

Istra 2016 2017 *Gourmet*

20th edition

Enogastro vodič kroz Istru

Guida enogastronomica dell'Istria

Wine and gastronomy of Istria

Wein & Gourmet - Istrien

www.istra.com



Istra





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

84 Vinske ceste Istre

Strade del vino dell'Istria

Wine Roads of Istria

Weinstrassen Istriens

100 Ceste maslinova ulja

Strade dell'olio d'oliva

Olive Oil Roads

Strassen des Olivenöls

118 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 vjeran 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 lebhafte Geschichte verbirgt. Einmal hier angekommen, erweitert sich das Blickfeld. Gefühle vertiefen sich, Anspannung weicht einer befreienden Sorglosigkeit. Neue Erfahrungen und Freundschaften werden zu dauerhaften Werten...





Istarska jela

Piatti istriani

Istrian Dishes

Istrische Gerichte

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 ponuđene svježine iz mora u brojnim restoranima priobalne Istre nudi vrhunski užitak, ali i potiče vječitu slatku dilemu: Što odabrati? Cijenjenu bijelu ribu ili sardale, 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 né 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 Fischsorten und Krebsen.

BUZARA

HR Posebna vrsta umaka pripremljena 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 Zitronen- 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 delicata. **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 Delikatesse.

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

HR Poznata zdrava plava riba Jadrana. Pripravljaju se svježe 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 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...? Adriatinfisch 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. Užitat novih okusa, što krijepe tijelo i razgaljuju dušu!

Piatti dell'Istria verde

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

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



Abecedarij jela Zelene Istre

Glossario delle pietanze dell'Istria verde

Glossary of dishes of Green Istria

ABC der Gerichte aus dem Grünen Istrien

FUŽI (Fusi)

HR Cjevasto smotani tanki komadi tjestenine, veličine 3-5 cm. **IT** Sottili pezzi 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 Röhrchen 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, začinen 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 mješavicom 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 filling. **DE** Nudeltaschen mit verschiedenen Füllungen, wie Käse, Fleisch oder Walnüssen.

ŽGVACET

HR Istarski gulaš od komadića mesa (ko-koši, 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 *cukerančići* or the famous Istrian *supa* with red wine, olive oil, salt, pepper and toasted white bread. A feast of new tastes that invigorate the body and enliven the soul!



Genussreich: Grünes Istrien

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

Istriens Hinterland zählt eine Menge authentischer Tavernen und Weinschenken, in denen Essen weit mehr bedeutet, als bloße Nahrungsaufnahme. Die Art der Zubereitung, das Ambiente und die angenehme Gesellschaft der Gastwirte erweitern eine Mahlzeit zum ganzheitlichen Genusserlebnis. Traditionelle Speisen basieren auf Fleisch und Nudeln - luftgetrockneter istrischer Schinken (*Pršut*) oder Speck als Vorspeise, köstliche Gemüsesuppe, am offenen Feuer 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 / SAMBUCO / 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 Salatzugabe zubereitet.

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 Brennessel 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 gourmands.

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 kućine. 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, strogo 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 nitrata 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 nitrati 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 Nitraten 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 znalačkom 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 kravli 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 priprave. 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 vielfältigen Verwendung dieses Nahrungsmittels bei.



Njegovo veličanstvo Tartuf od Istre

Vrhunac istarske gastronomije, skriveno blago
zavodljivih aroma...

Nazivaju ga afrodizijakom, 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 cijenjeniji 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 Trüfflexperten mithilfe speziell trainierter Hunde aufgespürt, deren feine Nasen die Edelknolle in ihrem unterirdischen Versteck erschnüffeln. Geschmack, Geruch und Tradition - für Kenner die reine Freude! In Istrien fand man auch den größten weißen Trüffelpilz der Welt. Mit einem Gewicht von 1,3 Kilogramm wurde er ins Guinnessbuch der Rekorde aufgenommen!



Izvorni tartuf

Klub kvalitetnih restorana i konoba Izvorni tartuf-Tartufo vero čine isključivo restorani iz začarane zone tartufa, restorani i konobe koji se umješno i iskreno ophode s tartufom i gostom. Izdvojili smo petnaest ugostiteljskih objekata, među mnogima koji nude tartuf, poradi kvalitete u prezentaciji i serviranju tartufa, sljubljivanja jela na bazi tartufa s vinima, poznavanja svih vrsta bijelog i crnog tartufa te posebnih tartufarskih sezonskih menija.

Tartufo vero

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 quindici ristoranti e trattorie che per cucina e regia eccellono nella presentazione e nella creatività, nell'abbinare vini prescelti a delizie gastronomiche a base di tartufo, altresì nella conoscenza di tutti i tipi del tartufo bianco e nero e dei rispettivi menù stagionali.

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 fifteen 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 fünfzehn Restaurants ausgewählt, angeboten werden Gerichte und Menüs, verfeinert mit saisonalen Trüffeltypen 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. 47

LA PARENZANA

str./pg./pg./Bl. 57

MALO SELO

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

MONDO

str./pg./pg./Bl. 57

MORGAN

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

MULINO

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

POD VOLTOM

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

PRIMIZIA FOOD & WINE

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

RADEŠIĆ

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

RINO

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

SAN ROCCO - GOURMET

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

STARA OŠTARIJA

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

STARI PODRUM

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

ŠTOKOVAC

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

TOKLARIJA

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

TONČIĆ

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

VRH

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

ZIGANTE

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



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 cijenjen 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 reznjeve, 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 cijenjen u kulinarstvu, a Francuzi ga smatraju najboljim i stoga najcjenjenijim 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 cijenjen 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 gedrungeenen, 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 gebuchter Form, mit schwarzer Oberfläche und ausgeprägten, quer gestreiften, pyramidenförmigen Warzen. Diese Sorte gehört zu den weitverbreiteten Trüffelsorten. 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 gebuchter 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

46 Sjeverna Istra

Alta Istria / Northern Istria / Nordistrien

60 Poreč

Parenzo

66 Rovinj

Rovigno

71 Južna Istra

Istria del sud / Southern Istria / Südistrien

78 Labin, Rabac

Albona, Porto Albona

81 Središnja Istra

Istria centrale / Central Istria / Zentralistrien



Uvod

Napunili smo dvadeset godina. Pa kao što kod svakog čovjeka kad dođe u dvadesete godine naviru sjećanja na proteklo razdoblje, tako je red da se i na dvadesetu obljetnicu izlaska prvog istarskoga (i hrvatskoga) gastronomskog vodiča povuku paralele „nekad i sad“ te istaknu barem oni najznačajniji pomaci koji su se tijekom dva desetljeća dogodili na dinamičnoj istarskoj enogastronomskoj sceni.

Ponajprije, to je osjetno povećanje broja i tipova ugostiteljskih objekata koji nude hranu. U prvom vodiču (svibanj 1996.) predstavili smo ukupno pedeset objekata koji su zadovoljili ocjenjivačke kriterije. Te iste ocjenjivačke kriterije u ovogodišnjem vodiču zadovoljilo je gotovo 250 objekata, ne samo restorana i konoba (kao u prvom vodiču), već su tu i agroturistička domaćinstva, razne zagajnice, kušaonice, autentične slastičarnice i sl. Osim kvantitativnih, tijekom posljednjih dvadeset godina u istarskoj enogastronomiji bilježimo i značajne kvalitativne pomake i to u svim segmentima promatranja i ocjenjivanja ugostiteljskih objekata. Bitno je uznapredovala **hrana** (ponuda, kvaliteta ulaznih sastojaka, kuhanje, konačan okus jela i njegova prezentacija na tanjuru). Od „no name“

namirnica koje su nekad završavale u raznim mesnim ili ribljim platama stvorene su manifestacije na kojima se kuha njima u čast: šparoge, školjke, listovi, tartufi, meso od boškarina...

Kategorija **pića** odnosno vina doživjela je još spektakularniji napredak u ovih zadnjih dvadeset godina. Pet-šest restoratera koji su posjedovali rashladnu vitrinu te 1996. godine, teško su mogli ispunili i jednu policu istarskim vinima - jednostavno, bilo ih je malo! Danas je problem koga od dvjestotinjak vinara izostaviti s vinske liste i koje, od sve zanimljivijih istarskih vina iz crne, crvene, bijele ili sive zemlje, svježe ili odležano, iz velikih ili malih barika, iz akacije ili amfore - odabrati. Ako kategorijama **hrane** i **pića** dodamo preostale dvije koje ocjenjujemo, dakle, **ambijent** i **uslugu**, za koje također možemo ustvrditi da su posljednjih godina znatno uznapredovali, jedan od zaključaka ove retrospektive mogao bi biti: U Istri se sve bolje jede! Provjerite!

Dobar tek i živjeli!

Franko Lukež,
autor projekta

Introduzione

Abbiamo compiuto vent'anni. Solitamente, quando una persona compie quest'età riaffiorano numerosi ricordi dei tempi passati, pertanto è giusto che anche in occasione del ventesimo anniversario della prima guida gastronomica istriana (e croata) vengano tracciati dei parallelismi tra passato e presente, anche per portare alla luce i cambiamenti più significativi che si sono susseguiti negli ultimi due decenni sulla scena enogastronomica istriana, nota per la sua dinamicità.

Il cambiamento maggiore è stato registrato nel numero e nei tipi delle strutture di ristorazione, in netto incremento. Nella prima guida (datata 1996), abbiamo presentato un totale di cinquanta locali che hanno soddisfatto tutti i criteri di valutazione. Questo numero ha raggiunto quota 250 nella presente guida, e 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, 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 dei locali di ristorazione. Il **cibo** ha fatto dei grossi passi avanti (offerta, qualità degli alimenti di base, cottura, gusto finale e impiattamento). Gli "alimenti anonimi" che tempo fa erano soliti a finire in varie pietanze a base di carne o pesce sono nel frattempo divenuti protagonisti di manifestazioni in loro onore: asparagi, crostacei, sogliole, tartufi, carne di manzo istriano...

La categoria delle **bevande**, ossia dei vini, ha subito uno sviluppo ancor più spettacolare negli ultimi due decenni. I cinque-sei ristoratori che nel 1996 disponevano di una vetrina refrigerata riuscivano a malapena a riempire uno scaffale con dei vini istriani, visto che all'epoca l'offerta era assai limitata. Oggi, invece, il problema maggiore è quale dei duecento produttori vinicoli escludere dalla lista e quali scegliere, considerata la ricchissima scelta di vini istriani provenienti da uve coltivate su terra nera, rossa, bianca o grigia, vini freschi o stagionati, vini barricati in botti piccole o grandi, vini conservati in anfore o in botti d'acacia. Se al **cibo** e alle **bevande** aggiungiamo l'**ambiente** e il **servizio**, ovvero le rimanenti due categorie che valutiamo e che hanno altresì fatto passi da gigante, una delle possibili conclusioni di questa retrospettiva è che in Istria si mangia sempre meglio. Controllate voi stessi!

Buon appetito e cin cin!

