

# Istra 2019 2020 Gourmet

Enogastro vodje kroz Istru  
Guida enogastronomica dell'Istria  
Wine and gastronomy of Istria  
Wein & Gourmet - Istrien

[www.istra.com](http://www.istra.com)



Istra



Official Partner





# Istra <sup>2019</sup> <sup>2020</sup> *Gourmet*

Enogastro vodič kroz Istru  
Guida enogastronomica dell'Istria  
Wine and gastronomy of Istria  
Wein & Gourmet - Istrien  
[www.istra.com](http://www.istra.com)



# Sadržaj

Sommario

Content

Inhalt

## 06 Uvod

Introduzione  
Introduction  
Einleitung

## 10 Istarska jela

Piatti istriani  
Istrian Dishes  
Istrische Gerichte

## 44 Vinske ceste Istre

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

## 60 Ceste maslinova ulja

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

## 78 Ceste istarskog meda

Strade del miele  
Istrian Honey Roads  
Straßen des istrischen Honigs

## 86 Restorani, konobe i agroturizmi

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

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





# Istarska jela

Piatti istriani

Istrian Dishes

Istrische Gerichte

## 12 Jela Plave Istre

Piatti dell'Istria blu

Dishes of Blue Istria

Genussreich: Blaues Istrien

## 16 Jela Zelene Istre

Piatti dell'Istria verde

Dishes of Green Istria

Genussreich: Grünes Istrien



## Jela Plave Istre

Svježina mora na trpezi, izazov za gastronomske znalce

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

Oduvijek je more čovjekov najbolji prijatelj, a u Istri prijateljuju intenzivnije no gdje drugdje, što je ostavilo traga i na istarskoj gastronomiji sve do današnjih dana.

## Piatti dell'Istria blu

La freschezza del mare in tavola:  
un invito agli esperti di  
gastronomia

La ricca offerta di freschi frutti di mare tipica dei ristoranti dell'Istria litoranea, è un autentico piacere del palato, ma fa sorgere l'eterno piacevole dilemma: cosa scegliere? Il pregiato pesce dalle carni bianche o le sardelle, non meno saporite nè meno pregiate; degli scampi di impressionanti dimensioni, o un sughetto 'alla buzara' di bivalvi, il cui profumo si spande lontano.

Un brodo o un risotto di frutti di mare? Calamari o seppie dell'Adriatico, forse qualche ostrica, un brodetto, dei granchi cotti oppure un'insalata di folpi o di 'granseola', qualche filetto di sardella o un po' di baccalà...

Il mare è sempre stato il miglior amico dell'uomo e in Istria quest'amicizia è ancor più salda, profonda ed ha lasciato la sua impronta anche nell'arte culinaria dei giorni nostri.



**Abecedarij** jela Plave Istre

**Glossario** delle pietanze dell'Istria blu

**Glossary** of dishes of Blue Istria

**ABC** der Gerichte aus dem Blauen Istrien

### **BRODET (Brodetto)**

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

### **BUZARA**

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

### **JAKOVSKA KAPICA (Capesanta)**

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

### **KAMENICA (Ostrica, Oyster, Austern)**

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

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

**RAKOVICA (Granchio granseola / Spider crab / Seespinne)**

**HR** Rumena rakovica s morskog dna, posjeduje vrlo malu količinu mesa pa je cijenjena kao vrhunska delikatesa. **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 Riesenkrabbe mit wenig, aber köstlichem Fleisch, das zuerst mühsam ausgelöst werden muss. Eine erstklassige Delikatese.

**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 sirovjoj 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 Qual der Wahl und es benötigt weit mehr als einen Urlaub, um alles zu probieren. Soll es ein Vertreter der viel gepriesenen Weißfische sein? Oder doch lieber die von den Einheimischen geliebte Sardelle? Weiß oder Blau stehen sich in Qualität und Geschmack nämlich um nichts nach. Stattliche Scampi, Muscheln in aromatischer Buzara-Sauce, sämige Fischsuppe oder lieber ein Risotto mit Meeresfrüchten? In Salz eingelegte Sardellen oder eine cremige Kabeljaupastete...? Adriatinfisch oder Calamari? Frische Austern, pikantes Brodet, gegrillte Krabbe und vorweg ein Salat von Oktopus oder Meeresspinne? Wer Istriens Meer mit dem nötigen Respekt begegnet, gewinnt in ihm einen guten Freund.







## Jela Zelene Istre

Plodovi prirode u autentičnom ambijentu i objed postaje više od objeda...

Unutrašnjost Istre krije pregršt autentičnih konoba i vinskih podruma u kojima objed postaje puno više. Način pripreme jela, ambijent i ugodno društvo domaćina čine ga iznimnim gurmanskim doživljajem. Ponudena jela temeljena su na mesu i tjestenini - teletina ispod čripnje (peke), ombolo i kobasice s kiselim kapuzom, fuži ili njoki u šugu od divljači ili domaće kokoši, tartufi, ukusna maneštra od povrća, ovčji sir, na buri sušen istarski pršut i panceta za predjelo, a za kraj tradicionalne istarske slastice - fritule, kroštule i cukerančići ili pak čuvena istarska supa od crnog vina, maslinova ulja, soli, papra i bijelog prepečenog kruha. Užitek novih okusa, što krijepe tijelo i razgaljuju dušu!

## Piatti dell'Istria verde

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

L'Istria interna vanta un'infinità di autentiche trattorie - konobe - e di cantine vinicole, nelle quali un pasto si trasforma in qualcosa di più. Il modo in cui vengono preparati i cibi, l'ambiente e la piacevole compagnia del padrone di casa lo rendono un momento unico. I piatti sono a base di carne: vitello sotto la campana, lombata e salsicce di maiale con crauti (kapuz), oppure l'originale pasta detta *fusi* o gli gnocchi al sugo di selvaggina, di pollo casereccio o di tartufo. Un minestrone di verdura molto saporito oppure un po' di formaggio pecorino, di prosciutto crudo e di pancetta fatti stagionare al vento di bora, come antipasto e per finire, i tipici dolci istriani: le fritole (frittelle), i crostoli (cenci) e i *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 smotan 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 fritata / Istrisches Rührei 'Fritaja')

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

### MANEŠTRA

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

### OMBOLO (Zarebnjak)

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

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

#### **PANCETA (Pancetta, Bacon, Speck)**

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

#### **PLJUKANCI**

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

#### **POSUTICE**

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

#### **RAVIOLI**

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

#### **ŽGVACET**

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

## Dishes of Green Istria

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

The interior of Istria reveals a great number of authentic inns, or *konobas*, and wine cellars where each meal acquires an added dimension. The preparation method, ambiance and delightful hospitality make every meal an exceptional gourmet experience. The selection of dishes is based on meat and pasta, such as: *peka*, meal prepared under a baking lid; *ombolo*, boneless pork loin; *kapuz*, sausages with sauerkraut; *fuži*, pasta; or *gnocchi* in a sauce locally known as *šugo* (made from game, free-range chicken or truffles). For starters, begin with a delicious hearty vegetable soup known as *maneštra*, sheep-milk cheese, Istrian prosciutto, air-cured by the bura wind from the north, or bacon (known as *pancetta*). For dessert, try traditional Istrian pastries - *fritule*, *kroštule* and *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 Genusserebnis. Traditionelle Speisen basieren auf Fleisch und Nudeln - luftgetrockneter istrischer Schinken (*Pršut*) oder Speck als Vorspeise, köstliche Gemüsesuppe, am offenen Feuer gegarter 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** Proletni 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.

#### CAKLENJAČA / SALICORNIA / GLASSWORT / EUROPÄISCHER QUELLER (*Salicornia europaea*)

**HR** Stabljke 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 Brennnessel oder Spinat mischen.

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

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

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

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

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

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

## Wild Plants

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

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



## Wildpflanzen

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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



## Istarski pršut

Pršut je statusni simbol istarske kućine. Njegova kvaliteta i kakvoća kriju se u umjerenosti slanosti, mekoći i bogatstvu okusa i mirisa. Reže se ručno, nježnim pažljivim i vještim rezovima, pošalica kaže - kao da svirate violinu. Šnite, fete, 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 feta i ne pretanka. Svoje prestižno mjesto među sladokuscima, Istarski pršut - prosciutto istriano zahvaljuje, prvenstveno, strogo poštivanju tradicijskih pravila: od uzgoja i ishrane teških svinja, preko posebne obrade svinjskog buta (bez nogice, kože i potkožnog masnog tkiva), soljenja posebnom kombinacijom začina i aromatičnog bilja, sve do njegova sušenja na buri, zrenja i obrastanja plemenitom plijesni koja mu daje jedinstvenu i prepoznatljivu aromu.

Proizvodi se minimalno godinu dana, bez nitrata i nitrata, te bez dima pa se stoga, ubraja među najzdravije proizvode ove vrste na Mediteranu. 2015. godine je registriran na razini EU zaštićenom oznakom izvornosti (ZOI).

## Prosciutto istriano

Il prosciutto è lo status symbol della cucina istriana. La sua qualità si cela nella salinità moderata, morbidezza e ricchezza di gusto e fragranza. Si affetta a mano 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 e alimentazione dei suini pesanti, attraverso la particolare lavorazione della coscia dei suini (senza gamba, senza pelle e il tessuto adiposo sottocutaneo), salatura con una singolare combinazione di spezie ed erbe aromatiche, fino alla sua seccatura sulla bora, fermentazione e copertura con la muffa che gli donano l'aroma inconfondibile.

La procedura di produzione dura minimo un anno. Il prosciutto istriano viene prodotto senza nitriti e nitrati e senza fumo, ed è per questo che si annovera tra i prodotti del suo genere più sani del Mediterraneo. Nel 2015 è stato registrato a livello dell'UE con una denominazione di origine protetta (DOP).

## Istrian Prosciutto

Prosciutto is a status symbol of Istrian cuisine. Its quality lies in a moderate salty taste, softness and the richness of flavours and aroma. It is hand sliced, gently and skillfully, as if one plays a violin a joke says. Slices, first small then getting bigger, the colour becomes more red, the intoxicating aroma is overwhelming. The Istrian rule of thumb: the slice must be as long and as big as possible, and not too thin. Istrian prosciutto (Istarski pršut - prosciutto istriano) has earned its prestigious place among gourmands primarily due to its strict adherence to traditional rules: from breeding and feeding heavy pigs, via special processing of pork loin (removing legs, skin and subcutaneous adipose tissue), salting by using a special combination of spices and aromatic herbs, to its curing in bura wind, maturing and fouling by blue mold, which gives it its unique and recognizable aroma.

Its production is at least one year long, free from nitrite, nitrate and smoke, and therefore one of the healthiest products of this sort in the Mediterranean. It was registered under a protected designation of origin (PDO) in 2015 in the European Union.



## Istarski Pršut - Istrischer Rohschinken

Der Pršut (Rohschinken) ist das Status-Symbol der istrischen Küche. Seine Qualitätsmerkmale sind sein Geschmack, sein mäßiger Salzgehalt, seine Zartheit und sein typisches Aroma. Er wird traditionell per Hand mit vorsichtigen und geübten Schnitten geschnitten, so, als würde man eine Geige spielen sagt der Volksmund. Die Scheiben oder „Fete“ sind zuerst klein, werden dann immer grösser, die Farbe wird röter und röter und der betörende Duft breitet sich immer mehr aus. Die Regel beim Schneiden des Pršuts ist, eine möglichst lange und große, aber nicht zu dünne Scheibe zu schneiden. Seinen prestigeträchtigen Platz bei den Gourmets verdankt der istrische Schinken (Istarski pršut - prosciutto istriano) vor allem der strengen Einhaltung traditioneller Regeln: von der Aufzucht und der Fütterung schwerer Schweine über die besondere Verarbeitung der Schweinekeule (ohne Beine, Haut und Unterhautfettgewebe), dem Salzen mit einer speziellen Kombination aus Gewürzen und aromatischen Kräutern, bis hin zum Trocknen an der Bora, der Reifezeit sowie der Verfeinerung durch den edlen Schimmel, der ihm sein einzigartiges und typisches Aroma verleiht.

