



Kontakti za rezervacije/ Contatti per prenotazioni

Konoba-pizzeria „2. PERON“

VI./propr. Armando Lušetić, Cerovlje 6, CEROVLJE

GSM +385 (0)91 799 20 26

e-mail: mariela.anciclusetic@yahoo.com

Gostilna „TRIJE LOVCI“

VI./propr. Nataša Orejaš, Srgaši 37b, ŠMARJE – KOPAR, SLO

Tel. +386 31 722 460

Ugostiteljski objekt „TINA“

VI./propr. Đani Bubić, Presika 37/B, LABIN

Tel. +385 (0)52 852 520

Konoba „VALTER KOLINASI“

VI./propr. Valter Glavić, Kolinasi, ROČ 13/1

Tel. +385 (0)52 666 624; GSM +385 (0)91 729 43 93

e-mail: info@konoba-kolinasi.com

Konoba „FERAL“

VI./propr. Oriano Geršić, Boraca 11, FAŽANA

Tel. +385 (0)91 404 07 07

e-mail: feral.fazana@gmail.com

Konoba „KAŠTEL“

VI./propr. Alen Sinožić, Žbandaj 23, POREČ

Tel. +385 (0)52 460 239; GSM: +385 (0)98 366 528

e-mail: konoba_kastel@net.hr

Konoba „KOD KANCELIRA“

VI./propr. Mladen Sošić, Istarska 3, BALE

Tel. +385 (0)52 824 445; GSM: +385 (0)98 254 058

e-mail: kodkancelira@gmail.com



HRVATSKA OBRITNIČKA KOMORA
OBRITNIČKA KOMORA ISTARSKE ŽUPANIJE



OBMOČNA OBRITNO-PODIJETNIŠKA ZBORNIKA KOPER
CAMERA REGIONALE D'IMPREDITORIA ARTIGIANALE DI CAPODISTRIA

Pula, Mletačka 12/I,
tel. +385 (0)52 212 993 / fax. +385 (0)52 383 744
e-mail: ok-istre@hok.hr / www.ok-istre.hr
www.facebook.com/istragourmettour



5. Istra
GOURMET TOUR
2016. g
Konobe

13.10.2016.

CEROVLJE, Konoba-pizzeria „2. PERON“, vl. Armando Lušetić

20.10.2016.

KOPAR, SLO, Gostilna „TRIJE LOVCI“, vl. Nataša Orejaš

27.10.2016.

LABIN, Ugostiteljski objekt „TINA“, vl. Đani Bubić

10.11.2016.

ROČ, Konoba „VALTER KOLINASI“, vl. Valter Glavić

24.11.2016.

FAŽANA, Konoba „FERAL“, vl. Oriano Geršić

08.12.2016.

POREČ, Konoba „KAŠTEL“, vl. Alen Sinožić

22.12.2016.

BALE, Konoba „KOD KANCELIRA“, vl. Mladen Sošić



HRVATSKA OBRITNIČKA KOMORA
OBRITNIČKA KOMORA ISTARSKE ŽUPANIJE

13.10.2016. u 19 h ~ Konoba-pizzeria „2. PERON“ Cerovlje

Mesni menu: Istarski pijat na 2. Peronu – Bruschetta s domaćom skutom, medenicom i domaćim kobasicama, Pašteta od istarskog pršuta, Namaz od ulika i sira ~ Juha od krumpira s pancetom ~ Kunić na umido u šugu od malvazije i ružmarina uz domaće pasutice s friškim kapuzom ~ Slatko od palente sa smokvama u crnom vinu

Vegetarijanski menu: Namaz od domaće skute i sezama ~ Domaći makaruni sa vrganjima i aronijom ~ Vegetarijanski štrudel u šugu od jabuke i kapuza ~ Mousse od smokava sa skutom i šljivama