Franko Lukež,
autore del progetto



Birani restorani 2016
Ristoranti scelti per il 2016
Selected restaurants 2016
Ausgewählte Restaurants 2016

ČOK
str./pg./pg./Bl. 48

DAMIR & ORNELLA
str./pg./pg./Bl. 48

MILAN
str./pg./pg./Bl. 74

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

SAN ROCCO GOURMET
str./pg./pg./Bl. 52

SV. NIKOLA
str./pg./pg./Bl. 63

WINE VAULT
str./pg./pg./Bl. 69

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



Birane konobe 2016
Trattorie scelte per il 2016
Selected taverns 2016
Ausgewählte Tavernen 2016

ALLA BECCACCIA
str./pg./pg./Bl. 72

ASTAREA
str./pg./pg./Bl. 47

BATELINA
str./pg./pg./Bl. 72

BUŠČINA
str./pg./pg./Bl. 47

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

Introduction

We have turned twenty. Just like every man who reflects back on the past years once he turns twenty, so comes the time to draw 'now and then' comparisons on the twentieth anniversary of the first Istrian (and Croatian) gastronomic guidebook, and stress at least those most important advances which have occurred during the last two decades on the dynamic Istrian enogastronomic scene.

First of all, there is a significant increase in the number and type of eating establishments. In the first guidebook (May 1996), a total of fifty hospitality facilities which met evaluation criteria were presented. Those same evaluation criteria were met in this year's issue by almost 250 of them, not only restaurants and taverns (as was the case in the first guidebook), but also by agrifarms, various diners, tasting rooms, authentic ice cream parlours, etc.

Apart from quantitative, significant qualitative advancements of Istrian enogastronomy have been noted during the last twenty years in all observation and evaluation segments of hospitality facilities. **Food** advanced profoundly (offer, quality of ingredients, cooking, final taste and plate presentation). No name ingredients which used to end up on various meat or fish plates turned into events celebrating them by cooking: asparagus, sea shells, sole fish, truffle, Istrian cattle meat...

Beverages i.e. wines have experienced an even more spectacular advancement in the last twenty years. Five or six restaurateurs who had cooling display cases back in 1996 could have hardly filled a single shelf with Istrian wines - simply, there were only few! Today's issue is whom to omit out of some two hundred wine producers and which increasingly more interesting Istrian wines grown on black, red, white or grey soil, fresh or aged, in big or small barrique barrels, acacia or amphora, to select. If these two categories of **food** and **beverage** are supplemented by the other two evaluating ones i.e. **ambience** and **service**, which can also be characterized as significantly improved in the course of last several years, this review might be concluded by: Food in Istria is getting better! Have a try!

Enjoy your meal and Cheers!

Franko Lukež,
author of the project



Einführung

Es ist schon zwanzig Jahre her, dass unser Führer auf dem Markt ist. Und genauso wie jeder Mensch, wenn er dieses Alter erreicht hat, einige Erinnerungen an die vergangene Zeitspanne vorbeiziehen lässt, ziehen auch wir zu diesem runden Jahrestag einige Parallelen von „einst und jetzt“. Wir sind der erste istrische (und kroatische) Gastroführer, und viele bedeutende Veränderungen haben sich in diesen zwei Jahrzehnten auf der dynamischen istrischen Wein- und Gastroszene ereignet.

Das ist vor allem eine spürbar größere Anzahl und Art von Objekten, die Speisen anbieten. Im ersten Führer vom Mai 1996 stellten wir insgesamt fünfzig Objekte vor, die den Bewertungskriterien entsprechen haben. Den gleichen Kriterien entsprachen im diesjährigen Führer beinahe 250 Objekte, und zwar nicht nur Restaurants oder Tavernen, wie in der ersten Ausgabe; heuer befinden sich darunter auch Landgüter, verschiedene Snackbars, Degustationsobjekte, authentische Konditoreien und vieles mehr. Neben den Fortschritten in der Anzahl der Objekte verzeichnen wir in den letzten zwanzig Jahren auf der istrischen Wein- und Gastroszene auch eine bedeutende Steigerung der Qualität, und zwar in allen Segmenten des Monitoring und Bewertung des Gastgewerbes. Das bezieht sich vor allem auf die Speisen (Angebot, Qualität der Zutaten, Zubereitungsart, Geschmack der Speise und ihre Präsentation auf dem Teller). Von den einstigen „no name“

Zutaten, die oft auf verschiedenen Fleisch- und Fischplatten landeten, entstanden Manifestationen, bei denen man diesen Lebensmitteln zu Ehren kocht: Wildspargel, Muscheln, Seezungen, Trüffeln, Fleisch vom boškarin-Rind....

Die Kategorie der Getränke, vor allem Weinsorten, erlebte einen noch eindrucksvolleren Aufschwung in den letzten zwanzig Jahren. Damals, im Jahr 1996, konnten fünf-sechs Restaurantbesitzer, die eine Kühlvitrine besaßen, kaum ein Regal mit istrischen Weinen füllen - es gab einfach zu wenige davon! Heute dagegen ist es ein Problem, welchen der etwa zweihundert Winzer man von der Weinliste streichen könnte, und welche der interessanten istrischen Weine von der schwarzen, roten, weißen oder grauen Erde, frisch oder gelagert, aus großen oder kleinen Barriques, aus Akazie oder Amphore man überhaupt auswählen sollte.

Wenn man zu den Kategorien von Speisen und Getränken noch die anderen zwei Kategorien dazuzählt, die ebenfalls bewertet werden, also das Ambiente und Service, von denen wir wissen, dass sie auch eine enorme Entwicklung in den letzten zwanzig Jahren durchgemacht haben, können wir nur folgendes schließen: in Istrien isst man immer besser! Testen Sie es doch selber!

Guten Appetit und Prost!

Franko Lukež,
Projektautor

Legenda / Leggenda / Key / Zeichenerklärung

	Restoran Ristorante Restaurant Restaurant		Vlasnik / Il titolare Owner / Besitzer
	Konoba Trattoria Tavern Taverne		Adresa / Indirizzo Address / Adresse
	Agroturizam Agriturismo Agritourism Erlebnisbauernhof		Telefon / Telefono Telephone / Telefon
	Hotelski a la carte restorani Ristoranti a la carte negli hotel A la carte Hotel Restaurants A la carte Hotelrestaurants		Mobilni telefon GSM
	Jeunes Restaurateurs d'Europe		E-mail
	Meso istarskog goveda Carne di bovino istriano The meat of the Istrian cattle Das Fleisch des istrischen Rinds		Web adresa / Sito web Web address / Web Adresse
	Izvorni tartuf Tartufo Vero Original Truffle Echte Trüffel		Parkiralište / Parcheggio Parking / Parkplatz
	Halal certifikat Certificato Halal Halal Certificate Halal Zertifikat		Kapacitet unutra Capacità ricettiva interna Capacity (indoors) Sitzgelegenheiten Innenbereich
			Kapacitet vani Capacità ricettiva esterna Capacity (outdoors) Sitzgelegenheiten Außenbereich
			Specijaliteti kuće Specialità della casa Specialties Hausspezialitäten
			Dog friendly Dog friendly Dog friendly Hunde sind willkommen

1 2 3 4 5 6 7

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

M M M

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

Ocjene i simboli / Voti e simboli / Grades and icons / Note und Symbolen

Definicija simbola / Definizione dei simboli

Meaning of symbols / Symboldefinition

► 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 a typical offer and without any special features. ► Restaurant oder Taverne mit üblichem Angebot und ohne besondere Merkmale.	
► Prosječan restoran ili konoba uz poneki specijalitet kuće i(li) dobro uređenim prostorom. ► Ristorante o konoba nella media con alcuni ottimi piatti - specialità della casa e/o ambiente ben concepito. ► An average restaurant or a tavern with an occasional house specialty and/or a well decorated space. ► Durchschnittliches Restaurant oder Taverne mit einigen Spezialitäten des Hauses und/oder attraktiv eingerichtet.	
► Dobar restoran ili konoba, kvalitetne ulazne namirnice, postojana kakvoća hrane, dotjeran ambijent, korektan servis, izbor vina. ► Ristorante o konoba nella categoria "buono", materie prime di qualità, qualità del cibo, atmosfera elegante, personale competente, selezione attenta dei vini. ► A good restaurant or a tavern, quality ingredients, sustainable food quality, classy ambiance, decent service, selection of wines. ► Gutes Restaurant oder Taverne, hochwertige verarbeitete Nahrungsmittel, beständige Qualität der Gerichte, vorbildlich eingerichtetes Ambiente, korrekter Service, Auswahl von Weinen.	
► Vrlo dobar restoran ili konoba kojeg samo korak dijeli od najboljih. Sezonska, maštovita jela s vrhunskim lokalnim sastojcima, ambiciozno kuhanje, kompetentno osoblje, vinska karta. ► Ristorante o konoba nella categoria 'molto buono', appena ad un passo dai migliori. I menù seguono le stagioni, piatti creativi con ottimi ingredienti locali, cucina ambiziosa, personale competente, carta dei vini. ► A very good restaurant or a tavern, only a step from the best. Seasonal and imaginative dishes made from superb local ingredients, ambitious cuisine, competent staff, wine list. ► Sehr gutes Restaurant oder Taverne, nur einen Schritt von den besten entfernt. Saisonale, phantasievolle Gerichte aus exzellenten lokalen Lebensmitteln, ambitionierte Küche, kompetentes Personal, Weinkarte.	
► Izvršnost koja značajno odskaka od uobičajenog prosjeka. 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. Bespriječan servis. ► L'eccellenza che si distingue notevolmente dalla media. 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. ► Excellence which significantly stands out from the average. Year-round business. Restaurants with a refined ambiance and elaborated signature cuisine, tasting menus, superb presentation of dishes and a sommelier. Taverns in an authentic environment with a home-feel and warm atmosphere. First-class dishes prepared traditionally and/or by creatively using local ingredients. Flawless service. ► Hervorragende Adresse, die wesentlich über dem gewöhnlichen Durchschnitt liegt. Ganzjährig geöffnet. Die Restaurants befinden sich im raffinierten Ambiente mit bis ins letzte Detail ausgearbeiteten Autorenküche, Degustationsmenüs, hervorragender Präsentation der Gerichte und mit Sommelier. Die Tavernen sind in exklusiver Lage, mit einer gastfreundlichen und warmen Atmosphäre. Erstklassige Speisen traditionell zubereitet und/oder kreative Verarbeitung der lokalen Lebensmittel. Exzellenter Service.	
► Restoran vrijedan pažnje. Radi samo u sezoni ► Ristorante degno di nota. Aperto solamente durante la stagione turistica. ► Restaurant worth attention. Open only during tourist season. ► Ein außerordentliches Restaurant. Nur während der touristischen Saison geöffnet.	

