutellina torta

**31.03.2016 ob 19 h ~ Restavracija ORCA, Rovinj**

**Mesni meni:** Carpaccio iz boškarina na posteljici iz rukole in Grana Padano~ Domači cmoki po istrsko ~ Teletina s fino omako in polento, solata ~ Skuta z orehi in medom, sladoled z oljčnim uljem Leccino

**Riblji meni:** Solata iz jadranskih ligenj na posteljici iz rukole ~ domaći cmoki z listom in šparagliji ~ Rospi s tartufi, domaća blitva s krumpirjem ~ Skuta z orehi in medom, sladoled z oljčnim uljem Leccino

**14.04.2016. ob 19 h ~ Restavracija FRANCUZ, Pazin**

**Mesni meni:** Šparagliji v kruhu, špaleta, aromatizirana skuta (začimbe) ~ Ravioli in cmoki v velikonočnem slogu ~ Jagnje na pladnju, krumpir, regrat s pancesto ~ Rolada s šparagliji

**Vegetarijanski meni:** Grillani sir na motovilcu, aromatizirana skuta (paprika) ~ Ržitoči in polenta z radićem in koprivom ~ Polnjene bučke, blazinice iz gob in bučk, krumpir, solata ~ Orehov kolač s prelivom

**28.04.2016 ob 19h ~ Restavracija DVA FERALA, Poreč**

**Mesni meni:** Carpaccio iz boškarina ~ Cmoki s šparagliji in pršutom ~ Biftek taglijata na rukoli ~ Krema od vanilije z malinama

**Riblji meni:** Riblji tris (sardoni, bakalar, jadranska tuna) ~ Crna rižota s sipami ~ File bele ribe s tartufi ~ Čokoladna torta s sladoledom

**12.05.2016. ob 19 h ~ Restavracija BRANCIN DA NINO, Rovinj**

**Mesni meni:** Istarski hladni krožnik ~ Testenine, šparagliji in pršut ~ Ledvica v spomladanski omaki ~ Fritule v omaku

**Riblji meni:** Morski ples ~ Crna rižota s koromačem ~ Rombo na mediteranski ~ Pita sa šumskim voćem i sirom

**26.05.2016 ob 19h ~ Restavracija ŠKUŽA, Pješčana uvala**

**Mesni meni:** Domači pršut od divje svinje ~ Cmoki v omaki iz šparaglijev in pršuta ~ Gojevi biftek na dušenem krumpirju v omaki iz jurčkov ~ Desert A la ŠKUŽA

**Riblji meni:** Carpaccio iz hobotnice, Grana Padano, oljčno ulje PULIN ~ Crna rižota iz sipe ~ File brancina v vinski omaki s sezonsko zelenjavom in krumpirjem ~ Desert A la ŠKUŽA

Cena večere je promotivna i znaša 120,00 kn na osebo v hrvaških oziroma 18 EUR v slovenskih objektih, s enim kozarcem vina po konzumiranih jedeh.

**04/02/2016 ore 19,00 ~ Ristorante BODULKA (Hotel VELANERA), Sissano - Šišan**

**Menu a base di carne:** Aperitivo ~ Vellutata di verza con pancetta croata ~ Arrosto di cinghiale con fichi, porro e gnocchi ~ Muso di vitellone al vino Terrano con pure di patate e carote ~ Dessert scelto dallo chef

**Menu a base di pesce:** Aperitivo ~ Vellutata di rombo ~ Tagliatelle nere allo zafferano con gamberi e porro ~ Brodetto di polpo con polenta profumata ~ Dessert scelto dallo chef

**18/02/2016 ore 19,00 ~ Ristorante TOMAŽIĆI, Santa Domenica di Albona - Nedeščina**

**Menu a base di carne:** Carpaccio di capriolo all'arancia e miele, Mousse di prosciutto cotto con olive nere ~ Fusilli (pasta casereccia) con radicchio rosso e prosciutto, Ravioli ripieni di ricotta casereccia in salsa di olive, capperi, basilico e cognac, Pljukanci (pasta affusolata) con pomodori ciliegini, saliccie, lombata di maiale (ombolo) e peperone rosso ~ Medaglioni in salsa di arance e aceto balsamico su letto di rucola ~ Dessert Tomažići

**Menu a base di pesce:** Armonie del mare: Polpo, calamari, gamberi dell'Adriatico, filetti di sarde e tartare di pesce ~ Orzetto Tomažići con seppie, salmone, zucchine e uova di pesce, Ravioli di polpo e pesce pregiato in salsa di scampi, Quadracci con sarde ~ Filetto di branzino su letto di julienne di verdure e pure di zucca ~ Dessert Tomažići