Da der istrische Rohschinken mindestens ein Jahr lang reift und ohne Nitrit, Nitrat oder Rauch hergestellt wird, gehört er im Mittelmeerraum zu den gesündesten Erzeugnissen dieser Art. Im Jahr 2015 wurde er EU-weit mit der geschützten Ursprungsbezeichnung registriert (g.U.).

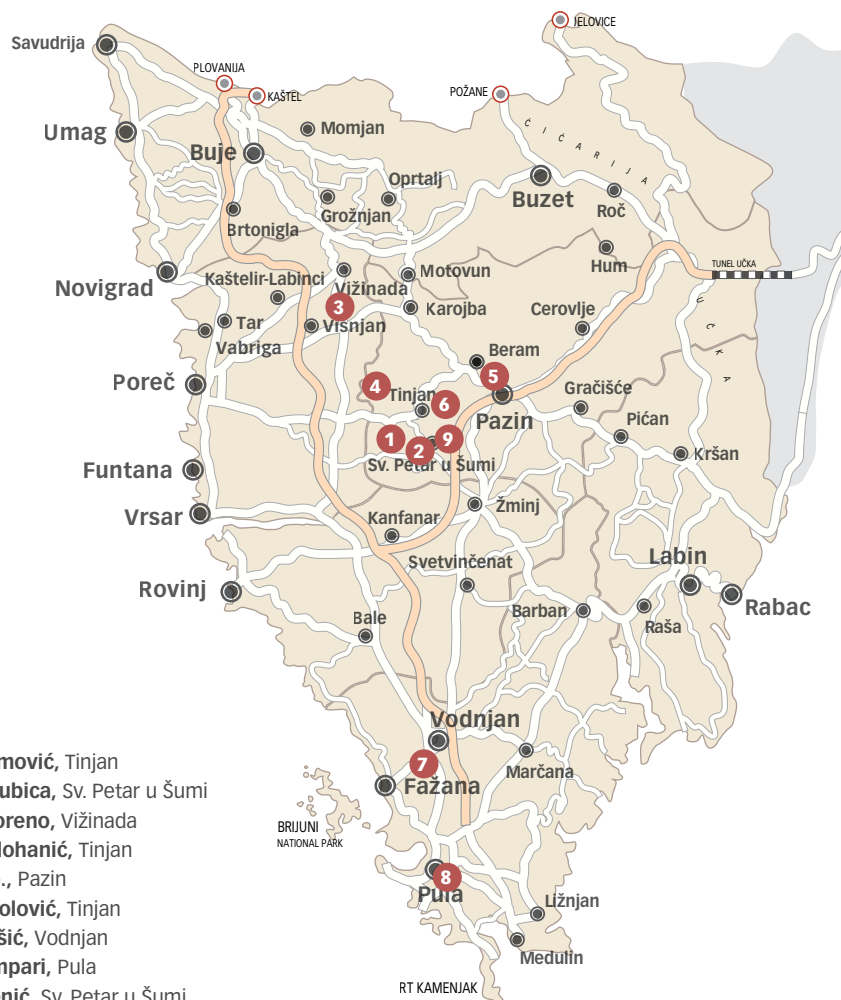


# Ceste Istarskog pršuta

Strade del prosciutto istriano

Prosciutto roads of Istria

Straßen des istrischen Schinkens



1. Pršutarna Dujmović, Tinjan
2. OPG Franjul Ljubica, Sv. Petar u Šumi
3. OPG Mekiš Moreno, Vižinada
4. OPG Pršuti Milohanić, Tinjan
5. Pisinium d.o.o., Pazin
6. Pršutarna Antolović, Tinjan
7. Pršutarna Buršić, Vodnjan
8. Pršutarna Compari, Pula
9. Pršutarna Jelenić, Sv. Petar u Šumi

POPIS PROIZVOĐAČA ISTARSKOG PRŠUTA - ZAŠTIĆENA OZNAKA IZVORNOSTI  
LISTA DEI PRODUTTORI DEL PROSCIUTTO ISTRIANO - DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA  
LISTE DER HERSTELLER VON ISTRISCHEN ROHSCHINKEN - GESCHÜTZTES ORIGINALPRODUKT  
LIST OF PRODUCERS OF ISTRIAN PROSCIUTTO - PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

## OPG Franjul Ljubica



👤 Branko Franjul  
✉ Dolinci 229, Sv. Petar u Šumi  
☎ +385 (0)91 78 37 477  
@ franjul.ljubica@gmail.com

## OPG Mekiš Moreno



👤 Moreno Mekiš  
✉ Mekiši 10, Vižinada  
☎ +385 (0)97 56 88 635  
@ prsutarna.selomekisi@gmail.com

## OPG Pršuti Milohanić



👤 Mladen Milohanić  
✉ Milohanići 15E, Tinjan  
☎ +385 (0)91 55 12 985  
@ info@prsutu-milohanic.hr  
🌐 www.prsutu-milohanic.hr

## Pisinium



👤 Josip Hreljak  
✉ Stjepana Konzula Istriana 9, Pazin  
☎ +385 (0)91 20 49 620  
@ josip.hreljak@pisinium.hr  
🌐 www.pisinium.hr

## Pršutarna Antolović



👤 Milan Antolović  
✉ Bašiči 28b, Tinjan  
☎ +385 (0)91 55 86 525  
@ milan.antolovic@gmail.com

## Pršutarna Buršić



👤 Milan Buršić  
✉ Fažanska cesta 25, Vodnjan  
☎ +385 (0)98 99 72 999  
+385 (0)98 255 197  
@ kodmilana@gmail.com  
🌐 www.istarskiprsut.com

## Pršutarna Compari



👤 Renata Komparić  
✉ Valmade 10, Pula  
☎ +385 (0)98 22 45 65  
@ ptocompari@gmail.com

## Pršutarna Dujmović



👤 Mladen Dujmović  
✉ Kučići 109, Kringa, Tinjan  
☎ +385 (0)52 686 653  
@ mladen-dujmovic@net.hr  
🌐 www.pazin.info/dujmovic\_prsuti

## Pršutarna Jelenić



👤 Paolo Jelenić  
✉ Pazinska cesta 2c, Žminj  
☎ +385 (0)91 420 49 99  
@ info@istarskiprsut.hr  
🌐 www.istarskiprsut.hr





## 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 kulinarsstva.

Objektima što nude ovu deliciju dodjeljuje se posebna oznaka - ona ne jamči samo izvornost podrijetla mesa, već i da ga spravljaju kuhari koji su prošli edukaciju o optimalnim načinima njegove pripreme. Prepustite se njihovom znalčkom vodstvu i otkrijte neslućena bogatstva specijaliteta na bazi autohtonog istarskog goveda. Ugostiteljski objekti koji nude jela pripravljena od mesa istarskog goveda nose pločicu s likom boškarina kao jamstvo izvornosti.

## Carne di bue istriano

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

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

## Meat of Istrian Cattle

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

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



## Istrisches Rindfleisch

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

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





## Sir

Sir, ta veličanstvena, no često nepravedno zapostavljena namirnica, zauzima sve važniju ulogu u istarskoj gastronomiji. Za ovaj su poluotok karakteristični kozji, ovčiji i kravlji sir. Za proizvodnju kvalitetnog sira nužno je nekoliko ključnih čimbenika, a to su dobar odabir područja za ispašu i kvalitetna hrana, kvaliteta mlijeka koje se koristi za izradu sira, dob i sezona obrade, oblik i veličina te ispravan način pripreve. Sir je jedna od rijetkih namirnica koja se može konzumirati u svakoj prilici, od predjela do glavnog jela i desert, 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, di pecora e 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, sheep and cow milk cheese. 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.



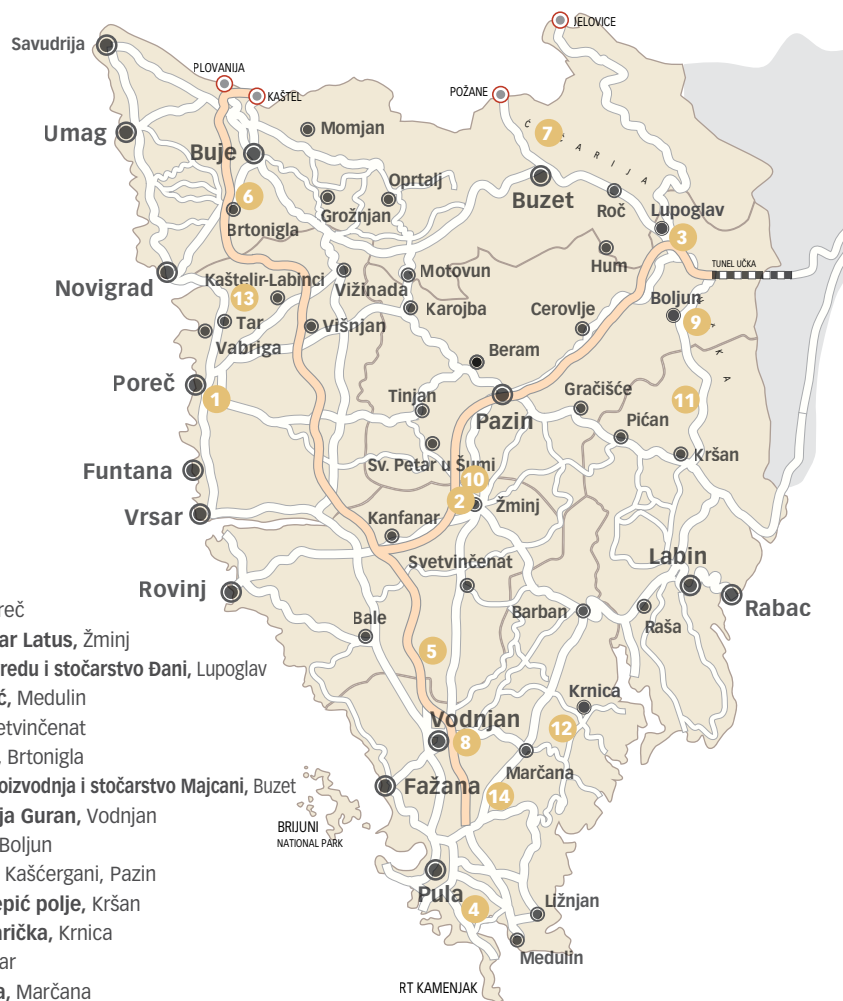
## Käse

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



# Ceste Istarskog sira

Strade del formaggio istriano  
Cheese roads of Istria  
Käsestraßen in Istrien



1. Agrolaguna, Poreč
2. Milk&Cheese Bar Latus, Žminj
3. Obrt za poljoprivredu i stočarstvo Đani, Lupoglav
4. OPG Alen Peršić, Medulin
5. OPG Macan, Svetvinčenat
6. OPG Radošević, Brtonigla
7. Poljoprivredna proizvodnja i stočarstvo Majcani, Buzet
8. OPG Sia, Stancija Guran, Vodnjan
9. Sirana Buretić, Boljun
10. Sirana Orbanić, Kašćergani, Pazin
11. Sirana Zlata, Čepić polje, Kršan
12. Stancija Kumparička, Krnica
13. Stancija Špin, Tar
14. Vesna, Lobarika, Marčana

## ISTARSKI SIRARI PRODUTTORI DI FORMAGGIO DELL'ISTRIA CHEESEMAKERS OF ISTRIA KÄSEHERSTELLER IN ISTRIEN

### Agrolaguna

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

### Milk&Cheese Bar Latus

📍 Obitelj Orbanić  
✉ Gornji Orbanići 12/D, Žminj  
☎ +385 (0)52 823 765  
@ info@mljekaralatus.hr