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
Danilea, Roč
Dešković, Grožnjan
Giovanni, Novigrad
Humska konoba, Hum
Igor, Kaštel
Itistria, Umag
Kanova, Kempinski, Savudrija
La Quercia, Fiorini
Lungomare, Novigrad
Malo selo, Fratrija
Marina, Novigrad
Melon, Petrovija, Umag
Morgan, Bracanjia
Mulino, Hotel Mulino, Škrile
Nono, Petrovija, Umag
Palladio, 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
Toklarija, Buzet
Tomato, Novigrad

Tončić, Zrenj
Toni, Zambratija
Vela vrata, Buzet
Villa Rosetta - Restaurant
Maruzza, Zambratija
Vila Vilola, Zambratija
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
David, Kaštel
Dolina, Gradinje
Dorjana, Livade
Edda, Volparija, Savudrija
Fakin, Motovun
Gardina, Oprtali
Gatto nero, Novigrad
Klaj, Fiorini
La Parenzana, Volpija
La settima luna, Savudrija
Lido, Umag
Lovac, Kaldanija
Mondo, Motovun
Most, Buzet
Navigare, Novigrad
Nežić, Oprtali
Nino, Bužinija
Old river, Buzet
Oprtali, Oprtali
Paladin, Buzet
Pjero, Kremenje, Momjan
Porto Salvore, Savudrija
Ročka konoba, Roč

Roko, Buzet
Rondo, Buje
San Benedetto, Dajla
Santa Andrea, Savudrija
Silvano, Brtonigla
Stara oštarija, Buzet
Stari Kaštel, Kaštel
Štefenić, Motovun
Štokovac, Oprtali
Tabasco, Novigrad
Valter - Kolinasi, Buzet
Vecchio Mulino, Novigrad
Zephyr, Plovanija
Aura, Buzet
Borik, Buje
Beer house - San Servolo, Buje
Gustolato, Novigrad
Loggia, Oprtali
Pod napun, Motovun
Rigo, Novigrad
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

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

Aquarius

Karmen Vorić
 Digitronska 14, Buje
 +385 (0)52 773 417
 +385 (0)98 90 35 535
 vinavoric@gmail.com

70 70 1 2 3 4 5 6 7

Domaća kuhinja
 Cucina casereccia
 Homemade cuisine
 Heimische Küche

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 X

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 mariniert 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 mariniert 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

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**



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

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**



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

Damir & Ornella



Cittanova d.o.o.
 Zidine 5, Novigrad
 +385 (0)52 758 134
 +385 (0)98 25 58 94
 cittanova@inet.hr
 www.damirornella.com

24-28 0 **1 2 3 4 5 6 7**



Sirovi škampi - Riblji specijaliteti (bazirani na sirovom jelu)
 Scampi crudi - Specialità di pesce (a base di alimenti crudi)
 Raw langoustine - Fish specialties (based on raw ingredients)
 Rohe Scampi - Fischspezialitäten (hauptsächlich mit rohen Zutaten)

Da Paolo & Susanna



Paolo Prodan
 Unagarija 2, Zambratija
 +385 (0)52 759 147
 +385 (0)91 54 30 753
 info@maruzzella.hr
 www.restoran-maruzzella.hr

60 60 **1 2 3 4 5 6 7**



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

Danilea



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

80 50 **1 2 3 4 5 6 7**



Teleća svinjska koljenica - Ravioli - Istarski pršut - Torta od skute
 Stinco di vitello e di maiale - Ravioli - Prosciutto istriano - Torta di ricotta
 Veal and pork shank - Ravioli - Istrian prosciutto
 Curd tart Kalbs- und Schweinehaxe - Ravioli - Istrischer pršut - Topfentorte

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

75 10 **1 2 3 4 5 6 7**



Maneštra - Domaći kruh, kobasice, ombolo, pršut i sir
 Minestra - Pane fatto in casa, salsicce, lombata di maiale, prosciutto, formaggio
 Maneštra - Homemade bread, sausages, boneless pork loin, pršut and cheese
 Manestra - Hausgemachtes Brot, Wurst, Ombolo, Pršut und Käse

Giovanni



Valter Cernogoraz
 St. Rosello 30a, Novigrad
 +385 (0)52 757 122
 +385 (0)98 25 58 93
 cernogoraz@net.hr

65 60 **1 2 3 4 5 6 7**



Dnevno svježa riba - Rezanci s jastogom
 Pesce fresco servito giornalmente - Tagliatelle all'aragosta
 Daily fresh fish - Noodles with lobster
 Täglich frischer Fisch - Tagliatelle mit Hummer

Humska konoba



Aleksandar Merlak
 Hum 2, Roč
 +385 (0)52 660 005
 +385 (0)91 60 03 456
 hum@hum.hr
 www.hum.hr

40 40 **1 2 3 4 5 6 7**

Humska biska Don Vidau - Fritaja sa šparogama ili gljivama
 Grappa al vischio 'Don Vidau' - Frittata con asparagi o funghi
 Biska 'Don Vidau' (mistletoe brandy from hum) - Scrambled eggs with asparagus or mushrooms
 Biska 'Don Vidau' (Mistelschnaps aus hum) - Rührei mit spargel oder Pilzen

Igor



Igor Klemše
 Kaštel 120e, Buje
 +385 (0)52 777 131
 +385 (0)98 25 58 93
 restaurant.igor@yahoo.com
 www.restaurant-igor.com

70 70 **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 brule'
 - Degustacija vina i maslinova ulja
 Burger di manzo - Burger di tonno - Crema brulé
 - Degustazione vinio 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



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

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



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

Lungomare



Emanuel Cittar
Karpinjska 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



Neda Marušić
Fratrja 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



Ribljí specialiteti
Specialità di pesce
Fish specialties
Fischspezialitäten

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



Ribljí specialiteti - Janjetina i teletina pod pekom
Specialità di pesce - Carne di agnello sotto campana
Fish specialties - Lamb under baking lid
Fischspezialitäten - Lamm unter der Backglocke

Morgan



Ana Morgan
Bracanija 1, Brtonigla
+385 (0)52 774 520
konoba.morgan@gmail.com
www.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 bra-sato - Baked rooster
Kalbsbacke mit Kürbisgnocchi - Brassato aus boškarin-Fleisch - Gebratener Truthahn

Mulino



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 - Ribljí carpaccio - Fuži Mulino
Soufflé agli asparagi - Carpaccio di pesce - Fusi Mulino
Asparagus souffle - Fish carpaccio - Fuži pasta Mulino
Spargelsoufflee - Fisch Carpaccio - Pasta fuži Mulino

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



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 specialiteti
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
www.pahovic.com

40 50 1 2 3 4 5 6 7



Divljač - Mesni carpaccio s tartufima - Fuži s tartufima
Selvaggina - Carpaccio di carne con tartufi - Fusi ai tartufi
Game - Steak carpaccio with truffles - Fuži with truffles
Wild - Steak-Carpaccio mit Trüffeln - Fuži mit Trüffeln

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
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



Istarski specijaliteti - Riba - Tartufi
Specialita istriane di carne - Pesce - Tartufi
Istrian meat specialties - Fish - Truffles
Istrien fleischspezialitäten - Fish - Trufflen

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 preljekom 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



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

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.sindro-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.stariopodrum.info

35 50 1 2 3 4 5 6 7



Biftek s tartufima - Rezanci s tartufima - Glijive na žaru
Bistecca ai tartufi - Tagliatelle ai tartufi - Funghi alla brace
Beefsteak with truffles - Noodles with truffles - Grilled mushrooms
Beefsteak with truffles - Noodles with truffles - Grilled mushrooms

Toklarija

Nevio Sirotić
Sovinsko polje 11, Buzet
+385 (0)91 92 66 769
toklarija@gmail.com

17 24 1 2 3 4 5 6 7



Jela od šparuga, gljiva - Domaća tjestenina i meso pripremljen u teći
Piatti agli asparagi, funghi - Pasta tipica e carne preparata in pentola
Dishes with asparagus, mushrooms - Homemade pasta and stewed meat
Spargelgerichte, Pilzgerichte - Hausgemachte Nudeln und Fleisch zubereitet im Topf

Tomato

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

50 70 1 2 3 4 5 6 7



Domaća istarska kuhinja
Cucina casareccia istriana
Homemade Istrian cuisine
Hausgemachte istrische Küche

Tončić

Orijeta Tončić
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



Šparuge, gljive i tartufi
Asparagi, funghi e tartufi
Asparagus, mushrooms and truffles
Spargeln, Pilze und Trüffeln

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

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

25 40 1 2 3 4 5 6 7



Jela sa sezonskim svježim namirnicama - Razni deserti sa tartufima
Piatti a base di prodotti freschi stagionali - Vari tipi di dessert con tartufi
Dishes with seasonal fresh ingredients - Various desserts with truffles
Gerichte mit frischen Lebensmitteln - Der Saison verschiedene Desserts mit Trüffeln

Villa Rosetta Restaurant Maruzza

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

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



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

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



Sladoled sa tartufima
Gelato con tartufo
Ice cream with truffle
Eis mit Trüffeln

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

David

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

Dolina

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

Dorjana

Dorjana Basaneže
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

Fakin

Marko Fakin
Trg Joseffa Ressela 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 16 959

Gatto nero

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

Klaj

Alen Klaj
Fiorini bb, Brtonigla
+385 (0)52 774 560

+385 (0)98 16 92 410

La Parenzana

Volpija d.o.o.
Volpija 3, Buje
+385 (0)52 777 460

**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

Mondo

Klaudius 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 poslovdstvo d.o.o.
Sv. Anton 15, Novigrad
+385 (0)52 600 400
+385 (0)98 27 02 70

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
Franečići 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

Roko

👤 Dejana Jerman
 ✉ Sv. Ivan 19, Buzet
 ☎ +385 (0)52 662 898

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

**Stari Kaštel**

👤 Silvana Sever
 ✉ Kaštel 85, Buje
 ☎ +385 (0)52 777 011
 📱 +385 (0)99 34 59 570

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

**Tabasco**

👤 Kristijan Beletić
 ✉ Bolnička 8, Novigrad
 📱 +385 (0)98 42 03 14

Valter - Kolinasi

👤 Valter Glavić
 ✉ Kolinasi 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

Zephyr

👤 Dea Fortuna 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

Gustolato

👤 Dream Lab d.o.o.
 ✉ Veliki trg 4, Novigrad
 ☎ +385 (0)52 555 971

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

Rigo

👤 Aleksandar Scerbakov
 ✉ Velika Ulica 5, Novigrad
 ☎ +385 (0)52 758 681
 📱 +385 (0)98 80 46 67

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



MOTOVUN

Poreč

Parenzo

Borgonja, Višnjan
Daniela, Poreč
Divino, Poreč
Fatorić, Vižinada
Gourmet, Poreč
Istarska konoba, Buići, Poreč
Kaštel, Žbandaj, Poreč
Kažeta, Kadumí, Poreč
Marina, Funtana
Marina, Kukci, Poreč
More, Funtana
Stancija Špin, Tar
Sv. Nikola, Poreč
Trošt, Vrsar

Arka, Tar
Arlen, Poreč
Barba Čičo, Funtana
Bare, Funtana
Čakula, Poreč
Da Quinto, Ferenci
Dvi palme, Vrsar
Fjord, Linski kanal
Hrast, Poreč
Istra, Poreč
Kaštel, Kaštelir

Kvartin, Poreč
L'artigiano, Poreč
Mića konoba, Fuškulín, Poreč
Milena, Višnjan
Selo Mekiši, Vižinada
Šimonović Jadruhi, Jadruhi
Štacjon, Višnjan
Tomažova konoba, Sv. Lovreč
Užanca, Vižinada
Žardin, Kaštelir

Agrolaguna, Poreč
Artha, Poreč
Kod Luce, Vrsar
Mario Pauletić, Višnjan
Pisinium, Poreč



Borgonja



👤 Predrag Čendak
 📍 Istarska 10, Višnjan
 ☎ +385 (0)52 449 290
 📠 +385 (0)98 17 25 902
 @ cendak.sara@gmail.com
 🌐 www.konoba-rustica.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



Mediterranska 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
 @ opgfatoric@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 Räucherpeck

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

🏠 50 🍷 50 1 2 3 4 5 6 7



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

Istarska konoba



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

🏠 70 🍷 130 1 2 3 4 5 6 7



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

Kaštel

-  Alen Sinožić
 Žbandaj 23, Poreč
 +385 (0)52 460 239
 +385 (0)98 36 65 28
 konoba-kastel@net.hr
 konobakaste.fullbusiness.com

 80  80

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



-  Istarski pršut - Istarski ovčji sir - Domaće tjestenine Prosciutto istriano - Formaggio pecorino istriano - Paste tipiche
Istrian pršut - Istrian sheep cheese - Homemade pasta Istrischer Prsut - Istrischer Schafskäse - Hausgemachte Teigwaren