20.10.2016. u 19h ~ Gostilna „TRIJE LOVCI“ Šmarje, SLO

Mesni menu: Terina od kunića s pistacijama ~ Frikase od kopuna s njokima od cikle ~ Nadjeveni goveđi rep, prilog zapečeni prženi krumpir ~ Gratinirane palačinke

Ribljí menu: Leća in čičerika na mornarski ~ Škampe kardinal ~ File brancina sa sjemenkama na posteljici od povrća ~ Gratinirane palačinke

27.10.2016. u 19 h ~ Ugostiteljski objekt „TINA“ Labin

Mesni menu: Carpaccio od boškarina ~ Ravioli punjeni sirom s okruglicama od boškarina i gljivama ~ Dinstana rebra od boškarina, krumpir na istarski ~ Sladoled od kave s čokoladom i maslinovim uljem

Ribljí menu: Lignje i crveni radič ~ Crni ravioli punjeni sa skutom, s umakom od sipe ~ Filet od bijele ribe s umakom od kadulje, zapečena palenta ~ Sladoled od kave s čokoladom i maslinovim uljem

10.11.2016. u 19 h ~ Konoba „VALTER-KOLINASI“ Roč

Mesni menu: Pršut, tri vrste sira ~ Tris „Kolinasi“/tjestenina s divljači ~ Domaće kobasice/ombolo, teleće pečenje/resteni krumpir i kiseli kupus ~ Fritule, hroštule, štrudla od jabuka

Vegetarijanski menu: Tri vrste sira ~ Frigani kravljí sir, povrće na žaru ~ Tris „Kolinasi“/tjestenina s vrganjima, sezonska salata ~ Fritule, hroštule, štrudla od jabuka.

24.11.2016. u 19 h ~ Konoba „FERAL“ Fažana

Mesni menu: Mesne bruskete ~ Pljukanci s rukulom i pršutom ~ Tagliatta ~ Čokoladni kolač

Ribljí menu: Morska salata ~ Buzara od miješanih školjki ~ Filet brancina s julienne povrćem ~ Štrudla od jabuke

08.12.2016. u 19 h ~ Konoba „KAŠTEL“ Žbandaj

Mesni menu: Pršut, sir, skuta i panceta ~ Rezanci s gljivama i pancetom ~ Ombolo i kobasice na vinu s palentom ~ Štrudla od jabuka

Ribljí menu: Pašteta od tune ~ Slani i marinirani fileti od inćuna ~ Rezanci s plodovima mora ~ Ribljí brodet s palentom ~ Fritule i kroštule

22.12.2016. u 19 h ~ Konoba „KOD KANCELIRA“ Bale

Mesni menu: Pršut zarezanjak i kobasice ~ Fuži sa šampinjionima i pancetom ~ Svinjski medaljoni u umaku od pinjola i kiselih krastavaca, krumpir s ružmarinom i pirjani rezanci paprike, složena salata ~ Kolač od čokolade i naranče

Ribljí menu: Salata od sipa na podlozi od crvenog radiča ~ Bavete u umaku od dagnji i kozica ~ Filet od brancina u umaku od bijelog vina i badema, kuhani krumpir i blitva na maslinovom ulju, složena salata ~ Kolač od čokolade i naranče

13. 10. 2016 ob 19. uri ~ Konoba - pizzeria „2. PERON“ Cerovlje

Mesni meni: Istrski krožnik na 2. Peronu – Brusketa z domaćo skuto, medenico in z domaćimi klobasami, Pašteta iz istrskega pršuta, Namaz iz oliv in sira ~ Krompirjeva juha s panceto ~ Zajec v omaki iz malvazije in rožmarina z domaćo testenino pasuticami in s svežim zeljem ~ Sladko iz polente s figami v rdečem vinu

Vegetarijanski meni: Namaz iz domaće skute in sezama ~ Domaća testenina makaruni z jurčki in aronijo ~ Vegetarijanski štrudelj v omaki iz jabolč in zelja ~ Mousse iz fig s skuto in slivami