### Obrt za poljoprivredu i stočarstvo Đani

📍 Ivan Rogović  
✉ Markovići 54, Boljun, Lupoglav  
☎ +385 (0)91 551 8768  
@ vedranrogovic1506@gmail.com

### OPG Alen Peršić

📍 Alen Peršić  
✉ Premanturska 157, Medulin  
☎ +385 (0)98 435 545  
@ zuber@pu.t-com.hr

### OPG Macan

📍 Gordana Macan  
✉ Stancija Čipuli 27, Svetvinčenat  
☎ +385 (0)52 579 440  
☎ +385 (0)98 94 30 900  
@ opgmacan@hotmail.com

### OPG Radošević

📍 Branko Radošević  
✉ Grobice 6, Brtonigla  
☎ +385 (0)52 774 300  
☎ +385 (0)95 90 21 878  
@ branko-radosevic@net.hr

### OPG Sia, Stancija Guran

📍 Stana Cetina, Sandra Božac  
✉ Guran 21, 52215, Vodnjan  
☎ +385(0)52 511 033  
☎ +385 (0)91 50 57 840  
@ klaudivija2sia@net.hr

### Poljoprivredna proizvodnja i stočarstvo Majcani

📍 Mladen Draščić  
✉ Majcani 3, 52420 Buzet  
☎ +385 (0)98 93 81 050  
☎ +385 (0)95 81 56 940  
@ majcani.buzet@gmail.com

### Sirana Buretić

📍 Poljoprivredni obrt Buretić  
✉ Boljunska Polje 8, Boljun  
☎ +385 (0)52 631 039  
☎ +385 (0)98 13 09 880  
@ buretic@gmail.com

### Sirana Orbanić

📍 Laura, Kristina, Silvano Orbanić  
✉ Kašćergani 24, Pazin  
☎ +385 (0)98 98 14 088  
☎ +385 (0)98 98 03 063  
☎ +385 (0)98 92 88 113

### Sirana Zlata

📍 Umihana Šahdanović  
✉ Čepić polje bb, Kršan  
☎ +385 (0)98 93 18 548  
@ siranazlata@hotmail.com  
🌐 www.eistra.info/sirana\_zlata/

### Stancija Kumparička

📍 Aleš Winkler  
✉ Cokuni 25, Krnica  
☎ +385 (0)52 211 549  
☎ +385 (0)99 66 90 692  
🌐 www.kumparicka.com

### Stancija Špin, Tar

📍 Sanela Čoga  
✉ Stancija Špin bb, Tar  
☎ +385 (0)91 44 19 998  
@ agrolaguna@agrolaguna.hr  
🌐 www.sirspin.hr

### Vesna, Lobarika

📍 Poljoprivredno, trgovački i  
ugostiteljski obrt  
✉ Lobarika 31, Marčana  
☎ +385 (0)52 550 468  
@ info@vesna.hr  
🌐 www.vesna.hr





## Njegovo veličanstvo Tartuf od Istre

Vrhunac istarske gastronomije, skriveno blago zavodljivih aroma...

Nazivaju ga afrodisijakom, istarskim zlatom i kraljem istarske gastronomije. Taj gomolj, snažna karakteristična mirisa i naoko neugledan, predstavlja vrhunski gastronomski doživljaj. Znali su u njemu uživati još u doba rimske vladavine, a proteklih godina cjenjeniji je no ikad! Izvor je i inspiracija brojnih gurmanskih ostvarenja, savršeno se uklapa u predjela, salate, glavna jela, pa čak i deserte. Stoga se nemojte iznenaditi bude li Vam ponuđen, primjerice, sladoled ili torta od tartufa. Svaki tartuf koji kušate rezultat je savršenog spoja prirode, čovjeka i njegovog najboljeg prijatelja. Skrivenog ispod zemlje u gustim šumama doline rijeke Mirne, pronalaze ga tartufari uz pomoć, za to obučenih, pasa izvrsna njuha. Prava je to radost okusa, mirisa i tradicije.

1999. u Istri je pronađen i tada 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 stato proprio dell'Istria il primato del tartufo bianco più grande del mondo trovato nel 1999: pesa va 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 in 1999, which, at 1.3 kilograms, made it into the Guinness Book of World Records!



## Ihre Hoheit, die Trüffel aus Istrien

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

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

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

Trüffel-Eis angeboten wird. Jede Trüffel, die Sie kosten, ist das Ergebnis einer ausgereiften Verbindung zwischen der Natur, dem Menschen und seinem besten Freund. In den dichten Wäldern des Mirnatales wird er von Trüffelpilzexperten mithilfe speziell trainierter Hunde aufgespürt, deren feine Nasen die Edelknolle in ihrem unterirdischen Versteck erschnüffeln. Geschmack, Geruch und Tradition - für Kenner die reine Freude! In Istrien fand man 1999. auch den größten weißen Trüffelpilz der Welt. Mit einem Gewicht von 1,3 Kilogramm wurde er ins Guinnessbuch der Rekorde damals aufgenommen!



## Izvorni tartuf Tartufo vero

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

Il Club dei ristoranti e delle trattorie di qualità Izvorni tartuf-Tartufo vero comprende i ristoranti e le konobe (trattorie) che trattano il tartufo e i loro ospiti con maestria e sincerità. Tra numerosi ambienti enogastronomici che annoverano il tartufo nella loro offerta, abbiamo scelto per voi sedici 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 sixteen 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 sechzehn Restaurants ausgewählt, angeboten werden Gerichte und Menüs, verfeinert mit saisonalen Trüffelgattungen und glasweise von ausgewählten Spitzenweinen begleitet. Die Mitglieder des Klubs können ihren Gästen Wissenswertes über alle weißen und schwarzen Trüffelsorten vermitteln, die über das ganze Jahr verteilt in Istrien gedeihen.



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

### BUŠČINA

str./pg./pg./Bl. 96

### MALO SELO

str./pg./pg./Bl. 99

### MORGAN

str./pg./pg./Bl. 100

### MULINO

str./pg./pg./Bl. 100

### POD VOLTOM

str./pg./pg./Bl. 101

### PRIMIZIA FOOD & WINE

str./pg./pg./Bl. 101

### RADEŠIĆ

str./pg./pg./Bl. 101

### RINO

str./pg./pg./Bl. 102

### RUSTICA

str./pg./pg./Bl. 102

### SAN ROCCO - GOURMET

str./pg./pg./Bl. 102

### STARA OŠTARIJA

str./pg./pg./Bl. 105

### STARI PODRUM

str./pg./pg./Bl. 103

### ŠTOKOVAC

str./pg./pg./Bl. 105

### TONČIĆ

str./pg./pg./Bl. 106

### VRH

str./pg./pg./Bl. 104

### ZIGANTE

str./pg./pg./Bl. 104



## 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 kulinariskim kraljem. Konzumira se sirov.

### 2. Tuber melanosporum Vittadini - Plemeniti crni tartuf (1.11. - 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 (1.05. - 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 ocreo 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 bruno con 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 Trüffel, 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 (1.11. - 15.03.)

Von runder Form, manchmal leicht gebuchtet, mit braunschwarzer Oberfläche und flach gedrungenen, 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 (1.05. - 31.10.)

Überwiegend von runder oder leicht gebuchter Form, mit schwarzer Oberfläche und ausgeprägten,

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

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

Überwiegend von runder, kaum 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.



## LOV NA TARTUFE I PROIZVODI NA BAZI TARTUFA CACCIA AL TARTUFO E PRODOTTI A BASE DI TARTUFO TRUFFLE HUNTING & TRUFFLE PRODUCTS TRÜFFELSUCHE UN PRODUKTE AUF TRÜFFELBASIS

#### Benčić tartufi

👤 Gloria Tartufi j.d.o.o.  
✉ Gradiziol 10, Motovun  
☎ +385 (0)91 55 07 688  
@ info@bencic-truffles.com  
🌐 www.bencic-truffles.com

#### Karlič tartufi

👤 Gir d.o.o.  
✉ Paladini 14, Buzet  
☎ +385 (0)52 667 304  
@ info@karlictartufi.hr  
🌐 www.karlictartufi.hr

#### Miro tartufi

👤 Miro tartufi d.o.o.  
✉ Kanal 27, Motovun  
☎ +385 (0)52 681 724  
☎ +385 (0)98 219 607  
@ info@miro-tartufi.com  
🌐 www.miro-tartufi.com

#### Natura tartufi

👤 Obitelj Zigante i Puh  
✉ Srnegla 21, Mala Huba, Buzet  
☎ +385 (0)52 554 057  
☎ +385 (0)98 91 09 090  
@ office@naturatartufi.com  
🌐 info@naturatartufi.com

#### Prodan tartufi

👤 Vanda Prodan  
✉ Sv. Ivan, Praščari 43, Buzet  
☎ +385(0)52 662 102  
☎ +385(0)91 55 12 796  
@ info@prodantartufi.hr  
🌐 www.prodantartufi.hr

#### Zigante tartufi

👤 Giancarlo Zigante  
✉ Portoroška 15, Plovanija, Buzet  
☎ +385 52 777 409  
☎ +385 52 777 410  
@ info@zigantetartufi.com  
🌐 www.zigantetartufi.com



# Vinske ceste Istre

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

## **46 Uvod**

Introduzione  
Introduction  
Einleitung

## **50 Kriteriji ocjenjivanja**

Criteria di valutazione  
Evaluation Criteria  
Benotungskriterien

## **52 Popis vinara**

Lista dei produttori di vino  
List of Winemakers  
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. Najčuvanije i najprisutnije vino je malvazija istarska, profinjene aromatičnosti i svježeg okusa koji upotpunjuje jela pripremljena od plodova mora. Crvena vina teran i refošk stara su i autohtona istarska vina. Tamne rubinove boje, živih voćnih mirisa i intenzivnog okusa odlično pristaju uz jela od mesa. Mnogi poznavaoči istarskih vina izdvajaju muškati radi njegove zlatne boje, mirisa divljih karanfila i izuzetne arome. Suho i slatko, upravo je to vino vrli pratilac slastica. Odvažite se na istraživanje vinskih cesta Istre i zavirite u podrum vinara, gdje ćete doživjeti nezaboravno iskustvo. A, dok se opijeni vinom i ljepotom prirode budete vraćali kroz vinograde, ne zaboravite zahvaliti Dionizu na blagonaklonosti spram magičnog istarskog poluotoka.



## Strade del vino

Quando l'amore per la tradizione vinicola viene generosamente condiviso...

L'Istria ha fatto della vite un culto e il vino rappresenta per l'Istria una divinità, un'esigenza e immenso amore: una vera e propria cultura di vita. La sua qualità viene nobilitata dalla tradizione vinicola e dalla peculiarità del suolo, della terra rossa che costeggia il mare e di quella bianca dell'entroterra. Il vino tipico più amato è la Malvasia istriana, che con il suo aroma delicato e il suo sapore fresco si sposa bene con i piatti a base di frutti di mare. I vini rossi, in particolare il Terrano e il Refosco, sono antichi prodotti istriani. L'intenso colore rosso rubino, il ricco profumo fruttato e il sapore robusto sono l'abbinamento

ideale per i piatti di carne. Molti appassionati di vino istriano sottolineano le virtù del Moscato, il suo colore dorato, il profumo di garofani selvatici e il suo incredibile aroma. Secco o dolce è proprio lui che accompagna alla perfezione i nostri dolci. Avventuratevi lungo le strade del vino dell'Istria e sbirciate nelle cantine dei suoi produttori: sarà un'avventura indimenticabile. E poi, ebbri di vino e di natura, attraversando qualche vigneto, non dimenticatevi di ringraziare Dioniso per la benevolenza dimostrata verso la magica penisola istriana.