Kažeta

-  Juliana Brljafa
 Kadumi 1, Poreč
 +385 (0)52 460 115
 +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

-  Ivica Mijatović
 Ribarska 7, Funtana
 +385 (0)52 445 400
 +385 (0)91 46 06 460

-  damir.mijatovic@live.com;
restaurantmarina@gmail.com

 60  120

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



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

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

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
---	---	---	---	---	---	---



-  Tipična istarska kuhinja Cucina tipica istriana
Typical Istrian cuisine
Typische istrische Kueche

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
Fischfilet 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 - Razne tjestenine
Pesce sotto la campana - Vitello sotto la campana
Fish under a baking lid - Veal under a baking lid
Fisch unter der Backglocke zubereitet - Kalbfleisch unter der Backglocke zubereitet

Arka

-  Milena Čuturić
 Istarska 58, Tar
 +385 (0)52 443 538

Arlen

-  Denis Živolić
 Vukovarska 26, Poreč
 +385 (0)52 423 217
 +385 (0)91 21 94 340

Barba Čižo

-  Dean Borovac
 Jurija Dobrila 7, Funtana
 +385 (0)52 445 424
 +385 (0)95 90 03 995

Bare

-  Vesna Barišić
 Kamenarija 4, Funtana
 +385 (0)52 445 193
 +385 (0)95 91 58 610

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

Fjord

-  Jadranka Sošić i Marko Maras
 Linski kanal bb, Vrsar
 +385 (0)52 448 222

Hrast

-  Angelo Petretti
 B. Milanovića 30, Poreč
 +385 (0)52 434 636
 +385 (0)91 25 29 999

Istra



- Denis Živolić
 Vukovarska 26, Poreč
 +385 (0)52 423 217
 +385 (0)91 21 94 340

Kaštel



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

Kvartin



- Dejan Čitar
 Humska 14, Poreč
 +385 (0)92 34 08 317

L'artigiano



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

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

Tomažova konoba



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

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

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.
 Mlinska 1, Poreč
 +385 (0)52 452 902
 +385 (0)98 17 26 429



Rovinj

Rovigno



Barba Danilo, Rovinj

Blu, Rovinj

Giannino, Rovinj

Jure, Rovinj

Kanton, Rovinj

La Grisa, Bale

La Perla, Rovinj

Maslina, Rovinj

Monte, Rovinj

Orca, Rovinj

Puli Pineta, Žminj

Puntulina, Rovinj

Rio, Rovinj

Viking, Limski kanal

Villa Meneghetti, Bale

Wine Vault, Rovinj

Al gastaldo, Rovinj

Arupinum, Rovinj

Bembo, Bale

Calisona, Rovinj

Castello, Svetvinčenat

Dream, Rovinj

Dva baladura, Pilikovići, Kanfanar

Ferlin, Žminj

Istra, Bale

Kod Kancelira, Bale

Puli Jurića, Žminj

Santa croce, Rovinj

Veli Jože, Rovinj

Grota, Rovinj

Istrida, Limski kanal

Mali mol, Bale

Milk & cheese bar Latus, Žminj

Ulika, Rovinj

Vinoteka San Tomaso, 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



Mousse od dimljene orade

Mousse di orata affumicata

Smoked gilt-head bream mousse

Mousse von geräucherter Goldbrasse

Blu



👤 Lidia Fabris

✉️ Val de Lessio 9, Rovinj

☎️ +385 (0)52 811 265

@ info@blu.hr

🌐 www.blu.hr

🏠 50 🍷 24 1 2 3 4 5 6 7 XI XII I II



Hladna terina od hobotnice, oštrige u tempuri

Piatto freddo a base di polpo, ostriche in tempura

Cold octopus terrine, oysters in tempura batter

Kalte Krakenterrine, Austern in Tempurateig

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 rovinnese

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 - Sezoniska 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 Zwiebel-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 sipice, 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

Maslina



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

75 75 1 2 3 4 5 6 7



Svježe školjke i ribe od lokalnih ribara

Pesce e molluschi freschi forniti da pescatori locali

Fresh sea shells and fish from local fishermen

Frische Muscheln und Fische von lokalen Fischern

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 XI XII I II



Najbolji plodovi s rovinjske tržnice spremeni na originalan i inovativan način

I migliori frutti del mercato roviniese preparati in modo originale ed innovativo

The best products from the Rovinj market prepared in an original and innovative way

Die besten Nahrungsmittel vom Rovinjer Markt originell und innovativ zubereitet

Orca



Igor Hrvatinić
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 pescatrice 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 samoniklim biljem

Carne "in padella" - Pasta tipica con piante selvatiche

Stewed meat - Homemade pasta with self grown herbs

Fleisch 'im Topf' - Hausgemachte Nudeln mit urwüchsigen Kräutern

Puntulina



Rarus d.o.o.
Sv. Križ 38, Rovinj
+385 (0)52 813 186
+385 (0)98 36 85 04
puntulina@gmail.com
www.videooglasi.com/restoran/puntulina

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

0 35 1 2 3 4 5 6 7



Morski specialiteti
Specialita marine
Seafood specialties
Meeresfrüchte

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 XI



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

Villa Meneghetti



Meneghetti d.o.o.
Stancija Menegeti 1, Bale
+385 (0)52 528 800
+385 (0)91 24 31 600
villa@meneghetti.info
www.meneghetti.hr

60 60 1 2 3 4 5 6 7



Tuna u krsti aromatičnog bilja - Čokoladna igra maslinovog ulja

Tonno in croasta di erbe aromatiche - il Gioco al cioccolato dell'olio d'oliva

Tuna in aromatic herb crust - Olive oil chocolate game

Thunfisch in Aromakräuterkruste - Verspielte Schokolade mit Olivenöl

Wine Vault



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 XI XII I II



Mediterranska 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

Dva baladura

- Marijan Bertetić
 Pilikovići 26/27, Kanfanar
 +385 (0)52 803 720
 +385 (0)91 20 50 080

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

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...**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 80 335

Milk & Cheese Bar Latus

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

Ulika

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

Vinoteka San Tomaso

- Janja Debeljuh
 Obala A. Rismondo 19, Rovinj
 +385 (0)98 30 95 94

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
Fantasia, Pula
Farabuto, Pula
Feral, Fažana
Fra-kat, Premantura
Gina, Pula
Kažun, Pula
Lanterna, Pješćana Uvala
Milan, Pula
Miramare, Pomer
Navetta, Valbandon
Oasi, Pješćana Uvala
Oaza, Pula
Ribarska koliba, Pula
Rosignola, Valbandon
Stara Konoba, Fažana
Stari grad 02, Pula
Ulika, Fažana
Vodnjanka, Vodnjan
Vodnjanka, Pula

Amfiteatar, Pula
Ancora, Premantura
Betiga, Vodnjan
Bukaleta, Barbariga
Galiola, Ližnjan
Istriana, Pomer
Kantina, Pula
Karlo, Pula
Marina, Fažana
Rišpet, Barban
Sia, Vodnjan
Stari Cok, Pula

Stari ribar, Ližnjan
Taj, Pula
Valter, Pula
Villa Štefanija, Barban

Angulus, Pula
Arboretum, Fažana
Gardelin, Pula
Grill bar Campo, Štinjan
Kod Milana, Vodnjan
Kod Zvaneta, Pula
More, Pula
Stancija Kumparička, Krnica



Alighieri



Nemo Navis d.o.o.
Danteov trg 3, Pula
+385 (0)52 381 984
+385 (0)98 98 11 401
dante@alighieri-pula.com
www.alighieri-pula.com

60 120 1 2 3 4 5 6 7



Domaći specijaliteti
Specialità locali
Home made specialties
Lokale Spezialitäten

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



Šljuka - Divljač - Meso pod pekom i domaća hrana
- Domaća tjestenina
Snipe - Venison - Meat under baking lid and home-made 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
www.beccaccia.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



Istarska i mediteranska kuhinja - Rižoto
Cucina istriana e mediterranea - Risotto
Istrian and mediteran cuisine - Risotto
Istrische und Mediterane Küche - Risotto

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 - Riba u umaku od muškata - Biftek Fantasia
Tartar flambe - Pesce in salsa di moscato - Bistecca fantasia

Beefsteak tartar - Fish in muscat sauce - Beefsteak Fantasia
Tartar Beefsteak - Fisch in Muskatsauce - 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
Krabbenravioli mit Krabbensauce - Pljukanci mit Scampischwänzchen - Fischcremesuppe mit Malvasia

Kažun



Ševerino Mohorović
Vitasovičeva 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 prsut
Kalbsmedallions '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 - Linguini with lobster - Grilled fish
 Rohe Scampi - Schwarzer Risotto - Linguine mit Hummer - Fisch vom Rost

Milan



Veljko Matić
 Stoja 4, Pula
 +385 (0)52 300 120
 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 XI



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 - Zitronencrostata

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
 +385 (0)91 156 00 68
 restaurant@ribarskakoliba.com
 www.ribarskakoliba.com

120 60 1 2 3 4 5 6 7



Mediteranska kuhinja
 Cucina mediterranea
 Mediterranean cuisine
 Mediterrane Küche

Rosignola



David Pjevač
 Mala vala 53, Valbandon
 +385 (0)91 45 21 082
 rosignola.restaurant@gmail.com

40 40 1 2 3 4 5 6 7



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

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 Jurcan
 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 Vitezića 4, Pula
 📞 +385 (0)98 17 57 343

🏠 50 🍷 30 1 2 3 4 5 6 7



Ručkovi i gotova jela - Riblji specijaliteti
 Pranzi e piatti pronti - Specialità di pesce
 Lunches and ready meals - Fish specialties
 Mittagessen und Fertiggerichte - Fischspezialitäten

Amfiteatar



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

Ancora



👤 Andrej Gataric
 ✉ 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

Bukaleta



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

Galiola



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

Istrianana



👤 Amalija i Milan Kerniat
 ✉ Pomer 331, Pomer
 📞 +385 (0)95 90 44 004

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

Marina



👤 Aleksandar Džombić
 ✉ Trg stare škole 2, Fažana
 📞 +385 (0)52 521 071
 📠 +385 (0)99 20 04 540

Rišpet



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

Sia



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

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

Valter



👤 Valter Pačić
 ✉ Lungomare 1, Pula
 📞 +385 (0)52 387 589
 📠 +385 (0)98 25 51 15

Villa Štefanija



👤 Duška Pečecnik
 ✉ Puntera 8d, Barban
 📞 +385 (0)52 567 075
 📠 +385 (0)95 41 44 441

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 Balija & Emanuele Pagone
 ✉ Galižanska cesta 8, Fažana
 📞 +385 (0)52 520 193
 📠 +385 (0)98 94 26 580

Gardelin

👤 Alen Vitasović
 ✉ Padaljčki 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