20. 10. 2016 ob 19. uri ~ Gostilna „TRIJE LOVCI“ Šmarje, SLO

Mesni meni: Zajčja terina s pistacijami ~ Kopunov frikase z njoki rdeče pese ~ Nadevan goveji rep, priloga zapečen pražen krumpir ~ Gratinirane palačinke

Ribljí meni: Leča in čičerika po mornarsko ~ Škampi kardinal ~ Brancinov file s semení na zelenjavni posteljici ~ Gratinirane palačinke

27. 10. 2016 ob 19. uri ~ Gostinski objekt „TINA“ Labin

Mesni meni: Carpaccio iz boškarina ~ Ravioli polnjeni s sirom s cmoki iz boškarina in z gobami ~ Dušena rebra iz boškarina, krompir po istrsko ~ Kavni sladoled s čokolado in olivnim oljem

Ribljí meni: Lignji in rdeči radič ~ Črni ravioli polnjeni s skuto, s sipino omako ~ File bele ribe z omako z žajbljem, zapečena polenta ~ Kavni sladoled s čokolado in olivnim oljem

10. 11. 2016 ob 19. uri ~ Konoba „VALTER-KOLINASI“ Roč

Mesni meni: Pršut, tri vrste sira ~ Tris „Kolinasi“/testenina z divjačino ~ Domaće klobase/ombolo, telečja pečenka/pražen krumpir in kisel zelje ~ Fritule, kroštule, jabolčni štrudelj

Vegetarijanski meni: Tri vrste sira ~ Ocvrti kravljí sir, zelenjava na žaru ~ Tris „Kolinasi“/testenina z jurčki, sezonska solata ~ Fritule, kroštule, jabolčni štrudelj

24. 11. 2016 ob 19. uri ~ Konoba „FERAL“ Fažana

Mesni meni: Mesne bruskete ~ Testenina pljukanci z rukolo in s pršutom ~ Tagliata ~ Čokoladni kolač

Ribljí meni: Morska solata ~ Buzara mešanih školjk ~ Brancinov file z zelenjavo julienne ~ Jabolčni štrudelj

08. 12. 2016 ob 19. uri ~ Konoba „KAŠTEL“ Žbandaj

Mesni meni: Pršut, sir, skuta in panceta ~ Rezanci z gobami in s panceto ~ Ombolo in klobase na vinu s polento ~ Jabolčni štrudelj

Ribljí meni: Tunina pašteta ~ Slani in marinirani fileti inćunov ~ Rezanci z morskimi sadeži ~ Ribji brodet s polento ~ Fritule in kroštule

22. 12. 2016 ob 19. uri ~ Konoba „KOD KANCELIRA“ Bale

Mesni meni: Pršut zarezanjak in klobase ~ Testenina fuži s šampinjoni in panceto ~ Svinjski medaljoni v omaki iz pinjol in kiselih kumaric, krompir z ružmarinom in dušeni rezanci paprike, složena solata ~ Čokoladni kolač s pomarančo

Ribljí meni: Sipina solata na posteljici iz rdečega radiča ~ Testenina bavete v omaki iz dagnj in kozic ~ Brancinov file v omaki iz belega vina in mandeljnov, kuhani krumpir in blitva na olivnim oljem, složena solata ~ Čokoladni kolač s pomarančo

13/10/2016 ore 19:00 ~ Trattoria pizzeria „2. PERON“ Cerreto - Cerovlje

Menu a base di carne: Piatto istriano sul 2. Peron – Bruschetta con ricotta casereccia, medenica e salsicce caserecce, Paté di prosciutto istriano, Crema spalmabile a base di olive e formaggio ~ Zuppa di patate con pancetta ~ Coniglio in umido in salsa di malvasia e rosmarino accompagnato da "pasutice" (pasta fatta in casa) con cavolo cappuccio fresco ~ Polenta dolce con fichi al vino rosso