## Wine Roads

### A remarkable diversity of wine growing traditions

The people of Istria have been historically linked to grapes and wine making. In Istria, wine is both a passion and a necessity, part of the culture of life. Soil diversity, red along the coast and white in the hinterland, adds another dimension to the wine-making culture. The most famous and widespread wine is Istrian Malvasia, with a refined aroma and fresh taste that best accompanies seafood dishes. The red wines Teran and Refosco are old and indigenous Istrian wines. Their deep ruby colour, lively fruity scent and pronounced aroma are perfect with meat dishes. Many connoisseurs of Istrian wines single out Muscat owing to its golden colour, scent of wild pink cloves and exquisite aroma. Both dry and sweet, this wine is perfect with desserts. Set off and discover the wine roads of Istria, and their many wine cellars, where an unforgettable experience awaits you. And on your way back through the vineyards, intoxicated by the wine and the beauty of nature, don't forget to thank Dionysius for favouring the magical Istrian peninsula.



## Weinstraßen

### Wenn die Liebe zur Weintradition selbstlos geteilt wird...

Für die Einheimischen ist der Weinstock ein Kultobjekt und wird in der blumigen istrischen Sprache nicht selten sogar 'heiliggesprochen'. Wein ist in Istrien ein unentbehrliches und geliebtes Stück Lebenskultur, dessen Qualität maßgeblich durch Vinifizierung und Terroir bestimmt wird: die rote Erde entlang der Küste und die weiße Erde im Landesinnern. Die autochthone Weißweinsorte istrische Malvazija gilt als lokale Leitsorte von einzigartiger Typizität und Frische und passt hervorragend zu mediterranen Fischgerichten und Speisen mit Meeresfrüchten. Im Rotweinbereich vertreten Teran und seine Untersorte Refosco die regionaltypischen Rebsorten und harmonieren 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

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

## Criteria di valutazione dei produttori di vino

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

## Criteria for evaluating wine producers

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

## Bewertungskriterien für Weinbauer und Winzer

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



### ISTARSKA KVALITETA

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

### QUALITÀ ISTRIANA

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

### ISTRIAN QUALITY


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


### ISTRISCHE QUALITÄT


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


## Legenda / Leggenda / Key / Zeichenerklärung


KRITERIJI OCJENJIVANJA  
CRITERI DI VALUTAZIONE  
EVALUATION CRITERIA  
BENOTUNGSKRITERIEN


 Izvrstan / Eccellente  
Exquisite / Hervorragend


 Odličan / Ottimo  
Excellent / Ausgezeichnet


 Vrlo dobar / Molto buono  
Very good / Sehr gut

 Dobar / Buono  
Good / Gut

 Tradicionalne istarske konobe  
Cantine tradizionali istriane  
Traditionelle istrische  
Weinkellar

 Kontakt osoba  
Persona di riferimento  
Contact person  
Kontaktperson

 Adresa  
Indirizzo  
Address  
Adresse

 Telefon  
Telefono  
Phone  
Telefon

 GSM

 E-mail

 Web

IZVRŠNI VINARI / PRODUTTORI ECCELLENTI / EXQUISITE WINEMAKERS / HERVORRAGENDE WINZER

Clai d.o.o.



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

Coronica Moreno



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

Degrassi Moreno



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

Kabola vina



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

Kozlović vinarija



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

Matošević vina



👤 Ivica Matošević @ office@matosevic.com  
 ✉ Krunčići 2, Sv. Lovreč 🌐 www.matosevic.com  
 📞 +385 (0)52 448 558

Medea



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

Meneghetti vina



👤 Suzana Vrtičević - Tica @ office@meneghetti.hr  
 ✉ St. Meneghetti bb, Bale 🌐 www.meneghetti.hr  
 📞 +385 (0)52 528 800

Roxanich



👤 Lara Rožanić @ info@roxanich.hr  
 ✉ Kanal 30, Motovun 🌐 www.roxanich.hr  
 📞 +385 (0)91 90 57 773

Trapan Wine station



👤 Bruno Trapan 📞 +385 (0)98 24 44 57  
 ✉ Giordano Dobran 63, Šišan @ winestation@trapan.hr  
 📞 +385 (0)52 574 770 🌐 www.trapan.hr

ODLIČNI VINARI / OTTIMI PRODUTTORI / EXCELLENT WINEMAKERS / AUSGEZEICHNETE WINZER

Agrolaguna



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

Arman Franc



👤 Oliver Arman  
 ✉ Narduči 5, Vižinada

📞 +385 (0)52 446 226  
 📞 +385 (0)91 57 40 498  
 @ francarman@gmail.com  
 🌐 www.francarman.hr

Arman Marijan



👤 Marijan Arman  
 ✉ Narduči 3, Vižinada  
 📞 +385 (0)52 446 094  
 📞 +385 (0)91 16 99 929  
 @ info@arman.hr  
 🌐 www.arman.hr

Benvenuti vina



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

Cattunar vina



👤 Franco Cattunar  
 ✉ Nova Vas 94, Brtonigla

+385 (0)52 774 138  
+385 (0)91 57 22 435  
info@vina-cattunar.hr  
www.cattunar.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.clai.hr

### Cuj

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






### Dobravac Damir

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

### Dvorac Balaj

     
Zhan Belay  
Belaj 20 A, Cerovlje  
+385 (0)91 622 2549  
info@castlebelaj.com  
www.dvoracbelaj.com

### Fakin vina

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

### Ipša vina

    \*  
Obitelj Ipša  
Ipši 10, Livade  
+385 (0)52 664 010  
+385 (0)91 2060 538  
+385 (0)98 219 538  
info@ipsa.com.hr  
www.ipsa-maslinouvalja.hr

### Tomaz vina

    \* |   
Klaudij Tomaz  
Kanal 36, Motovun  
+385 (0)52 681 717  
+385 (0)98 335 769  
tomaz.klaudij@gmail.com  
www.vina-tomaz.hr

### Veralda

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

### Zigante

   \* |   
Giancarlo Zigante  
Kostanjica 57, Grožnjan  
+385 (0)52 777 409  
+385 (0)91 20 47 671  
info@zigantetartufi.com  
www.zigantetartufi.com

### SJEVERNA ISTRA, ALTA ISTRIA, NORTHERN ISTRIA, NORDISTRIEN

### Brečević Dimitri - Piquentum

   
Dimitri Brečević  
Sv. Ivan bb, Buzet  
+385 (0)95 515 0468  
dimitri.brecevic@wanadoo.fr

www.piquentum.com

### Capo vina

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

### Fiore vina

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

### Ghira

   
Damir Mihelić  
Joakim Rakovac 4, (Strada  
Contessa) Novigrad  
+385 (0)52 726 302  
+385 (0)98 191 0651  
damirmihelic@gmail.com  
www.ghira.hr

### Ivančić Moreno

   
Paula i Moreno Ivančić  
Domovinskih žrtava 20, Novigrad  
+385 (0)98 97 68 005,  
+385 (0)95 97 68 006  
ivancic.wines@gmail.com  
www.ivancic-winery.com

### Monte Rosso

   
Davor Duboković  
Crveni Vrh 38, Savudrija  
+385 (0)91 27 99 002  
+385 (0)91 27 99 004  
info@monterossoistra.com  
www.monterossoistra.com



### Prelac vina

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

### Ravalico F & F

  |   
Ravalico Bruno  
Nova Vas 101, Brtonigla  
+385 (0)98 21 90 45  
ravalico@net.hr  
www.f-f-ravalico.hr

### Vina Bertoša

   
Robi Bertoša  
Kaldir 20b, Motovun  
+385 (0)91 54 53 519  
vinabertosa@gmail.com




### Vina Dešković

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

### Vina Sinković

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

### Vina Zigante

  |   
Duilio i Denis Zigante  
Kostanjica 66, Grožnjan

+385 (0)52 721 930  
+385 (0)91 25 35 392  
+385 (0)91 72 65 380  
info@vina-zigante.hr  
www.vina-zigante.hr

### Brajko Stefano

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

### Celega Ireneo

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

### Cinić vina - Gambaletto

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

### Coslovich Wines

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

### Černeka Adriano OPG

  
Adriano Černeka  
Medveje 4, Buzet  
+385 (0)52 667 017  
+385 (0)91 73 45 799  
adrianocerneka@net.hr


### Grbac Franko

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


### Matijašić vinarija

 |   
Darko Matijašić  
Pekasi, Zamaski dol, Motovun  
+385 (0)52 682 126  
+385 (0)91 89 74 156w  
info@matijasac.net  
www.matijasac.net

### Palčić Leonardo

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

### Pervino

  
Paval Antonić  
Sveti Servul 7c, Novigrad  
+385 (0)99 81 51 266  
vinopp.novigrad@gmail.com  
vinopp-pervino.business.site

### 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  
fachin@hotmail.com

**Jakac Korado**

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

**Jermaniš Ivan**

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

**Novacco vina**

 Dario Novacco  
Fernetiči 70, Brtonigla  
+385 (0)52 774 321  
+385 (0)91 17 74 321  
@ info@novacco.hr  
www.novacco.hr

**Markežić Denis**

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

**OPG Sirotić Dario**

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

**Pincin Edo**

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

**Vina Basaneže**

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

**Vina Jakac**

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

**Vina Sirotić**

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

**Vina Škrlj**

Davor i Boris Škrlj  
Kaštel 24, Dajla, Novigrad  
+385 (0)52 735 269  
+385 (0)91 57 66 353  
@ vina.skrlij@gmail.com

**Vinerino**


Nerino Visintin  
Druškovićeva 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**

**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@gerzanic.com  
www.gerzanic.com

**Peršurić Mario**

 Mario Peršurić  
Ženodraga 3, Višnjan  
+385 (0)52 460 272  
+385 (0)91 25 15 935  
@ mapersuric@vip.hr

**Misal - Pjenušci Peršurić**

 Obitelj Peršurić  
Pršurići 5a, Višnjan  
+385 (0)98 226 881  
@ info@misal.hr  
www.misal.hr

**Perun vina**

 Blažo i Veljo Peruničić  
St. Vodopija 3, Poreč  
+385 (0)98 434 405  
@ vinaperun@gmail.com  
www.restaurantsporec.com/hr/vinarija

**Pilato vina**

 Elido Pilato  
Lašići 16, Vižinada  
+385 (0)52 446 281  
+385 (0)91 44 62 810  
@ info@vina-pilato.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  
@ info@vinaradovan.com  
www.vinaradovan.com

**Ritoša vina**

 Vili i Ana Ritoša  
I. L. Ribara 3, Poreč  
+385 (0)52 432 069  
+385 (0)92 17 67 818  
@ info@vina-ritosa.hr  
www.vina-ritosa.hr

**Rossi vina & destilerija**

 Luka Rossi  
Bajkini 16, Vižinada  
+385 (0)91 33 55 604  
@ info@vinarossi.com  
www.vinarossi.com

**Terzolo vina**

 Roberto Tercolo  
Višnjanska 6, Brčići, Poreč  
+385 (0)52 421 221  
+385 (0)91 42 12 211  
@ info@terzolo.eu

**Brčić vina**

 Anđelo Brčić  
Brčićka ulica 5, Poreč  
+385 (0)52 421 104  
+385 (0)91 54 31 107  
@ vina.brcic@gmail.com  
www.vina-brcic.com

**Coccolo vina**

 Elvio Kokolo  
Istarska 4, Tar  
+385 (0)91 506 62 38  
+385 (0)91 75 35 456  
@ elvio.kokolo@net.hr

**Deklič vina**

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

**Legovina**

 Marko Legović  
Mekiši 7, Kaštelir  
+385 (0)52 455 401  
+385 (0)98 19 11 385  
+385 (0)98 750 795  
@ legovic.marko@gmail.com