Kod Zvaneta

👤 Marija Krizman
 ✉ Valdebečki put 59, Pula
 📞 +385 (0)52 505 840

More

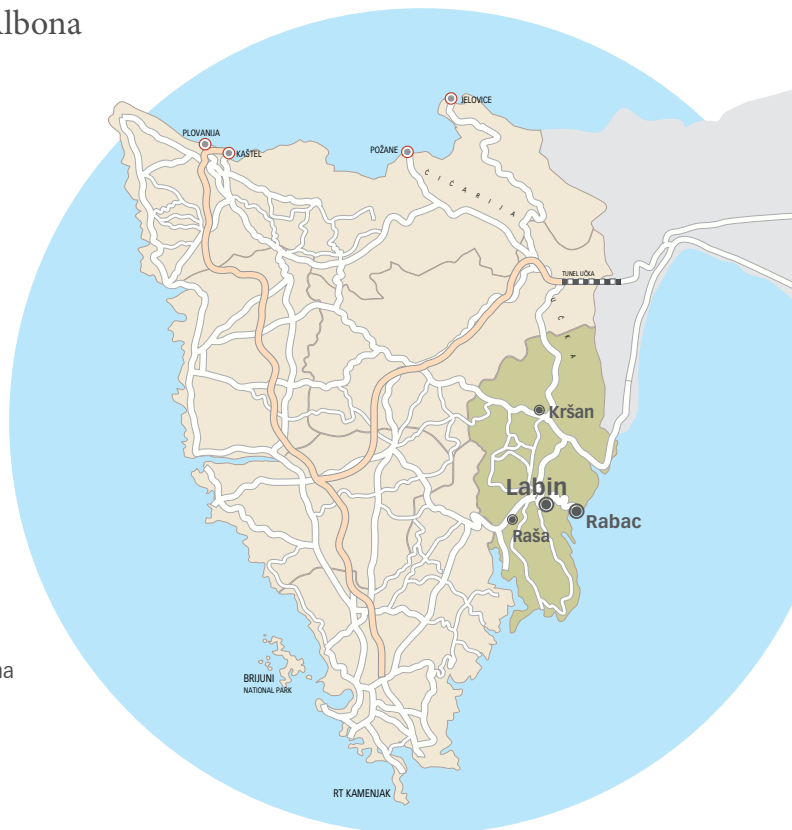
👤 Davor Frančula
 ✉ Rizzijeva 47, Pula
 📞 +385 (0)52 211 549
 📠 +385 (0)91 50 46 568

Stancija Kumparička

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

Labin, Rabac

Albona, Porto Albona



Due fratelli, Labin
Kaštel Pineta, Nedeščina
Dorina, Plomin
Nostromo, Rabac
Riva, Plomin
Stare staze, Kršan
Velo kafe, Labin

Ferali, Štrmac
Flanona, Plomin
Kvarner, Labin
Martin Pescador, Trget
Nando, Trget
Rogočana, Labin
Tomažići, Nedeščina

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 Radičani
 ✉ Sv. Martin 32b, Nedeščina
 ☎ +385 (0)52 493 118
 📱 +385 (0)91 28 65 688
 @ info@kastel-pineta.com;
 agroturizam.pineta@gmail.com
 🌐 www.kastel-pineta.com

🏠 50 🍷 50 1 2 3 4 5 6 7 🍷 🍷 🍷



👤 Flambirani kralji - Kunić s njokima - Divljač
 Kralji (ravioli) flambè - Gnocchi con coniglio - Sel-
 vaggina
 Kralji flambe - Rabbit with gnocchi - Venison
 Flambierte "kralji" - Kanninchen in Saft - Wildge-
 richte

Dorina



👤 Loris Knapčić
 ✉ Plomin 54, Plomin
 ☎ +385 (0)52 863 023
 📱 +385 (0)91 56 84 000
 @ restoran.dorina@gmail.com

🏠 45 🍷 50 1 2 3 4 5 6 7



👤 Sezonski specijaliteti (šparoge, ljetni tartuf, šafran)
 Specialità di stagione (asparagi, tartufo estivo, zafferano)

Seasonal specialties (asparagus, summer truffle, saffron)
 Spezialitäten der Saison (Wildspargel, Sommertrüffel, Safran)

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 sa začinskim travama - Škampi - Kralji
 Filetto di pesce alle spezie - Scampi - Ravioli dolci (kralji)
 Fish fillet with herbs - scampi - kralji (sweet ravioli)
 Fischfilet mit Kräutern - Scampi - Kralji (Teigtaschen)

Riva



👤 Koral d.o.o.
 ✉ Luka Plomin bb, Plomin
 ☎ +385 (0)52 863 404
 @ riva-plomin@inet.hr
 🌐 www.riva.hr

🏠 60 🍷 40 1 2 3 4 5 6 7



👤 Njoki punjeni škampima u umaku od rakovice i poriluka - Plominski kralji
 Gnocchi ripieni agli scampi in salsa di granchi e porro - Kralji fianonesi
 Gnocchi filled with langoustines in crab and leek sauce - Plomin kralji
 Gnocchi gefüllt mit Scampi in Krabben- und Lauchsoße - Plominer Kralji

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 pačjih prsa - Ravioli punjeni s brancinom u umaku od rakova
Gnocchi agli scampi - Risotto mediterraneo - Krafi ai pignoli
Gnocchi with shrimps - Mediterranean risotto - Krafi in pine nut sauce
Gnocchi mit scampi - Risotto Mediterran - Krafi in Pinienkern-sauce

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



Riblj i mesni specijaliteti - Domaća istarska kuhinja - Domaće tjestenine
Specialità di pesce e carne - Cucina casereccia istriana - Pasta fatta in casa
Fish and meat specialties - Traditional Istrian cuisine - Homemade pasta
Fischspezialitäten - Istrische Küche - Hausgemachte Pasta

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

Nando



Fabio Franković
Trget 16, Trget
+385 (0)52 875 108

Rogočana



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

Tomažići



Silvio Verbanac
Tomažići 59a, Nedeščina
+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



Danijeli, Kringa
Vela vrata, Beram

Boljunska konoba, Boljun
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

Danijeli



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

🏠 50 🏠 70 1 2 3 4 5 6 7



Domaća tjestenina s mesom boškarina, vrganjima i sezonskim proizvodima
 Pasta fatta in casa con carne di boškarin, porcini e prodotti stagionali
 Homemade pasta with Istrian cattle meat, mushrooms and other seasonal ingredients
 Hausgemachte Pasta mit Boskarin-Fleisch, Steinpilzen und anderen Saisonprodukten

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 - Domaća tjestenina sa šparugama ili gljivama
 Prosciutto tagliato a mano - Pasta tipica con asparagi o funghi
 Hand cut pršut - Homemade pasta with asparagus and mushrooms
 Handgeschnittener Prsut - Hausgemachte Nudeln mit Spargeln oder Pilzen

Boljunska konoba



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

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
 ✉ Sandalj 29a, Borut
 ☎ +385 (0)52 684 503
 ☎ +385 (0)98 75 07 31

Stari kostanj



👤 Petar Grubišić
 ✉ Gržići 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
 ✉ Bašići 28b, Tinjan
 ☎ +385 (0)91 55 86 525



GRAČIŠĆE



Vinske ceste Istre

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

86 Uvod

Introduzione
Introduction
Einleitung

90 Kriteriji ocenjivanja 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 poznavaoци istarskih vina izdvajaju muškati radi njegove zlatne boje, mirisa divljih karanfila i izuzetne arome. Suho i slatko, upravo je to vino vrlo pratilac slastica. Odvažite se na istraživanje vinskih cesta Istre i završite u podrumu 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'Istriano 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 Entdeckungsreise auf den Weinstraßen Istriens und werfen Sie einen Blick in die Weinkeller, in denen womöglich eine unvergessliche Erfahrung auf Sie wartet. Wenn Sie danach ein wenig berauscht vom Wein und der idyllischen Naturlandschaft durch die Weinberge heimkehren, vergessen Sie nicht, Dionysos für seine freigiebige Zuneigung gegenüber der zauberhaften istrischen Halbinsel zu danken.



Kriteriji ocjenjivanja vinara

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

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

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 or three glasses are awarded to wine facilities. One glass marks a good, correct wine cellar, two glasses are awarded to a very good one and three glasses symbolize an excellent wine cellar i.e. the best facility in its category.

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



ISTARSKA KVALITETA

Oznaka IQ označava 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, nate 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
Excellent / Hervorragend

Vrlodobar / Molto buono
Very good / Sehr gut

Dobar / Buono
Good / Gut

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

Kontakt osoba
Persona di riferimento
Contact person
Kontaktperson

Adresa
Indirizzo
Address
Adresse

Telefon
Telefono
Phone
Telefon

GSM

E-mail

Web

Degrassi Moreno



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



Dražen Lazić
 St. Meneghetti bb, Bale
 +385 (0)52 528 116
 +385 (0)99 52 88 201
 info@meneghetti.hr
 www.meneghetti.hr



SJEVERNA ISTRA ALTA ISTRIA NORTHERN ISTRIA NORDISTRIEN

Benvenuti vina



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

Brečević Dimitri - Piquentum



Dimitri Brečević
 Sv. Ivan bb, Buzet
 +385 (0)91 52 75 976
 dimitri.brecevic@wanadoo.fr

Capo vina



Elvis Visintin
 Fernetiči 60, Brtonigla
 +385 (0)52 774 401
 +385 (0)91 23 00 937
 capovina@capovina.hr
 www.capovina.hr

Cattunar vina



Franco Cattunar
 Nova Vas 94, Brtonigla
 +385 (0)52 720 138
 +385 (0)91 57 22 435
 info@vina-cattunar.hr
 www.vina-cattunar.hr

Clai - Bijele zemlje



Giorgio Clai
 Brajki 104, Krasica, Buje

+385 (0) 76 74 015
 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.com

Cuj



Danijel Kraljević
 Farnažine bb, Umag
 +385 (0)52 732 385
 +385 (0)98 21 92 77
 info@cuje.hr
 www.cuje.hr

Dešković



Marko Dešković
 Kostanjica 58, Grožnjan
 +385 (0)52 776 315
 +385 (0)98 19 77 985
 info@vina-deskovic.hr
 www.vina-deskovic.hr



Fakin vina



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

Fiore vina



Andrea 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

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 F. Ili & Figli
 Nova Vas 101, Brtonigla
 +385 (0)98 21 90 45
 ravalico@net.hr
 www.ravalico.com

Veralda



Luciano Visintin

Kršin 3, Brtonigla

+385 (0)52 774 111

+385 (0)98 20 55 07

info@veralda.hr

www.veralda.hr

Vina Sinković



Libero Sinković

San Mauro 157, Buje

+385 (0)52 779 033

+385 (0)91 57 22 435

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

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)98 96 57 686

info-brajko@net.hr

Celega Ireneo



Irineo 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

Medveja 4, Buzet

+385 (0)52 667 185

+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

IBM vina Ivančić



Moreno Ivančić

Domovinskih žrtava 20, Novigrad

+385 (0)98 97 68 005

ibm.vinaivancic@gmail.com

Matijašić vinarija



Darko Matijašić

Pekasi, Zamaski dol, Motovun

+385 (0)52 682 126

+385 (0)91 89 74 156

info@matijasic.net

www.matijasic.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



Paval Antonić

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

Fachin vina

Dario Fachin

Rodeli 77, Motovun

+385 (0)52 681 511

+385 (0)91 53 24 122

Jakac Korado

Korado Jakac

Istarska ulica 18, Bašanija

+385 (0)52 759 127

+385 (0)98 13 31 376

Jermaniš Ivan

Ivan Jermaniš

Kjeka 10, Buzet

+385 (0)52 667 141

+385 (0)91 57 83 562

Novacco vina



Dario Novacco

Fernetiči 70, Brtonigla

+385 (0)52 774 321

+385 (0)91 17 74 321

Markežić Denis



Denis Markežić

Trkuš 25, Žonti, Buzet

+385 (0)52 669 158

+385 (0)98 335 709

OPG Sirotić Dario



Dario Sirotić

Medveja 8, Buzet

+385 (0)52 667 194

+385 (0)91 501 81 24

Pincin Edo

Edo Pincin

Montižel 59, Završje, Grožnjan

+385 (0)52 776 212

+385 (0)98 39 67 72

Vina Basaneže

Franko Basaneže

Pirelići 20, Oprtalj

+385 (0)52 664 187

+385 (0)98 42 11 06

Vina Jakac

Dorjan Jakac

Veli Mlun 12, Buzet

+385 (0)52 662 481

+385 (0)91 50 80 995

Vina Sirotić

Damir Sirotić

Sovinjsko Polje 7, Buzet

+385 (0)52 663 027

+385 (0)91 66 35 334

Visintin Silvio

Silvio Visintin

Zubini 56, Livade, Oprtalj

+385 (0)52 664 092

+385 (0)98 36 88 17

Vina Škrli

Davor i Boris Škrli

Kaštel 24, Dajla, Novigrad

+385 (0)52 735 269

+385 (0)91 57 66 353

Vinerino



Nerino Visintin

Druškovičeva 8, Brtonigla

+385 (0)52 774 417

+385 (0)98 94 11 854



POREČ, VRSAR, FUNTANA PARENZO, ORSERA, FONTANE

Agrolaguna



Suzana Diklić

Mate Vlašića 34, Poreč

+385 (0)52 451 215

+385 (0)91 45 27 492

suzana.diklic@agrolaguna.hr

www.agrolaguna.hr

Arman Franc



Franc 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.arman.hr

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
✉ Lašići 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
✉ Korlevići 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