Menu vegetariano: Crema spalmabile a base di ricotta casereccia e sesamo ~ Maccheroni fatti in casa con funghi porcini e aronia ~ Strudel vegetariano in salsa di mele e cavolo cappuccio ~ Mousse di fichi con ricotta e prugne

20/10/2016 ore 19:00 ~ Trattoria „TRIJE LOVCI“ Monte di Capodistria - Šmarje, SLO

Menu a base di carne: Terrina di coniglio con pistacchi ~ Cappone in fricasea con gnocchi di barbabietola ~ Coda di manzo farcita con contornodi tortino di patate in tegame ~ Crespelle gratinate

Menu a base di pesce: Lenticchie e ceci alla marinara ~ Scampi alla Cardinale ~ Filetto di branzino con semi su letto di verdure ~ Crespelle gratinate

27/10/2016 ore 19:00 ~ Struttura di ristorazione „TINA“ Albona - Labin

Menu a base di carne: Carpaccio di bue istriano autoctono "boškarin" ~ Ravioli ripieni di formaggio con polpette di bue istriano autoctono "boškarin" e funghi ~ Costolette di bue istriano autoctono "boškarin" brasate, patate all'istriana ~ Gelato al caffè con cioccolato e olio d'oliva

Menu a base di pesce: Calamari e radicchio rosso ~ Ravioli al nero di seppia ripieni di ricotta ~ Filetto di pesce bianco in salsa di salvia, polenta al forno ~ Gelato al caffè con cioccolato e olio d'oliva

10/11/2016 ore 19:00 ~ Trattoria „VALTER-KOLINASI“ Rozzo - Roč

Menu a base di carne: Prosciutto, tre tipi di formaggio ~ Tris „Kolinasi“ pasta con carne di selvaggina ~ Salsicce/lombata di maiale (ombolo) caserecce, arrosto di vitello/patate in umido e crauti ~ Frittelle, crostoli, strudel di mele

Menu vegetariano: Tre tipi di formaggio ~ Formaggio di mucca fritto, verdure alla griglia ~ Tris „Kolinasi“/pasta con funghi porcini, insalata di stagione ~ Frittelle, crostoli, strudel di mele

24/11/2016 ore 19:00 ~ Trattoria „FERAL“ Fasana - Fažana

Menu a base di carne: Bruschette con carne ~ "Pljukanci" (pasta affusolata) con rucola e prosciutto ~ Tagliata ~ Dolce al cioccolato

Menu a base di pesce: Insalata di mare ~ Conchiglie miste alla busara ~ Filetto di branzino con Julienne ~ Strudel di mele

08/12/2016 ore 19:00 ~ Trattoria „KAŠTEL“ Žbandaj

Menu a base di carne: Prosciutto, formaggio, ricotta e pancetta ~ Tagliatelle con funghi e pancetta ~ Lombata di maiale (ombolo) e salsicce al vino con polenta ~ Strudel di mele

Menu a base di pesce: Paté di tonno ~ Filetti di alici salate e marinate ~ Tagliatelle ai frutti di mare ~ Brodetto di pesce con polenta ~ Frittelle e crostoli

22/12/2016 ore 19:00 ~ Trattoria „KOD KANCELIRA“ Valle - Bale

Menu a base di carne: Prosciutto, lombata di maiale e salsicce ~ Fusi con funghi champignon e pancetta ~ Medaglioni di maiale in salsa di pinoli e sottaceti, patate con rosmarino e listarelle di peperoni stufati, insalata mista ~ Dolce al cioccolato e arancia

Menu a base di pesce: Insalata di seppie su letto di radicchio rosso ~ Bavette in salsa di cozze e gamberi ~ Filetto di branzino in salsa di vino bianco e mandorle, bietole e patate bollite, insalata mista ~ Dolce al cioccolato e arancia

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.

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

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