**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

**Bruno Ferenac**

 Bruno Ferenac  
Ferenci 42, Vižinada  
+385 (0)98 91 05 264  
@ ferenacbruno@gmail.com  
www.ferenac.hr

**Vina Pulin**

 Robert Pulin  
Dr. S. Fortune 3, Višnjan  
+385 (0)99 79 24 549  
@ rankicar@net.hr

**Bernobić Guido**

 Guido Bernobić  
Markovac 40A, Višnjan  
+385 (0)52 449 132  
+385 (0)98 208 703  
@ vinoguido@net.hr

**OPG Ivana Musizza**

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

**Sosich wines**

 Adrijano Sošić  
Lašići 2a, Vižinada  
+385 (0)52 446 276  
+385 (0)91 546 50 55  
@ info@sosichwines.hr  
www.sosichwines.hr

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

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

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

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

**Žiković Valter**  
Valter Žiković  
Bačva 2, Višnjan  
+385 (0)52 449 336  
+385 (0)91 568 86 50  
zikovic@gmail.com

## ROVINJ, ROVIGNO

### San Tommaso

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

### Vina Lunika

Daniel Bastijančić

Brajkovići 19, Kanfanar  
+385 (0)99 47 11 800  
podliniju@gmail.com  
www.lunika-vina.com

### 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

### Stancija Collis

Obitelj Mastilović  
Sarižol 11, Rovinj  
+385 (0)98 944 8970  
stancija.collis@gmail.com  
www.stancija-collis.com

### Šuran Rino

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

### Vina Grota

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

### Vivoda Davor

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

### Vina Trošt

Silvano Trošt  
Šorići 23a, Rovinj

+385 (0)52 848 417  
www.trost-vina.com

## JUŽNA ISTRA, ISTRIA DEL SUD, SOUTHERN ISTRIA, SÜDISTRIEN

### Benazić vina

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

### Giacometti - Moscarda

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

### Vina Marčeta

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

### Vina Siljan

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

### Teraboto

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

### Vin de rosa Delton

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

### LABIN, RABAC ALBONA, PORTO ALBONA

### Vina Fuhtar

Valter i Piero Licul  
Nedeščina 137 A, Nedeščina  
+385 (0)98 90 69 871  
+385 (0)91 50 25 260  
piero.licul@gmail.com

### Vina Romeo

Romeo Licul  
Nedeščina 67, Nedeščina  
+385 (0)52 865 401  
+385 (0)99 744 1529  
info@vina-romeo.com  
www.vina-romeo.com

### Vina Licul

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

### Vina Radičanin

Florian Radičanin  
Sv. Martin 32b, Sv. Nedelja  
+385 (0)52 654 045  
+385 (0)91 14 14 140  
agroturizam.pineta@gmail.com  
www.kastel-pineta.com

## SREDIŠNJA ISTRA, ISTRIA CENTRALE, CENTRAL ISTRIA, ZENTRALISTRIEN

### Banko vina

Mario Banko

Bašići 29d, Tinjan  
+385 (0)52 626 043  
+385 (0)91 62 60 431  
info@vila-romana.info  
www.vila-romana.info

### Domaine Koquelicot

Jacqueline Marovac & Olivier Ertzbischoff  
Gradišće 19, Gradišće  
+385 (0)99 67 59 119  
contact@domainekoquelicot.eu  
www.domainekoquelicot.eu

### Vina Bažon

Matej Bažon  
Marcani 130b, Gradišće  
+385 (0)52 449 667  
+385 (0)98 403 065  
info@vina-vicinim.hr  
www.vina-vicinim.hr

### In Sylvis

Lara i Marko Zgrablić  
Sv. Petar u Šumi 96 d  
+385 (0)98 9475 313  
+385 (0)99 8744 262  
insylvisvina@gmail.com  
www.insylvis.com

### Mušković vina

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

### Vina Andelini

Ranko Andelini  
Velanov Brijeg 42, Pazin  
+385 (0)99 51 80 558

+385 (0)98 25 44 26  
info@andjelini-vina.hr  
www.andjelini-vina.hr

### Vina Gortan

Obitelj Gortan  
Lovrin 80F, Pazin  
+385 (0)99 437 9618  
+385 (0)98 254 487  
info@vina-gortan.hr  
www.vina-gortan.hr

### Koraca vinski podrum i destilerija

Albert Koraca  
Motovunski Novaki 25c, Karojba  
+385 (0)52 682 738  
+385 (0)91 68 32 588  
opgkoraca@gmail.com  
www.vinakoraca.com

### Schifflin vina

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

### Sergo Siniša

Siniša Sergio  
Sv. Katarina 59, Pićan  
+385 (0)52 850 653  
+385 (0)91 28 50 653  
s.sergo@inet.hr

### Vina Baćac

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

An aerial photograph of a lush olive grove on a hillside. The rows of olive trees are neatly spaced and extend down towards a blue lake in the foreground. The background is filled with dense green trees.

# Ceste ED maslinova ulja

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

## 62 Uvod

Introduzione  
Introduction  
Einleitung

## 65 Kriteriji ocjenjivanja

Criteria di valutazione  
Evaluation Criteria  
Benotungskriterien

## 66 Popis maslinara

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

ED = Ekstradjevičansko  
EV = Extravergine  
EV = Extra virgin



## Ceste ED maslinova ulja

### Tekuće zlato za zdravlje i užitak

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

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

## Strade dell'olio d'oliva EV

### Oro colato per la salute e il palato

La tradizione olivicola ci riporta indietro nei secoli, all'epoca in cui gli antichi Romani riconobbero nell'Istria una terra fertile, ideale per coltivarvi il più pregiato elisir mediterraneo. Ce lo raccontano i siti archeologici sparsi lungo tutta la costa, testimoni dell'ampia capacità produttiva che questa terra ha sempre posseduto. Da allora ad oggi l'olivocoltura 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  
2019

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

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

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

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



# EV Olive Oil Roads

Liquid gold for both health and pleasure

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

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



# Straßen des EV Olivenöls


Flüssiges Gold für Gesundheit und Genuss

Bereits die alten Römer entdeckten das fruchtbare Istrien als ideales 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


 Odličan / Ottimo  
Excellent / Ausgezeichnet


 Vrlo dobar / Molto buono  
Very good / Sehr gut


 Dobar / Buono / Good / Gut


 Vodič / Guida / Guide / Führer  
Flos Olei 2019


 Ocjena / Punteggio  
Grade / Note FO 2019


 Eko proizvod / Prodotto biologico  
Organic product / Ökoprodukt


 Uljara / Oleificio  
Oil mill / Ölmühle


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

 Crvena zemlja / Terra rossa  
Red soil / Rote Erde

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

 Sorte maslina / Varietà  
Olive varieties / Olivensorten

 Kontakt osoba / Persona di  
riferimento / Contact person /  
Kontaktperson

 Adresa / Indirizzo  
Address / Adresse

 Telefon / Telefono  
Phone / Telefon

 GSM

 E-mail

 Web

### Agrofin - Mate



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

27000

Leccino, Pendolino, Frantoio, Istarska Bjelica, Buža, Karbonaca 97

### Al Torcio



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

1700

Pendolino, Frantoio, Moraiolo, Itrana, Ascolana, Istarska bjelica, Rošinjola 94

### 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

4000

Buža, Žižolera, Rošinjola 96

### 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 96

### Chiavalon



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

7500

Buža, Istarska bjelica, Karbonaca, Moražola, Leccino 95

### Ipša Fam.



Klaudio Ipša +385 (0)98 21 95 38   
 Ipši 10, Livade, Oprtalj @ info@ipsa.com.hr  
 +385 (0)52 664 116 www.ipsa-maslinovaulja.hr

3500

Istarska bjelica, Frantoio, Leccino, Buža, Črnica 97

### Meneghetti



Dražen Lazić +385 (0)99 52 88 201   
 St. Meneghetti 1, Bale @ info@meneghetti.hr  
 +385 (0)52 528 196 www.meneghetti.hr

750

Rošinjola, Leccino, Buža, Istarska bjelica 96

### Negri William



William Negri +385 (0)98 21 95 24   
 Giuseppe Martinuzzi 11, Labin @ info@negri-olive.com  
 +385 (0)52 875 280 www.negri-olive.com

2000

Leccino, Pendolino, Istarska bjelica, Buža, Frantoio 95

### Olea B.B.



Bosiljka Belić +385 (0)98 90 92 523   
 Creska 34, Rabac @ bosiljka.belic@oleabb.hr  
 +385 (0)13 872 189 www.oleabb.hr

4500

Buža, Frantoio, Leccino, Pendolino, Istarska bjelica, Rošinjola 97

### Uljara Grubić



Emanuel Grubić +385 (0)98 72 81 81   
 Aldo Negri 7, Bale @ info@grubic.hr  
 +385 (0)52 824 284 www.grubic.hr

1700

Buža, Rošinjola 95

## Uljara Vodnjan



Morena Matijaš +385 (0)99 42 67 841   
 Trgovačka 35, Vodnjan info@salvela.hr  
 +385 (0)52 512 020 www.salvela.hr

12100 *Pendolino, Istarska bjelica, Leccino, Ostale* 95

## 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* 96

## Zubin Enio



Enio Zubin +385 (0)91 27 32 101   
 Buščina 18/b, Umag enio.zubin@pu.t-com.hr  
 +385 (0)52 732 100

3500 *Buža, Istarska bjelica, Črnica* 97



## ODLIČNI MASLINARI / OTTIMI PRODUTTORI / EXCELLENT OLIVE GROWERS / AUSGEZEICHNETE OLIVENBAUERN

### Agrolaguna Olive



67000

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

### Antolović Fam.



1500

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

### Balija Fam.



500

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

### Basiaco Franco



2200

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

### Brist Olive



2500

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

### B10



1500

Sanja i Boris Galić  
 Vrh Kostanjice 78d, Grožnjan  
 +385 (0)52 776 020  
 +385 (0)99 36 70 403  
 info@b10.hr  
 www.b10.hr

### Cadenela



6000

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

### Capo



550

Elvis Visintin  
 Fernetiči 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  
 +385 (0)98 435 644  
 info@vina-cattunar.hr  
 www.cattunar.hr

### Clai d.o.o.



1600

Igor Dorotić  
 Brajki 105, Krasica, Buje  
 +385 (0)91 57 76 364  
 +385 (0)91 60 26 109  
 info@clai.hr  
 www.clai.hr

### Cossetto OPG



800

Marijan Cossetto  
 Krasica 38, Buje  
 +385 (0)52 776 184  
 +385 (0)98 19 01 267  
 marijan\_cos@libero.it

### Cuj



1200

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

### Činić Nino



1200 | ●

👤 Nino Činić  
✉ Krasica 40, Buje  
☎ +385 (0)52 776 164  
📱 +385 (0)91 52 95 521  
@ nino.cinic@gmail.com

### Kozlović



👤 Gianfranco Kozlović  
✉ Valle 78, Momjan  
☎ +385 (0)52 779 177  
@ visit@kozlovic.hr  
🌐 www.kozlovic.hr

### Markežić Marino - Kabola



14000 | ●

👤 Marino Markežić  
✉ Kanedolo 90, Momjan  
☎ +385 (0)52 779 208  
📱 +385 (0)98 25 57 97  
@ info@kabola.hr  
🌐 www.kabola.hr

### Monte Rosso



👤 ORE d.o.o.  
✉ Crveni Vrh 38, Savudrija  
☎ +385 (0)91 27 99 001  
+385 (0)91 27 99 004  
@ info@monterossoistra.com  
🌐 www.monterossoistra.com