👤 Marino Rossi
✉ Bajkini 16, Vižinada
☎ +385 (0)52 446 230
📱 +385 (0)91 33 55 621
@ info@vinarossi.com
🌐 www.vinarossi.com

Roxanich Vina



👤 Mato Matić
✉ Kosinožići 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



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

Deklić vina



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

Legovina



👤 Valter Legović
✉ Mekiši 7, Kaštelir
☎ +385 (0)52 455 401
📱 +385 (0)98 750 795
@ valterlegovina22@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

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, Karojba
☎ +385 (0)52 682 738
📱 +385 (0)91 68 32 588

Musizza Lučano

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

Sosich wines

👤 Adrijano Sošić
✉ Lašići 2a, Vižinada
☎ +385 (0)52 446 276
📱 +385 (0)91 546 50 55

Terre vina

👤 Milan Terlević
✉ Selina 79, Sv. Lovreč
☎ +385 (0)52 453 087
📱 +385 (0)91 431 00 90

Tikel vina

👤 Mario i Denis Tikel
✉ Špinovci 88, Karojba
☎ +385 (0)52 683 404
📱 +385 (0)91 764 35 97

Vicinim vina

👤 Marko Bernobić
✉ Deklevi 8, Višnjan
☎ +385 (0)52 449 667
📱 +385 (0)98 854 762

Vina Bažon
 Matej Bažon
 Marcani 130b, Gračišće
 +385 (0)52 621 997
 +385 (0)98 403 065

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

Žiković Valter
 Valter Žiković
 Bačva 2, Višnji
 +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)98 25 53 64
 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)52 821 011
 +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 Grota
 Igor Žužić
 Rovinjsko selo 200/A, Rovinj
 +385 (0)52 848 502
 +385 (0)98 27 59 68
 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
 +385 (0)95 91 34 901
 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@agroprodukt-pula.hr
 www.agroprodukt-pula.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

Benazić vina

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

Giacometti - Moscarda
 Lorella Moscarda
 Istarska 34, Vodnjan
 +385 (0)52 512 505
 +385 (0)98 16 32 355
 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
 d.marceta@motortech.hr
 www.marceta.hr

Vina Siljan
 Josip i Emanuela Siljan
 Šegotiči 36, Krnica
 +385 (0)52 553 155
 +385 (0)98 16 35 767
 josip.siljan2@pu.t-com.hr

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

LABIN, RABAC ALBONA, PORTO ALBONA

Sergo 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
 Dorian Licul
 Brgod 40, Trget, Raša
 +385 (0)52 875 063
 +385 (0)91 13 37 408
 dorianlicul@gmail.com

Vina Radičanin
 Florian Radičanin
 Sv. Martin 32b, Sv. Nedelja
 +385 (0)52 493 118
 +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
 antonelapalisa5@gmail.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

Mušковиć 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 Ertz
 Gračišće 19, Gračišće
 +385 (0)52 687 003
 +385 (0)99 67 59 119

Schifflin vina

Andrej Schifflin
 Brečevići 8, Tinjan
 +385 (0)52 626 131
 +385 (0)98 42 14 15
 andrej.schifflin@pu.t-com.hr
 www.vino-schifflin.com

Vina Andelini

Ranko Andelini
 Velanov Brijeg 42, Pazin
 +385 (0)52 622 599
 +385 (0)98 25 44 26
 vina.andelini@gmail.com
 www.andjelini-vina.hr



Ceste ED maslinova ulja

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

102 Uvod

Introduzione
Introduction
Einleitung

105 Kriteriji ocjenjivanja

Criteri di valutazione
Evaluation Criteria
Benotungskriterien

106 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 uvaženost na domaćoj i međunarodnoj sceni; Razina involviranosti u razvoju turizma maslinova ulja i originalna turistička ponuda; Kvaliteta usluge i sadržaji u ponudi; Poznavanje više stranih jezika te ostali tehnički i servisno-uslužni parametri. Na temelju osvojenih bodova maslinarima dodjeljujemo jednu, dvije ili tri bočice. Jedna bočica tako označava dobrog, korektnog maslinara, dvije bočice označavaju vrlo dobrog, a tri bočice simboliziraju izvrsnog maslinara, odnosno ponajbolji objekt u svojoj kategoriji.

Strade dell'olio d'oliva EV

Orocolato 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
2016

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

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

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

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

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

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

Legenda / Leggenda / Key / Zeichenerklärung

KRITERIJI OCJENJIVANJA
CRITERI DI VALUTAZIONE
EVALUATION CRITERIA
BENOTUNGSKRITERIEN

Izvrstan / Eccellente
Excellent / Hervorragend

Vrlodobar / Molto buono
Very good / Sehr gut

Dobar / Buono / Good / Gut

Vodič / Guida / Guide / Führer
Flos Olei 2016

Uljara / Oleificio
Oil mill / Ölmühle

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

Crvena zemlja / Terra rossa
Red soil / Rote Erde

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

Sorte maslina / Varietà
Olive varieties / Olivensorten

Kontakt osoba / Persona di riferimento / Contact person / Kontaktperson

Adresa / Indirizzo
Address / Adresse

Telefon / Telefono
Phone / Telefon

GSM

E-mail

Web

Agrofin - Ulja Mate



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



Agrolaguna Olive



Suzana Dikić +385 (0)91 43 12 031
 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, Leccino, Ostale



Al Torcio



Tranquillino Beletić +385 (0)98 21 99 02
 Strada Contessa 22/a, Novigrad @ torci@nautico.hr
 +385 (0)52 758 093 www.altorcio.hr

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



Balija Fam.



Duilia Balija +385 (0)98 94 26 580
 Galižanska 8, Fažana @ nicoletta@balija.eu
 +385 (0)52 521 565 www.balija.eu

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 18 91 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 +385 (0)98 21 92 77
 Farnažine bb, Sv. Marija na Krasu (Umag) info@cuju.hr
 +385 (0)52 732 385 www.cuju.hr



700 Črnica, Buža, Istarska bjelica

Galić Boris



Boris i Sanja Galić +385 (0)99 36 70 403
 Vrh Kostanjice 78/b, Kostanjica (Grožnjan) boris.galic@gmail.com
 +385 (0)52 776 020



1300 Frantoio, Leccino, Pendolino, Istarska bjelica, Moraiolo

Ipša Fam.



Klaudio Ipša +385 (0)98 21 95 38
 Ipši 10, Livade, Oprtalj klaudio.ipsa@pu.t-com.hr
 +385 (0)52 664 010 www.ipsa-maslinovaulja.hr



3000 Istarska bjelica, Frantoio, Leccino, Buža, Črnica

Meneghetti



Dražen Lazić +385 (0)99 52 88 201
 St. Meneghetti 1, Bale info@meneghetti.hr
 +385 (0)52 528 815 www.meneghetti.hr



800 Rošinjola, Leccino, Buža, Istarska bjelica

Negri William



William Negri +385 (0)98 21 95 24
 Reburici 56, Raša info@negri-olive.com
 +385 (0)52 875 280 www.negri-olive.com



460 Leccino, Pendolino

Olea B.B.



Bosiljka Belić +385 (0)98 90 92 523
 Creska 34, Rabac bosiljka.belic@oleabb.hr
 +385 (0)13 701 433 www.oleabb.hr



4500 Buža, Frantoio, Leccino, Pendolino, Istarska bjelica, Rošinjola

Uljara Babić



Ante Babić +385 (0)98 33 54 60
 Stancija Vinjeri 27, Novigrad uljara.babic@gmail.com
 +385 (0)52 758 699 www.maslinovouljebabic.com



1500 Istarska bjelica, Buža Puntža, Frantoio, Leccino, Rošinjola, Moraiolo, Oblica

Uljara Grubić



Emanuel Grubić +385 (0)98 72 81 81
 Aldo Negri 7, Bale emanuel.grubic@pu.t-com.hr
 +385 (0)52 824 284 www.grubic.hr



1600 Buža, Rošinjola, Vodnjanska crnica, Cipressino, Ascolana tenera, Picholine

Uljara Tonin



Antonio Pastovicchio +385 (0)98 17 76 237
 Istarska 28, Vodnjan uljara.tonin@gmail.com
 +385 (0)52 511 599



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
Buščina 18/b, Umag
+385 (0)52 732 101
enio.zubin@pu.tcom.hr
www.grubic.hr



3300 Buža, Istarska bjelica, Črnica

Stancija St. Antonio



Milenko Marjanović
Ulica G. della Zonca 35a, Vodnjan
+385 (0)98 48 10 30, +385 (0)98 41 36 36
info@stancija-st-antonio.hr
www.stancija-st-antonio.hr



8000 Buža, Buža Puntoža, Bjelica, Karbonaca, Pendolino, Leccino



SJEVERNA ISTRA ALTA ISTRIA NORTHERN ISTRIA NORDISTRIEN

Antolović Fam.

Viviano Antolović
Peroj 13b, Grožnjan
+385 (0)52 776 107
+385 (0)91 50 47 244
ketrin1108@gmail.com
www.antolovic-maslinova-ulja.hr

Casa Maršić

Marija Ipša
Maršići 16, Gradnje, Oportali
+385 (0)52 664 202
+385 (0)98 95 28 362
marija.ipsa@pu.t-com.hr

Capo

Elvis Visintin
Fernetići 60, Brtonigla
+385 (0)52 774 401
capovina@capovina.hr
www.capovina.hr

Cattunar fam.

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

Cinić- Gambaletto ulja

Ecio Cinić

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

Clai d.o.o.