**03/03/2016 ore 19,00 ~ Trattoria SKOK, Sesana - Sežana, SLO**

**Menu a base di carne:** Gelatina casereccia, prosciutto cotto con cren ~ Zuppa di tarassaco con pancetta casrica ~ Spalla di cinghiale con santoreggia casrica, finocchi brasati e crocchette di patate ~ Radicchio e fagioli casarecci ~ Crespelle gratinate con noci

**Menu vegetariano:** Formaggio di mucca con noci e miele casrics ~ Zuppa di tarassaco ~ Rotolo di grano saraceno ripieno di ricotta di capra e cren e burro con santoreggia casrica ~ Radicchio e fagioli casarecci ~ Crespelle gratinate con noci

**17/03/2016 ore 19,00 ~ Ristorante VENEZIA (Hotel CARNEVALE), Scoffie - Škofije, SLO**

**Menu a base di carne:** Carpaccio di carne di bue istriano autoctono "boškarin" giovane su letto di rucola e formaggio Grana Padano ~ Fusilli istriani (pasta casereccia) con asparagi selvatici e tartufo nero gratugiato in cestino di formaggio Grana Padano ~ Medaglioni di vitellone in salsa di asparagi selvatici e patate ~ Pera cotta con salsa al Refosco

**Menu a base di pesce:** Carpaccio di polpo dalmato in marinata di aromi mediterranei ~ Knedli istriani — Gnocchi dolci con salmone e asparagi selvatici in cestino di formaggio Grana Padano ~ Polpo marinato al forno con patate e olive nere ~ Torta nutellina casereccia

**31/03/2016 ore 19,00 ~ Ristorante ORCA, Rovigno - Rovinj**

**Menu a base di carne:** Carpaccio di carne di bue istriano autoctono "boškarin" su letto di rucola e Grana Padano ~ Pljukanci casarecci (pasta affusolata) all'istriana ~ Guance di vitello con salsa gustosa e polenta, insalata ~ Ricotta con noci e miele, gelato all'olio di oliva Leccino

**Menu a base di pesce:** Insalata di calamari dell'Adriatico su letto di rucola ~ Pljukanci casarecci (pasta affusolata) con sogni e asparagi ~ Rospo con tartufi, bietola casereccia con patate ~ Ricotta con noci e miele, gelato all'olio di oliva Leccino

**14/04/2016 ore 19,00 ~ Ristorante FRANCUZ, Pisino - Pazin**

**Menu a base di carne:** Asparagi nel pane, spalletta, ricotta aromatizzata (aromi) ~ Ravioli e pljukanci (pasta affusolata) nell'atmosfera della Pasqua ~ Agnello in padella, patate, tarassaco con pancetta ~ Rollata con asparagi

**Menu vegetariano:** Formaggio grigliato su valerianella, ricotta aromatizzata (peperone) ~ Risotto e polenta con radicchio e ortiche ~ Zucchine ripiene, cuscinetti di funghi e zucchine, patate, insalata ~ Torta alle noci con glassa

**28/04/2016 ore 19,00 ~ Ristorante DVA FERALA, Parenzo- Poreč**

**Menu a base di carne:** Carpaccio di carne di bue istriano autoctono "boškarin" ~ Pljukanci (pasta affusolata) con asparagi e prosciutto ~ Tagliata di filetto di manzo su rucola ~ Crema alla vaniglia con lamponi

**Menu a base di pesce:** Tris di pesce (sardonini alici), baccala, tonno dell'Adriatico ~ Risotto al nero di seppia ~ Filetto di pesce bianco con tartufi ~ Torta al cioccolato con gelato

**12/05/2016 ore 19,00 ~ Ristorante BRANCIN DA NINO, Rovigno - Rovinj**

**Menu a base di carne:** Piatto freddo istriano ~ Fusilli (pasta casereccia), asparagi e prosciutto ~ Rognone in salsa primaverile ~ Frittelle alla crema

**Menu a base di pesce:** Danza marina ~ Risotto nero con finocchio ~ Rombo alla mediterranea ~ Torta salata ai frutti di bosco e formaggio

**26/05/2016 ore 19,00 ~ Ristorante ŠKUŽA, Valsabbion - Pješčana uvala**

**Menu a base di carne:** Prosciutto casereccio di cinghiale ~ Pljukanci (pasta affusolata) in salsa di asparagi e prosciutto ~ Filetto di vitellone su patate saltate in padella e salsa di funghi porcini ~ Dessert alla ŠKUŽA

**Menu a base di pesce:** Carpaccio di polpo, Grana Padano, oljčno ulje PULIN ~ Risotto al nero di seppia ~ Filetto di branzino in salsa di vino con verdura di stagione e patate ~ Dessert alla ŠKUŽA

Il prezzo delle cene è di 120,00 kune a persona nei locali croati, o di 18 EURO nei locali sloveni, con un bicchiere di vino a pasta.