### Olea Prima - OPG Šarić



1400 | ●

👤 Valter Šarić  
✉ 1. maj 26, Vodnjan

☎ +385 (0)98 17 72 937

+385 (0)98 38 91 29

@ info@oleaprima.com

🌐 www.oleaprima.com

### Olive Charm



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

### Oliveri-Paulišić OPG



2000 | ●

👤 Dario Paulišić  
✉ Labinci 41, Kaštelir  
☎ +385 (0)52 455 041  
📱 +385 (0)91 44 55 041  
@ info@oli-veri.com  
🌐 www.oli-veri.com

### OmaJola's - Farma Jola



2350 | ●

👤 Michael Pavlović  
✉ Frančeskija 54, Savudrija  
☎ +385 (0)52 73 70 45  
📱 +385 (0)99 577 1899  
@ info@omajolas.com  
🌐 www.omajolas.com

### San Rocco



1100 | ●

👤 Tullio Fernetich  
✉ Ulica srednja 2, Brtonigla  
☎ +385 (0)52 725 000  
@ info@san-rocco.hr  
🌐 www.san-rocco.hr

### Stancija St. Antonio



4000 | ●

👤 Milenko Marjanović  
✉ Ulica G. della Zonca 35a, Vodnjan  
☎ +385 (0)52 511 638  
📱 +385 (0)98 48 10 30  
@ info@stancija-st-antonio.hr  
🌐 www.stancija-st-antonio.hr

### Stojnić Anton i Nivio OPG



3000 | ●

👤 Anton i Nivio Stojnić  
✉ Republika 16, Vabriga  
☎ +385 (0)52 443 062  
📱 +385 (0)91 40 04 099  
@ anton.stojnic1@pu.t-com.hr

### Uljara Babić



2000 | ●

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

### Uljara Tonin



1400 | ●

👤 Antonio Pastrovicchio  
✉ Istarska 28, Vodnjan  
☎ +385 (0)52 511 599  
📱 +385 (0)98 17 76 237  
@ uljara.tonin@gmail.com

### SJEVERNA ISTRA ALTA ISTRIA NORTHERN ISTRIA NORDISTRIEN

#### Antonac Fam.



👤 Dino Antonac  
✉ Antonci 9, Grožnjan  
☎ +385 (0)52 664 287  
📱 +385 (0)91 53 12 896  
@ branka.antonac@pu.t-com.hr

#### Brajko Kristijan



👤 Kristijan Brajko  
✉ Oskoruš 48, Momjan  
☎ +385 (0)52 779 077  
📱 +385 (0)98 19 75 766  
@ info-brajko@net.hr  
oilbrajko@net.hr

#### Casa Maršić



👤 Marija Ipša  
✉ Maršići 16, Bencani, Oprtalj  
☎ +385 (0)52 664 202  
📱 +385 (0)98 95 28 362  
@ marija.ipsa@pu.t-com.hr

#### Cinić- Gambaletto ulja



👤 Ecio Cinić  
✉ Brajki 103, Krasica  
☎ +385 (0)52 776 293  
+385 (0)52 716 136  
📱 +385 (0)91 59 18 707  
@ ecio.cinic@pu.t-com.hr

#### OPG Josip Franković



👤 Josip Franković  
✉ Trg Josipa Broza Tita 6, Buje

☎ +385 (0)95 58 28 497

+385 (0)98 97 59 634

@ info.frankovic@gmail.com

#### OPG Loredana



👤 Loredana Krbavčić  
✉ 1. maja 7, Buzet  
☎ +385 (0)91 22 14 188  
+385 (0)98 214 188  
🌐 www.loredana.hr

#### 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

#### Pucer Diego Obitelj



👤 Diego Pucer  
✉ 1. Maja 2, Grožnjan  
☎ +385 (0)52 776 116  
📱 +385 (0)91 53 18 074  
@ pucer.peter@hi.t-com.hr

#### Quieto



👤 Sandra Zubin  
✉ Stancija Vinjeri 26a,  
Bužinija, Novigrad  
☎ +385 (0)52 757 179  
📱 +385 (0)98 398 701  
@ aldo.zubin@pu.t-com.hr

#### Reale



👤 Marino Kraljević  
✉ Srednja Ulica 16, Brtonigla  
☎ +385 (0)99 80 71 515  
@ olioevinireale@gmail.com

#### Sapparis ulja



👤 Filip 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

#### Torkop - S. Černeka



👤 Dražen Černeka  
✉ Brnozi 51, Sovinjak, Buzet  
☎ +385 (0)91 57 59 192  
@ cerneka.torkop@gmail.com  
🌐 www.cerneka-torkop.hr

#### UJI - OPG Has



👤 Denis i Neda Has  
✉ Sv. Donat 21, Buzet  
☎ +365 (0)95 90 75 448  
+385 (0)95 94 04 941  
🌐 www.maslinovouji.com

#### 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 Benvegno



👤 Remiggio Benvegno  
✉ Gardosi 58, Krasica, Buje  
☎ +385 (0)52 776 400  
📱 +385 (0)98 84 66 05  
@ info@uljara-benvegno.hr  
🌐 www.uljara-benvegno.hr

### Veralda



Luciano Visintin

Kršin 3, Brtonigla

+385 (0)52 774 111

+385 (0)98 205 507

info@veralda.hr

www.veralda.hr

### Vergal



Laguna Novigrad

Šverska 8, Novigrad

+385 (0)52 858 691

+385 (0)98 294 371

info@vergal.hr

www.vergal.hr

### Bajok



Nevio i Ingrid Ščulac

Paladini 4/1, Buzet

+385 (0)99 31 90 800

+385 (0)99 21 87 176

jingris@gmail.com

### Benvegnu Oriano



Oriano Benvegnu

Vrh Činić 20, Krasica, Buje

+385 (0)52 776 379

+385 (0)98 90 79 411

### Cernaz Fam.



Rino Cernaz

Bujska 1, Grožnjan

+385 (0)52 776 122

+385 (0)98 21 75 66

cernaclara@yahoo.com

### Cesar - Vlado Božić



Vlado Božić

Kaldir 13, Motovun

+385 (0)52 681 740

+385 (0)91 20 20 384

cesar.kaldir@gmail.com

### Civitan Alen OPG



Marino Civitan

Kremenje 96 a, Buje

+385 (0)52 779 102

+385 (0)98 50 71 90

alencivitan20@gmail.com

www.oilcivitan.com

### Černeka Adriano



Adriano Černeka

Medveje 18, Buzet

+385 (0)52 667 017

+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

### Eliksir OPG



Miro Petohleb

Vidaci 25, Buzet

+385 (0)98 224 975

+385 (0)98 995 0202

### 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

### 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

### OPG Kokošar



Sara Kokošar

Fernetiči 55, Brtonigla

+385 (0)52 774 327

+385 (0) 91 21 66 051

sara.kokosar@pu.t-com.hr

### Pilar uljara - Stella Maris



Juraj Pilar

Stella Maris, Umag

+385 (0)52 751 395

+385 (0)91 52 03 755

### 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

### Radešić OPG



Manuel Radešić

Punta 80a, Buje

+385 (0)52 776 001

+385 (0)98 42 09 84

info.radesic@gmail.com

www.agroturizam-radesic.hr

### Ravalico



Giani, Bruno i Aleksandra  
Ravalico

Nova Vas 101, Brtonigla

+385 (0)52 774 285

+385 (0)98 22 44 47

ravalicogianni@gmail.com

www.f-f-ravalico.com

### Sirotić Damir



Damir Sirotić

Sovinjsko polje 7, Buzet

+385 (0)52 663 027

+385 (0)91 66 35 334

damir.sirotic@pu.t-com.hr

### Sirotić Sanjin



Sanjin Sirotić

Sovinjsko polje 9, Buzet

+385 (0)52 663 030

+385 (0)91 53 17 247

sanjin.sirotic@gmail.com

### Uljara Sinožić



Dario Sinožić

Donji Serbani 133, Brtonigla

+385 (0)91 169 8048

+385 (0)91 53 33 060

sinozic.uljara@gmail.com

www.uljara-sinozic.com

### Uljara Vignini Dario OPG



Dario Vignini

Kremenje 98/c, Momjan

+385 (0)52 779 042

+385 (0)98 19 45 578

vignini.dario@gmail.com

### Visintin Nerino



Nerino Visintin

Druškovičeva 8, Brtonigla

+385 (0)52 774 417

+385 (0)98 94 11 854

nerino.visintin@pu.t-com.hr

### POREČ, VR SAR, FUNTANA PARENZO, ORSERA, FONTANE

### Geržinić Marko



Marko Geržinić

Ohnići 9, Vižinada

+385 (0)52 446 285

+385 (0)91 50 67 503

vina@gerzinic.com

www.gerzinic.com

### Grebac OPG



Karlo Grebac

Kovačić 17, Kaštelir

+385 (0)98 93 62 435

info@grebac.hr

www.grebac.com

### Kalčić



Zoran Kalčić

Dalmatinska 1, Vrsar

+385 (0)52 441 216

+385 (0)98 25 57 37

kalcicvrsar@gmail.com

www.istra-maslinovoulje.com

### Musizza OPG



👤 Loredana Musizza  
✉ Istarske kontrade 77,  
Vabriga  
☎ +385 (0)98 33 41 58  
@ villalorenzo77@gmail.com

### Vošten OPG



👤 Roberto Vošten  
✉ Vošteni 23, Sv. Lovreč  
☎ +385 (0)52 448 403  
☎ +385 (0)98 860 561  
@ opgvosten@gmail.com  
🌐 www.opg-vosten.com

### Coop Poreč



👤 Branko Ivančić, Slavica Ivančić,  
Irena Arvaj, Dean Ivančić  
✉ Partizanska 6a, Poreč  
☎ +385 (0)52 452 730  
☎ +385 (0)91 55 50 462  
@ coop-porec@pu.htnet.hr  
🌐 www.selina.com.hr

### Farm Pino



👤 Aleksandar Tidić  
✉ Katun 1, Baderna  
☎ +385 (0)52 462 341  
☎ +385 (0)98 25 42 96  
@ info@farmpino.hr  
🌐 www.farmpino.hr

### Fatorić Robert



👤 robert Fatorić  
✉ Vižinada 6c, Vižinada  
☎ +385 (0)52 446 062  
☎ +385 (0)91 50 92 628  
@ opcina.vizinada@pu.t-com.hr

### Mišetić Zoran



👤 Zoran Mišetić  
✉ R. Končara 14, Vrsar  
☎ +385 (0)98 33 60 78  
☎ +385 (0)98 407 662  
@ zoran.misetec@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

### Ursaria



👤 Franko Radovčić  
✉ Stancija Crljenka 12, Vrsar

☎ +385 (0)91 34 08 000  
☎ +385 (0)98 22 42 53  
@ ursaria@ursaria.hr

### Žužić fam.



👤 Francesco Žužić  
✉ Istarska 5, Tar  
☎ +385 (0)52 443 142  
☎ +385 (0)98 25 40 38  
@ djankarlo.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

### OPG Lupić



👤 Elena Lupić  
✉ Trg Tomaso Bembo 14, Bale  
☎ +385 (0)52 824 205  
☎ +385 (0)99 68 93 816  
@ info@bembo.eu  
🌐 www.bembo.eu

### Nono Redimo



👤 OPG Damir Vandelić  
✉ A.Amoroso 4, Rovinj  
☎ +385 (0)99 40 14 289  
☎ +385 (0)99 86 50 654  
@ prodaja@nonoremido.hr  
🌐 www.nonoremido.hr/index.php

### San Tommaso



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

### Stancija Collis



👤 Juraj Mastilović  
✉ Sarižol 11, Rovinj  
☎ +385 (0)98 94 48 970  
@ stancija.collis@gmail.com  
🌐 www.stancija-collis.com

### 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

### 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

### OPG Pokrajac



👤 Klaudio i Silvijo Pokrajac  
✉ Stjepana Žiže 46, Rovinjsko selo  
☎ +385 (0)52 848 447  
☎ +385 (0)98 73 89 78  
@ matulin@net.hr