Igor Dorotić
Brajki 104, Buje
+385 (0)52 776 175
+385 (0)98 19 01 267
marijan_cos@libero.it

Cossetto OPG

Marijan Cossetto
Krasica 38, Buje
+385 (0)52 776 184
+385 (0)91 76 74 015
info@clai.hr
www.clai.hr

Činić Nino

Nino Činić
Krasica 40, Buje
+385 (0)52 776 164
+385 (0)91 52 95 521
nino.cinic@gmail.com
www.istrabiz.hr/detalji.php?KB=134540992

Kozlović

Gianfranco Kozlović
Valle 78, Momjan
+385 (0)52 779 177
+385 (0)91 76 74 015
info@kozlovic.hr
visit@kozlovic.hr
www.kozlovic.hr

Markežić Marino - Kabola

Marino Markežić

Kanedolo 90, Momjan
+385 (0)52 779 208
+385 (0)98 25 57 97
info@kabola.hr
www.kabola.hr

Olive Charm

Aleksandar Turković
Rožac 5, Umag
+385 (0)52 743 593
+385 (0)95 84 75 147
info@olivecharm.com
www.olivecharm.com

Quieto

Sandra Zubin
Stancija Vinjeri 26a, Bužinija, Novigrad
+385 (0)52 757 179
aldo.zubin@pu.t-com.hr

Reale

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

San Rocco

Tullio Fernetich
Ulica srednja 2, Brtonigla
+385 (0)52 725 000
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 Benvegna



Remiggio Benvegna
Gardosi 58, Krasica, Buje
+385 (0)52 776 400
+385 (0)98 84 66 05
@ info@uljara-benvegna.hr
www.uljara-benvegna.hr

Veralda



Luciano Visintin
Kršin 4, Brtonigla
+385 (0)52 774 111
+385 (0)98 19 24 193
@ 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

Benvegna Oriano



Oriano Benvegna

Vrh Činić 20, Krasica, Buje
+385 (0)52 776 379
+385 (0)98 90 79 411

Brajko Kristjan



Kristjan Brajko
Oskoruš 48, Momjan
+385 (0)52 779 077
+385 (0)98 19 75 766
@ info-brajko@net.hr

Cernaz Fam.



Rino Cernaz
Bujaska 1, Grožnjan
+385 (0)52 776 122
+385 (0)98 21 75 66
@ cernaz.lara@yahoo.it

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

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)52 667 185
+385 (0)91 73 45 799
@ adrianocerneka@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
Augustina Vivode 22, Umag

+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

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
@ mate.mekis@pu.t-com.hr

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)52 774 152
+385 (0)98 22 44 47
@ gianni.ravalico@hi.t-com.hr
www.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
Sovinsko 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 Vigini Dario OPG

Dario Vignini
Kremenje 98/c, Momjan
+385 (0)52 779 042
+385 (0)98 19 45 578
@ viginidario@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
Druškovića 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****Musizza OPG**

Loredana Musizza
Istarske kontrade 77,
Vabriga
+385 (0)52 452 720
+385 (0)98 33 41 58
@ ugo.musizza@pu.t-com.hr

Geržinić Marko

Marko Geržinić
Ohnići 9, Vižinada
+385 (0)52 446 285
+385 (0)91 50 67 503
@ vina@gerzinic.com
www.gerzinic.com

Vošten

Roberto Vošten
Vošteni 23, Sv. Lovreč
+385 (0)52 448 403
+385 (0)91 72 02 139
@ opgvosten@gmail.com

www.opg-vosten.com

Brčić Andelo

Andelo Brčić
Brčići 5, Nova Vas
+385 (0)52 421 104
+385 (0)91 54 31 107
@ angelo.brcic@pu.t-com.hr
www.vina-brcic.hr

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.miseti@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.tcom.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

Klaudijo 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
Rovinjsko selo 10, Rovinj
+385 (0)52 848 506
+385 (0)98 95 17 064
@ klaudio.sturman@gmail.com

Šibiba

Biserka Banković
Sv. Kirin 74, Svetivincenat
+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

Banjolac



Mario Crnobori
Kaštanjež 2, Banjole, Medulin
+385 (0)52 573 067
+385 (0)98 90 04 446
mariobanjolac@gmail.com

Cadenela



Andrea Lupieri
1. maj 5, Vodnjan
+385 (0)99 64 93 844
info@cadenela.com
www.cadenela.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 16 32 355

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.marčeta.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

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

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
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

Villa Sianna



Dragica Miljavac
Štancija Šalveta 6, Vodnjan
+385 (0)98 44 17 80
villa.sianna@gmail.com

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

120 Uvod

Introduzione

Introduction

Einleitung

122 Istarske medne točke

Punti del miele dell'Istria

Istrian Honey Spots

Honigwinkel in Istrien

124 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 Früchtehonig und Löwenzahnhonig sammeln, der bis zum Mai geschleudert wird. Danach gehen die Bienenstöcke und die Bienenzüchter, echte Nomaden, auf Wanderschaft, nach der Suche nach Akazien, aus denen ein ausgesprochen hochwertiger und wohlschmeckender Honig gewonnen wird. Gleichzeitig sammeln die Bienen aber auch fleißig den Nektar aus den Salbeiblüten. Die nächste Aktion findet erst im Juni statt, wenn die Bienenstöcke in ein Gebiet gebracht werden, wo es Kastanien gibt. Mitte September kommen die Bienen wieder nach Hause.

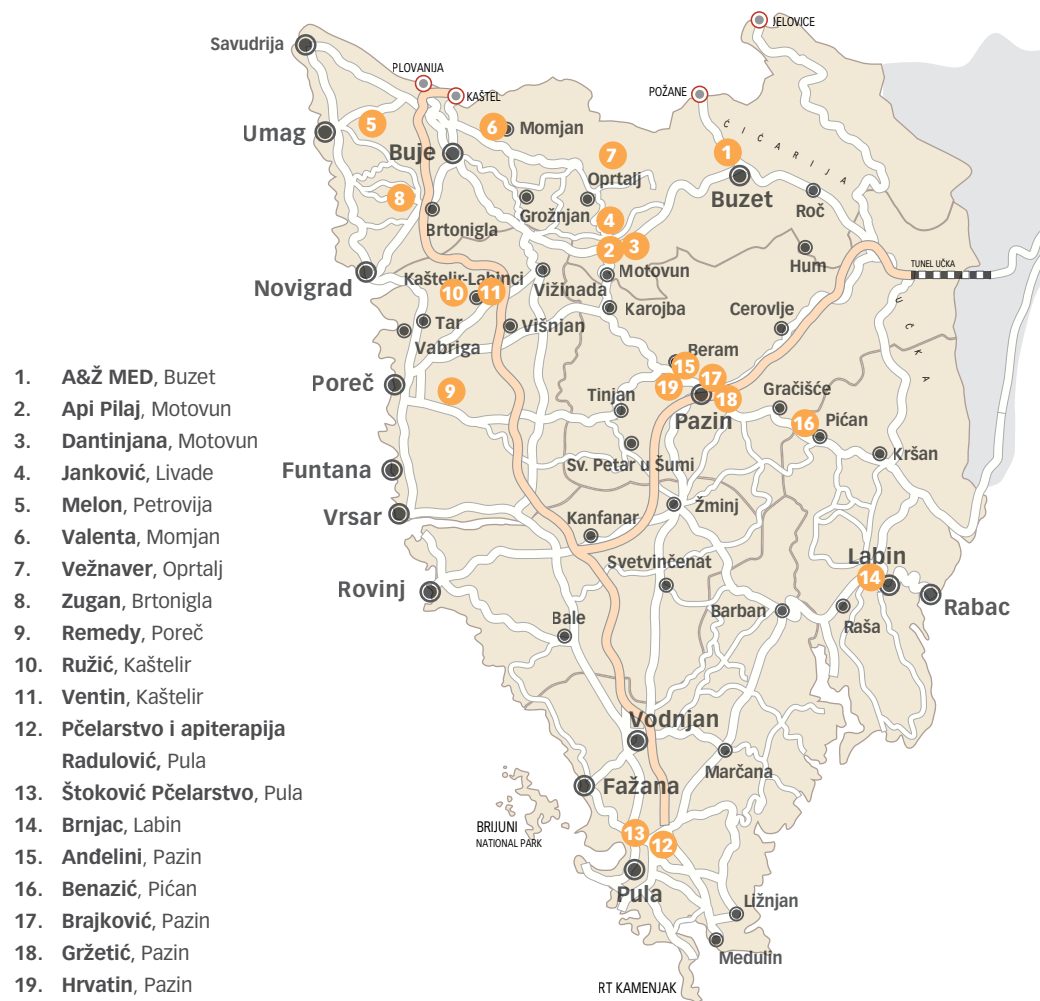


Istarske medne točke

Punti del miele dell'Istria

Istrian Honey Spots

Honigwinkel in Istrien



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
✉ Franečići 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 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

Melon

🏠 Pčelarski obrt "Api Melon"
👤 Marcelo Melon

✉ Motovunska 12, Petrovija,
Umag
☎ +385 (0)52 740 139
📞 +385 (0)98 872 186
@ marcelo.melon@pu.t-com.hr
🌐 www.apimelon.hr

Valenta

🏠 Obiteljsko gospodarstvo
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

Ventin

🏠 OPG Ventin Danilo
👤 Danilo Ventin
✉ Kaštelir 13, Kaštelir
☎ +385 (0)52 455 206
📞 +385 (0)91 888 08 65
@ ventin1@hotmail.com

JUŽNA ISTRA ISTRIA DEL SUD SOUTHERN ISTRIA SÜDISTRIEN

Pčelarstvo i apiterapija Radulović

🏠 OPG Radulović
👤 Jasna Radulović
✉ Dolinka, 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

LABIN, RABAC ALBONA, PORTO ALBONA

Brnjac

🏠 OPG Brnjac
👤 Lučano Brnjac
✉ Prilaz Griža 6, Labin
☎ +385 (0)52 857 262
📞 +385 (0)91 168 04 61

SREDIŠNJA ISTRA ISTRIA CENTRALE CENTRAL ISTRIA ZENTRALISTRIEN

Andelini

🏠 Poljodjelski obrt 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

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)52 622 572
📞 +385 (0)91 538 82 73
@ boris.hrvatini@pu.t-com.hr

European Best Destinations:

Istria - Top 10 European Wine Destinations

Istria - top 10 europskih vinskih destinacija

Prema izboru organizacije European Best Destinations Istria je uvrštena na listu 10 najboljih vinskih destinacija Europe za 2016. godinu! Istria se tako našla u elitnom društvu uz svjetski poznate vinske regije Bordeaux, Champagne i dolinu Rhone, Kataloniju i Santorini, portugalske regije Alentejo i dolinu Douro te Toskanu i Pijemont. Istarska vina na ovaj su način postigla senzacionalan uspjeh i u ovom se ekskluzivnom izboru preporučuju uz uz francuski beaujolais, portugalski porto i grčka vina iz najstarijih vinograda u Europi.

Istria - le 10 migliori destinazioni europee del vino

In base alla scelta dell'organizzazione European Best Destinations, l'Istria è stata inclusa nella lista delle 10 migliori destinazioni europee del vino per il 2016! Così, l'Istria si trova nell'élite di regioni vinicole di fama mondiale, quali Bordeaux, Champagne, Valle del Rodano, Catalogna, Santorini, la regione portoghese di Alentejo, Valle del Douro, Toscana e Piemonte. In questo modo i vini istriani hanno raggiunto un successo sensazionale e in questa selezione esclusiva vengono raccomandati insieme al Beaujolais francese, al Porto portoghese e ai vini greci dei vigneti più antichi d'Europa.

Istria - Top 10 European Wine Destinations

According to a selection by the European Best Destinations organisation, Istria has been classified amongst the top 10 wine destinations in Europe for 2016! In this way Istria has been listed among an elite group alongside the world-famous wine regions of Bordeaux, Champagne and the Rhone valley, Catalonia and Santorini, the Portuguese region of Alentejo and the Douro Valley as well as Tuscany and Piedmont. Istrian wines have achieved sensational success and are recommended in this exclusive selection together with French Beaujolais, Portuguese Porto and Greek wines from the oldest vineyards in Europe.