### Šturman Klaudio



👤 Klaudio Šturman  
✉ Stjepana Žiže 78, Rovinjsko selo  
☎ +385 (0)52 848 506  
☎ +385 (0)98 95 17 064  
@ klaudio.sturman@gmail.com

### Šibiba



👤 Biserka Banković  
✉ Sv. Kirin 74, Svetivinčenat  
☎ +385 (0)52 213 886  
☎ +385 (0)98 98 34 802  
@ info@sibiba.com  
🌐 www.sibiba.com

### Šuran Rino



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

### Valalta



👤 Ivan Filipić  
✉ Cesta za Valaltu - Lim 7,  
Rovinj  
☎ +385 (0)52 811 226  
@ valalta@valalta.hr

### JUŽNA ISTR ISTRIA DEL SUD SOUTHERN ISTRIA SÜDISTRIEN

### Grgorinić OPG



👤 Željko Grgorinić  
✉ G. Martinuzzi 12, Pula  
☎ +385 (0)52 505 968  
☎ +385 (0)98 22 46 75  
@ tina.grgorinic8@gmail.com

### Matić Fam. - Terra Caviada



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

### Stipančić Lorena OPG



👤 Lorena Stipančić  
✉ Olge Ban 6, Pula  
☎ +385 (0)52 211 854  
☎ +385 (0)98 24 51 28  
☎ +385 (0)98 255 257  
@ natasa.kirin@pu.t-com.hr

### Škabe



👤 Robert Radešić  
✉ Muntić 32/a, Pula  
☎ +385 (0)99 31 67 780  
@ info@skabe.net  
🌐 www.skabe.com

### Traulín Oils - Grabunda



👤 Andrea Grabunda  
✉ Ul. Tromba Giuseppe 1, Šišan

+385 (0)98 367078  
@ traulin\_oil@yahoo.com  
www.traulin.hr

### Uljara Baiocco



Ester Geissa Đurić  
1. Maj 26, Vodnjan  
+385 (0)52 512 425  
+385 (0)99 198 4990  
@ baiocco@inet.hr  
www.uljara-baioco.hr

### Villa Sianna - OPG Miljavac



Livio Miljavac  
Stancija Salveta 6, Vodnjan  
+385 (0)91 444 1780  
@ livio185@gmail.com

### Banjolac



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

### Cerlon



Giorgio Cerlon  
Sv. Martina 16, Vodnjan  
+385 (0)52 511 381  
+385 (0)99 24 43 594  
@ giocerlon@gmail.com  
www.galeo-maslinovo-ulje.com

### Cossara Livio



Livio Cossara  
Antifašističkih boraca 29,  
Vodnjan  
+385 (0)98 20 62 03  
@ livio.cossara@gmail.com

### Delton Sergio



Sergio Delton  
B. Biasoletto 27, Vodnjan  
+385 (0)52 511 518  
+385 (0)91 51 12 073  
@ sergio.delton@gmail.com

### Fiore



Željko Mirković  
Krnjaloža 50a, Vodnjan  
+385 (0)52 579 380  
+385 (0)98 95 37 475  
@ fiore.opg@gmail.com

### Giachin Fam.



Armando Giachin  
A. Smareglia 20, Vodnjan  
+385 (0)52 511 293  
+385 (0)99 21 96 332  
@ opggiachin@gmail.com  
www.giachin.com

### Giacometti - Moscarda



Lorella Moscarda  
Istarska 34, Vodnjan  
+385 (0)52 512 505  
+385 (0)98 96 12 443  
+385 (0)98 18 98 768  
@ vinababos@yahoo.com  
www.vinababos.com

### 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 93 008  
@ dmarceta@motortech.hr  
www.marčeta.hr

### Poljoprivredna zadruga Vodnjan



Moris Ivančić  
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

### Oleum Maris



Velimir Jurić  
Trgovačka 137, Vodnjan  
+385 (0)52 512 351  
+385 (0)99 68 38 496  
@ info@oleum-maris.hr  
www.oio-vivo.com

### Oleo Dorato



Germano Crajcar  
Partizanski put 130, Pula  
+385 (0)52 534 646  
+385 (0)98 71 52 78  
@ germano@oleodorato.com  
www.oleodorato.com

### OPG Radola Marko



Marko Radola  
Hrboki 6, Barban  
+385 (0)98 665 663  
@ markoradola@yahoo.com

### Vitasović Klaudio OPG



Klaudio Vitasović  
Istarska 85 B, Vodnjan  
+385 (0)98 824 181  
@ vita.oliveoil@gmail.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  
@ izabela.vitasovic@gmail.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

### 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

### Ulje Komarija d.o.o.



Jakša Vilim i Nikola Zidarić  
Borut 65/1, Cerovlje  
+385 (0)95 80 98 271  
+385 (0)98 16 82 900  
@ uljakomarija@gmail.com

### Uljara Perinić



Andrea Perinić  
Perinići 33B, Potpićan  
+385 (0)99 28 69 134  
@ andrea.bacac@gmail.com  
www.perinic.hr

### SREDIŠNJA ISTRA ISTRIA CENTRALE CENTRAL ISTRIA ZENTRALISTRIEN

### Uljara Zlatni brig



Martine Lemaitre  
Pagubice 8, Cerovlje  
+385 (0)52 684 050  
+385 (0)99 81 02 121  
@ opg.milan@gmail.com

### 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

## **80 Uvod**

Introduzione

Introduction

Einleitung

## **82 Istarske medne točke**

Punti del miele dell'Istria

Istrian Honey Spots

Honigwinkel in Istrien

## **84 Popis medara**

Lista dei produttori di miele

List of Honey Producers

Liste der Honighersteller





## Ceste istarskog meda

Icarica Marija Terezija u svoje je doba pčelarstvo učinila zaštićenim obrtom: "Da se pčelarstvo što skorije u narod raširi, oprašta se na sva vremena svakog poreza ili daće..." , piše u Patentu o pčelarstvu iz 1775. godine. Istri sve počinje u travnju kada pčelari prikupljaju voćni med i med maslačka, koji se vrca do svibnja. Tada se košnice i pčelari, pravi nomadi, sele u potrazi za bagremom, koji daje izrazito kvalitetan i ukusan med. U isto vrijeme pčele marljivo prikupljaju i nektar kadulje. Naredna se akcija događa tek u lipnju kada se košnice sele u područja gdje ima kestena. Sredinom rujna pčele se vraćaju kući. Tada uglavnom posjećuju vriješak i ostalo tada cvatuće bilje. Za one koji se s pčelarskom terminologijom susreću prvi put, vrcanje je zapravo postupak izdvajanja meda od košnica.

## Strade del miele

L'imperatrice Maria Teresa fece dell'apicoltura un'attività agevolata. "...Affinché l'apicoltura diventi comune tra il popolo, viene esentata per sempre dal pagamento di qualsiasi imposta o dazio..." c'è scritto nella Patente d'apicoltura del 1775. In Istria tutto ha inizio ad aprile, con la raccolta del miele da frutta e di quello di tarassaco che vengono estratti fino a maggio. Poi iniziano i trasferimenti di alveari e apicoltori, veri nomadi, alla ricerca di acacie che permettono di produrre un miele di alta qualità e molto saporito. Durante questo periodo le api raccolgono pure il nettare di salvia. Per l'episodio successivo arriviamo a giugno, tempo in cui ci si trasferisce lì dove ci sono i castagni. Verso la metà di settembre le api fanno ritorno a casa, per concentrarsi sull'erica e su altre piante da fiore. Per coloro che incontrano per la prima volta i termini tipici dell'apicoltura, la smielatura è il procedimento di estrazione del miele dai favi dall'alveare.

## Istrian honey Roads

Empress Maria Theresa proclaimed beekeeping a protected craft. "...In order to popularize beekeeping among our people, it is exempt from any tax or toll for all times..." , stands in the Patent on beekeeping from 1775. In Istria it all begins in April when beekeepers harvest fruit and dandelion honey which is extracted until May. Then the hives and beekeepers, like real nomads, move in search of locust trees that yield high quality and delicious honey. At the same time bees are diligently collecting sage nectar. The next activity takes place in June when hives are transferred to areas rich in chestnut trees. In mid-September the bees return home. Then they mostly sip the nectar from heather and other plants blossoming at that time. For those who don't know much about honey making and its terminology, honey extraction is the process of removing honey from the honeycomb.



## Straßen des istrischen Honigs

Die Kaiserin Maria Theresia machte zu ihrer Zeit die Bienenzucht zu einem geschützten Gewerbe. "... Damit sich die Bienenzucht möglichst bald im Volk ausbreitet, wird sie für immer von allen Steuern und Abgaben freigestellt..." steht im Patent über die Bienenzucht aus dem Jahr 1775. In Istrien beginnt alles im April, wenn die Imker den Fruchtehonig und Löwenzahnhonig sammeln, der bis zum Mai geschleudert wird. Danach gehen die Bienenstöcke und die Bienenzüchter, echte Nomaden, auf Wanderschaft, nach der Suche nach Akazien, aus denen ein ausgesprochen hochwertiger und wohlschmeckender Honig gewonnen wird. Gleichzeitig sammeln die Bienen aber auch fleißig den Nektar aus den 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.

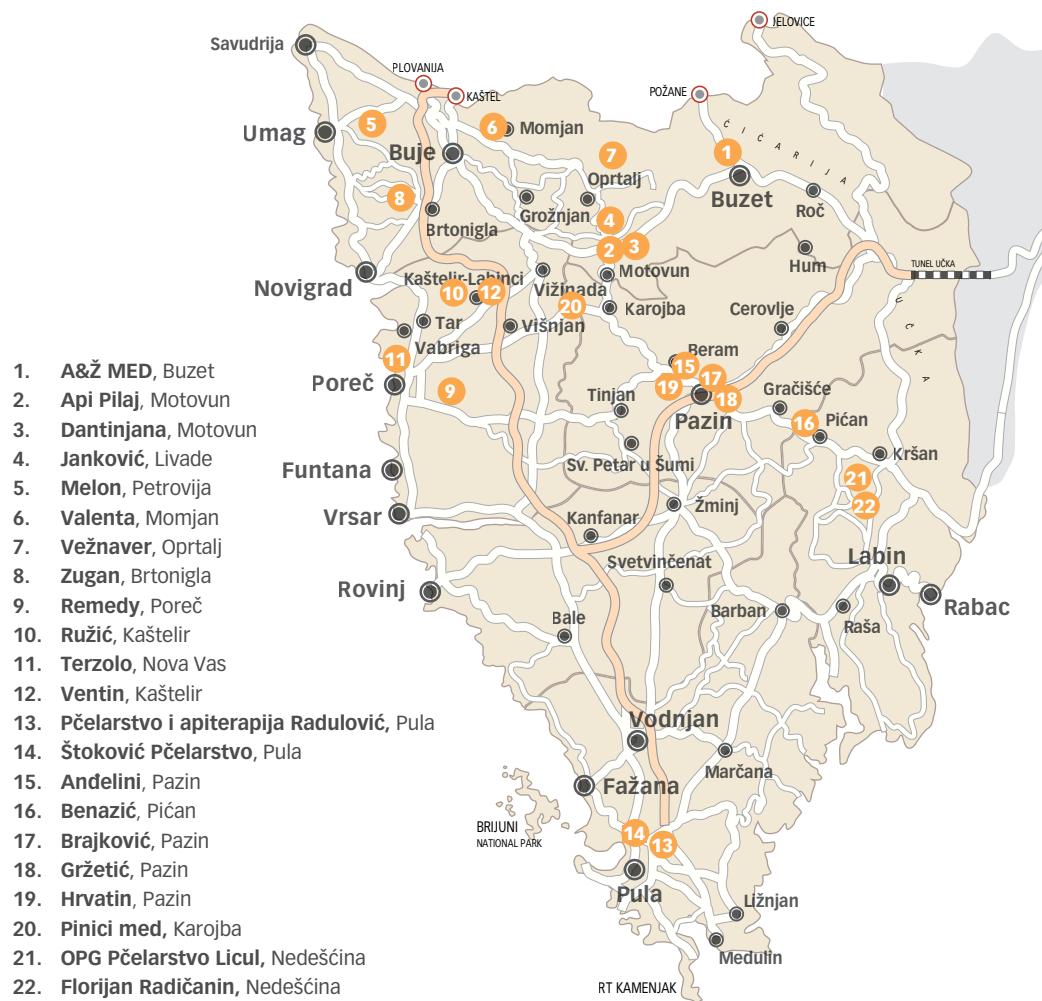


# Istarske medne točke

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 ISTR  
ALTA ISTRIA  
NORTHERN ISTRIA  
NORDISTRIN**

**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 Melon**

🏠 Pčelarski obrt "Api Melon"