Istrien - Top 10 der europäischen Weindestinationen

Lt. Wahl der Organisation European Best Destinations wurde Istrien auf die Liste der 10 besten Weindestinationen Europas für das Jahr 2016 eingereiht! Istrien fand sich somit in elitärer Gemeinschaft neben den mondän bekannten Weinregionen Bordeaux, Champagne und der Ebene Rhone, Katalonien und Santorin, der portugiesischen Region Alentejo und der Ebene Douro, sowie der Toskana und Piemont ein. Die istrischen Weine haben auf diese Weise einen sensationellen Erfolg erzielt und in dieser exklusiven Auswahl werden sie neben dem französischen Beaujolais, dem portugiesischen Porto und den griechischen Weinen aus den ältesten Weingärten in Europa empfohlen.

Istria - World's Best Olive Oil Region in 2016



Istria - najkvalitetnija svjetska maslinarska regija

Istria je u sedmom izdanju vodiča Flos Olei, objavljenom u 2016. godini, poželjela izniman uspjeh! U ovom, jedinom svjetskom vodiču kroz ekstra djevičanska maslinova ulja, uvršteno je 50 istarskih maslinara i uljara pa se Istria po kvaliteti i zastupljenosti po prvi puta vinula na vrh ljestvice najkvalitetnijih maslinarskih regija svijeta! U vodiču su ocijenjena i opisana maslinova ulja iz 49 zemalja s pet kontinenata. Ovakav svjetski uspjeh zasigurno je donio značajne dodatne bodove brendiranju Istre kao gastronomske destinacije.

Istria - la regione con la più alta qualità al mondo nella produzione di olio d'oliva

Nella settima edizione della guida Flos Olei, pubblicata nel 2016, l'Istria ha raggiunto un grande successo! In questa eccezionale guida mondiale degli oli extravergini d'oliva, sono stati inclusi 50 coltivatori e produttori istriani; così l'Istria, sulla base della qualità e della presenza di produttori, ha per la prima volta raggiunto la vetta della classifica delle regioni produttrici di olio d'oliva con la più alta qualità al mondo! Nella guida sono illustrati e valutati gli oli d'oliva di 49 Paesi di 5 continenti. Questo successo mondiale ha sicuramente fatto guadagnare punti extra significativi al marchio dell'Istria come destinazione gastronomica.

Istria - The World's Top Quality Olive Region

Istria has achieved great success in the seventh edition of the Flos Olei guide, published in 2016! 50 Istrian olive growers and producers have been included in this unique world guide thanks to their extra virgin olive oils. This means that as far as quality and presence is concerned, for the first time Istria has reached the top of the list of the finest quality olive regions in the world! Olive oils from 49 different countries and five continents have been evaluated and described in the guide. This world success has definitely brought important extra points of brand Istria as a food destination.

Istrien - qualitativste mondäne Olivenregion

Istria has achieved great success in the seventh edition of the Flos Olei guide, published in 2016! 50 Istrian olive growers and producers have been included in this unique world guide thanks to their extra virgin olive oils. This means that as far as quality and presence is concerned, for the first time Istria has reached the top of the list of the finest quality olive regions in the world! Olive oils from 49 different countries and five continents have been evaluated and described in the guide. This world success has definitely brought important extra points of brand Istria as a food destination.

Gourmet & Wine Lovers

Gourmet&Wine mjesta za Gourmet&Wine lovers

Predlažemo vam uzbudljiv put izvrsnosti po Istri. Pred vama su ponajbolji restorani, konobe, ekstrapročićanska maslinova ulja, vina, pršuti, sir, tartufi, med... Da bi vam olakšali istraživanje, Istru smo podijelili u šest manjih područja, a u svakom smo od njih kreirali po jedan ili više itinerara koji povezuju najznačajnija Gourmet&Wine mjesta na određenom području. Prijedloga je ukupno devetnaest, svaki je različit i, na svoj način, izazovan, privlačan i zanimljiv. A zašto devetnaest? Pa, naravno, dvadesetog ćete kreirati upravo Vi! Uživajte!

Punti Gourmet&Wine per gli amanti del Gourmet&Wine

Vi proponiamo un emozionante itinerario di eccellenza in Istria. Di fronte a voi ci sono i migliori ristoranti, taverne (konobe), olio extra vergine di oliva, vino, prosciutto, formaggio, tartufi, miele... Per semplificare la vostra ricerca, abbiamo suddiviso l'Istria in sei aree più piccole (cluster) e in ogni cluster abbiamo creato uno o più itinerari che collegano i più significativi luoghi Gourmet & Wine. Ci sono diciannove itinerari in tutto, ogni itinerario è diverso e a suo modo stimolante, coinvolgente e interessante. Perché diciannove? Beh, naturalmente, i ventesimo lo creerete Voi. Buon divertimento!

Gourmet&Wine destinations for Gourmet&Wine lovers

We are proposing an exciting trip of excellence across Istria. You will meet the best restaurants, taverns, extra virgin olive oils, wines, prosciutto, cheese, truffles, honey... To make your explorations easier, we have divided Istria into six smaller areas with one or several itineraries in each of them connecting their most significant Gourmet&Wine destinations. There is a total of nineteen itineraries. Each is different, challenging, attractive and interesting in its own way. Why nineteen? Well, the twentieth will naturally be created by - YOU. Enjoy!

Gourmet&Wine Ortschaften für Liebhaber von Gourmet&Wine

Wir schlagen Ihnen eine spannende Reise durch Istrien und seine Vorzüge vor. Auf Sie warten die besten Restaurants, Tavernen, native Olivenöle extra, Spitzenweine, Trockenschinken, Käse, Trüffeln, Honig... Um Ihnen die Wahl zu erleichtern, haben wir Istrien in sechs kleinere Regionen eingeteilt, und in jedem Cluster eine oder mehrere Reiserouten entworfen, welche die bedeutendsten Gourmet&Wine Orte in dieser Region miteinander verbinden. Es gibt insgesamt neunzehn Routen, jede ist verschieden, und auf ihre Art attraktiv, spannend und interessant. Und warum neunzehn? Ja, weil die zwanzigste Route von Ihnen persönlich kreiert wird. Viel Spaß dabei!

GORNJA ISTRA / ISTRIA DEL NORD UPPER ISTRIA / OBERISTRIEN

Tour 1

Svjetonik - putokaz kroz gourmet doživljaje
Faro - sentiero attraverso esperienze culinarie
Lighthouse - a sign post through gourmet experiences
Der Leuchtturm - ein Wegweiser zu den Gourmet-Erlebnissen

Tour 2

Gourmet avventura sjeverozapadnom Istrom
Avventura gourmet attraverso l'Istria nordoccidentale
Gourmet adventure across north-west Istria
Gourmetabenteuer in Nordwest Istrien

Tour 3

Umag: gourmet gem, set, meč
Umago: gioco gourmet, set, match
Umag: gourmet game, set and match
Umago: Gourmet Game, Set, Match

Tour 4

Itinerar novigradske kapešante
Itinerario della capasanta cittanovese
Queen scallops from Novigrad
Reiseplan - die Jakobsmuscheln von Novigrad

Tour 5

Četiri zemlje za četiri doživljaja
Quattro terre per quattro esperienze
Four soils for four experiences
Vier Erdböden - vier Erlebnisse

Tour 6

Muškat momjanskih mušketa
Moscato dei moschettieri di Momiano
Momjan musketeers' muscat
Muskat der Musketiere von Momjan

Tour 7

Veli Jože i teran
Veli Jože e il terrano
Veli Jože and Teran
Veli Jože und Teran

Tour 8

Itinerar srednjovjekovnih gradića
Itinerario delle città medievali
Medieval towns
Reiseroute durch mittelalterliche Städtchen

Tour 9

Buzet - grad tartufa
Pinguente - città del tartufo
Buzet - the town of truffles
Buzet - Stadt der Trüffeln

POREČ / PARENZO

Tour 10

Stazama Eufrazijane
Percorsi della Eufrasiana
Following the Euphrasiana paths
Auf den Spuren der Euphrasiana

Tour 11

Astro-gastro!
Astro-gastro!
Astro-gastro!
Astro-Gastro!

Tour 12

Itinerar Parenzanom
Itinerario lungo la Parenzana
Following the Parenzana trail
Reiseroute mit der Parenzana

Tour 13

Priče iz Limskog kanala
Storie dal Canale di Leme
Stories from the Lim Channel
Geschichten aus dem Fjord von Lim

ROVINJ / ROVIGNO

Tour 14

Rovinjsko plavetnilo
Il blu di Rovigno
The Rovinj Blue
Das Blau von Rovinj

Tour 15

Pitoreskni istarski kašteli
I pittoreschi castelli istriani
Picturesque Istrian Castles
Malerische istrische Kastelle

JUŽNA ISTRA / ISTRIA DEL SUD SOUTHERN ISTRIA / SÜDISTRIEN

Tour 16

Božanski okusi južne Istre
I sapori divini del sud dell'Istria
Divine tastes of south Istria
Himmlische Aromen aus Südistrien

Tour 17

Stopama starih Rimljana
Sulle orme degli antichi romani
Following the steps of ancient Romans
Auf den Spuren der alten Römer

LABIN / ALBONA

Tour 18

Krafi - zvijezde istočne obale Istre
Krafi - i protagonisti della costa orientale dell'Istria
Krafi - stars of Istrian east coast
Krafi - Stars der Ostküste Istriens

SREDIŠNJA ISTRA / ISTRIA CENTRALE / CENTRAL ISTRIA / ZENTRALISTRIEN

Tour 19

Ognjište središnje Istre
Il focolare dell'Istria centrale
The fireplace of Central Istria
Der Ursprungsort Zentralistriens



Mobile Application
www.istra.com/gourmet



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

Fotografije / Fotografie

Photo Credits / Fotos

Studio Sonda, Igor Zirojević, Goran Šebelić,
Robert Stanojević, Dean Duboković, Đani Celija,
Taylor Burk, Miranda Legović, Renko Kosinožić

Arhivi / Archivi / Archives / Archiv:

Hotel Lone, Hotel Valsabbion,
San Rocco Hotel-Restaurant,
Istria Tourist Board

Tisak / Stampa / Print / Druck

Radin print, Sveta Nedelja, 2016

TOP priznanja Istri TOP riconoscimenti per l'Istria TOP Awards for Istria TOP Anerkennungen Istriens

ADAC

Favourite Holiday Region of
German Car Drivers in
2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015

**FLOS
OLEI**

World's Best Olive Oil Region
in 2016

World's 2nd Best Olive Oil Region
2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015

**EUROPEAN BEST
DESTINATIONS®**

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

**WINEENTHUSIAST
MAGAZINE**

10 Best Wine Travel
Destinations 2015

THRILLIST

12 Secret European Vacation
Destinations 2015



Call Center
Information & Booking
+385 52 880088

**Halo
Istria**

www.istra.com

BMW Coast Drive

www.bmw-coastdrive.com



**Sheer
Driving Pleasure**



BMW COAST DRIVE.

**OPEN DRIVING PLEASURE –
YOUR SUMMER HIGHLIGHT IN ISTRIA.**

Sea and landscape, gorgeous coastal roads and a stimulating airstream – enjoy this unique experience driving along the Istrian shores. For your personal BMW Coast Drive, we will provide you with a BMW 2 Series Convertible, a BMW 4 Series Convertible or a BMW i3, located at our exclusive BMW Coast Drive partners.

Visit www.bmw-coastdrive.com for further information.