👤 Marčelo Melon

✉️ Motovunska 12, Petrovija, Umag

☎️ +385 (0)52 740 139

📞 +385 (0)98 872 186

@ marcelo.melon@pu.t-com.hr

🌐 www.apimelon.hr

**Api Pilaj**

🏠 Obiteljsko pčelarstvo Pilaj

👤 Sanjin Pilaj

✉️ Divjaki 1, Motovun

☎️ +385 (0)52 681 730

📞 +385 (0)91 636 88 66

@ sanjin.pilaj@gmail.com

**Dantinjana**

🏠 Obiteljsko pčelarstvo  
Dantinjana

👤 Vinko Dantinjana

✉️ Laze 70, Motovun

☎️ +385 (0)52 621 264

📞 +385 (0)91 734 50 79

**Janković**

🏠 Pčelarski obrt Medea

👤 Svetozar Janković

✉️ Livade 9, Livade

☎️ +385 (0)52 664 143

📞 +385 (0)98 325 903

@ istramed@gmail.com

**Valenta**

🏠 OPG Gabrijela Valenta

👤 Gabrijela Valenta

✉️ Dolinja Vas 4, Momjan, Buje

☎️ +385 (0)91 1366 474

@ gabrijelavalenta61@gmail.com

**Vežnaver**

🏠 OPG i pčelarstvo Vežnaver

👤 Dario Vežnaver

✉️ Škofi 34, Oprtalj

☎️ +385 (0)52 644 052

📞 +385 (0)92 114 24 23

@ pcelarstvo.veznaver@gmail.com

🌐 www.api-veznaver.eu

**Zugan**

🏠 OPG Zugan

👤 Massimo Zugan

✉️ Radini 2b, Radini, Brtonigla

☎️ +385 (0)52 756 107

📞 +385 (0)91 8917 885

**POREČ / PARENZO**

**Remedy**

🏠 OPG Kovač & PTO Remedy

👤 Ivan Kovač

✉️ Radoši 13, Poreč

☎️ +385 (0)52 438 263

📞 +385 (0)92 171 47 65

@ branka.kovac13@gmail.com

🌐 www.myremedy.eu

**Ružić**

🏠 OPG Joakim Ružić

👤 Joakim Ružić

✉️ Babići 15 a, Kašteler

☎️ +385 (0)52 455 031

**Terzolo**

👤 Sergio Terzolo

✉️ Višnjanska 6, Nova Vas

☎️ +385 (0)52 421 221

📞 +385 (0)91 79 61 542

@ info@terzolo.eu

**JUŽNA ISTR  
ISTRIA DEL SUD  
SOUTHERN ISTRIA  
SÜDISTRIEN**

**Pčelarstvo i apiterapija  
Radulović**

🏠 OPG Radulović

👤 Jasna Radulović

✉️ Dolinka 34, Pula

☎️ +385 (0)98 902 9047

@ opg.radulovic@gmail.com

**Štoković Pčelarstvo**

🏠 OPG Štoković

👤 Mladen Štoković

✉️ Lovežica 25, Pula

☎️ +385 (0)98 175 73 60

@ villa.orihi@gmail.com

**LABIN, RABAC**

**Florijan Radičanin**

👤 Florijan Radičanin

✉️ Sv. Martin 32B, Nedešćina

☎️ +385 (0)52 654 045

📞 +385 (0)91 28 65 688

**OPG Pčelarstvo Licul**

👤 Emil & Ivančica Licul

✉️ Sv. Martin, Nedešćina

☎️ +385 (0)98 16 69 960

+385 (0)95 90 39 187

**SREDIŠNJA ISTR  
ISTRIA CENTRALE  
CENTRAL ISTRIA  
ZENTRALISTRIN**

**Andelini**

👤 Ranko Andelini

✉️ Velanov brijeg 42, Pazin

☎️ +385 (0)52 622 599

📞 +385 (0)98 254 426

@ vina.andjelini@gmail.com

🌐 www.vina-andjelini.hr

**Benazić**

🏠 OPG Benazić Biserka

👤 Biserka Benazić

✉️ Benazići 101, Pićan

☎️ +385 (0)52 850 703

📞 +385 (0)98 928 39 18

@ biserka.benazic@gmail.com

**Brajković**

🏠 Obiteljsko pčelarstvo  
Brajković

👤 Ferdinand Brajković

✉️ Čipri 45, Pazin

☎️ +385 (0)52 682 201

📞 +385 (0)91 519 21 96

**Gržetić**

🏠 Obiteljsko pčelarstvo Gržetić

👤 Guido Gržetić

✉️ Zarečje 32, Pazin

☎️ +385 (0)52 622 537

📞 +385 (0)98 854 712

@ goran.grzetic@optinet.hr

**Hrvatini**

🏠 OPG Boris Hrvatini

👤 Boris Hrvatini

✉️ Bakovci 96, Pazin

☎️ +385 (0)91 538 82 73

@ boris.hrvatini@pu.ht.hr

**Pinici med**

👤 Antun Kramar

✉️ Rakotule 32B, Karojba

☎️ +385 (0)52 683 140

📞 +385 (0)98 96 15 939

@ www.pinici.com



# Restorani, konobe i agroturizmi

Ristoranti, trattorie e agriturismi

Restaurants, Taverns and  
Agritourism

Restaurants, Tavernen und  
Erlebnisbauernhöfe

## 88 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

## 95 Sjeverna Istra

Alta Istra / Northern Istra / Nordistrien

## 107 Poreč

Parenzo

## 112 Rovinj

Rovigno

## 117 Južna Istra

Istria del sud / Southern Istra / Südistrien

## 124 Labin, Rabac

Albona, Porto Albona

## 127 Središnja Istra











Istria centrale / Central Istra / Zentralistrien



## Uvod

U prvom gastronomskom vodiču Istrom, objavljenom 1996., predstavili smo pedeset restorana i konoba koji su, prema tada određenim ocjenjivačkim kriterijima osvojili 75 i više bodova.

Ocjenjivali smo **hranu** (kreativnost ponude, kvalitetu ulaznih sastojaka, kuhanje, okus i prezentaciju), **piće** (ponudu, držanje i čuvanje vina, umijeće preporuke i posluživanje), **ambijent** (vanjski i unutarnji izgled, oprema, čistoća i ugodaj) te **uslugu** (doček i ispraćaj gosta, kompetentnost osoblja). Svaki od ova četiri kriterija nosio je određen broj bodova (najviše **hrana** - 40 bodova, a ostala tri po 20), tako da su, teoretski, u idealnoj situaciji, uz najviše ocjene po svim kriterijima, jedan restoran ili konoba mogli osvojiti 100 bodova.

Posljednje četiri godine, objektima s osvojenih 80 i više bodova dodjeljujemo od jedne do tri vilice (kad je riječ o restoranima) odnosno jednu do tri žlice (kad je riječ o konobama ili agroturizmima). Kriteriji rangiranja su sljedeći: Za osvojenih 80 - 85 bodova,  ili  ili  ili  Za osvojenih 86 - 90 bodova,  ili  Za osvojenih 91 - 95 bodova,  ili  Za osvojenih 96 i više bodova,  ili 

U ovogodišnjem vodiču predstavili smo 190 objekata svrstanih u tri skupine.

Prvu skupinu čine restorani i konobe s osvojenih 80 i više bodova. Ima ih 110 a ovisno o broju bodova i profilu

samog objekta dodijelili smo im vilice (restorani) ili žlice (konobe i agroturizmi).

Druga skupina objekata, prikazana u ovom vodiču, nosi oznaku „preporuke“. To su najčešće jednostavniji restorani s uobičajenom ponudom ili konobe s tradicionalnim jelima, koji, unatoč činjenici što su osvojili manje od 80 bodova - zbog neke svoje specifičnosti ipak završuju objavu u vodiču.

I konačno, u treću skupinu objekata (odjeljak „i još...“) ulaze lokali s usko specijaliziranom ponudom (vegetarijanska hrana, grill, marena, slastice, kušaonice pršuta, sira, maslinova ulja, i sl.), koji ne spadaju ni u restorane, ni u konobe, ni u agroturizme ali ih baš ta specijalizacija čini privlačnima.

Vjerujemo da smo odabirom ovih 110 + 45 + 35 objekata dali vjerni prikaz istarske gastro i gourmet scene. Kao i svih dosadašnjih godina, u obzir smo uzeli objekte koji posluju najmanje devet mjeseci godišnje a ovogodišnja akcija zaključena je 31. ožujka 2019.

Dobar tek i živjeli!

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









## Introduzione

Quando nel 1996 usciva la prima guida gastronomica dell'Istria, abbiamo presentato un totale di cinquanta locali che a quel epoca in base a determinati criteri di valutazione hanno ottenuto 75 e più punti.

Abbiamo valutato il **cibo** (creatività dell'offerta, qualità delle materie prime, preparazione, presentazione e sapore), le **bevande** (offerta, conservazione del vino, l'arte del consigliare e come viene servito il vino), l'**ambiente** (aspetto degli interni e degli esterni, equipaggiamento, pulizia e atmosfera) nonché il **servizio** (accoglienza e congedo dell'ospite, competenza del personale). Ogni criterio dei quattro elencati portava un determinato numero di punti (**il cibo** - 40 punti e gli altri tre criteri 20 punti). In una situazione ideale un ristorante o konoba in teoria ha potuto ottenere un massimo di 100 punti.

Negli ultimi quattro anni ai locali con 80 o più punti abbiamo assegnato una, due o tre forchette (per i ristoranti), e uno, due o tre cucchiari (quando si parla di konobe e agroturismi).

La classifica è la seguente:

Per il punteggio da 80 a 85 punti,  o un   
Per il punteggio da 86 a 90 punti,  o   
Per il punteggio da 91 a 95 punti,  o   
Per il punteggio da 96 a 100 punti,  o 

Nella guida di quest'anno abbiamo presentato 190 locali suddivisi in tre categorie.

Il primo gruppo comprende ristoranti e konobe con un punteggio dai 80 punti in su. Ce ne sono 110 e a seconda del numero di punti e del profilo del locale stesso abbiamo assegnato loro forchette (ristoranti) o cucchiari (konobe e agroturismi).

Il secondo gruppo di strutture ritratte nella presente guida è contrassegnato con "raccomandazioni". Sono ristoranti molto più semplici e modesti con un'offerta tipica o konobe con piatti tradizionali che ciononostante abbiano ottenuto meno di 80 punti meritano lo stesso di essere elencati per qualche loro specificità.

E per finire, il terzo gruppo di strutture (rubrica "e ancora...") presenta quelli con un'offerta unica e specializzata (specialità vegetariane, griglia, merende, pasticceria, sala di degustazione di prosciutto, formaggio, olio d'oliva e simile) che non appartengono né al gruppo dei ristoranti né a quello di konobe e agroturismi. A renderli speciali è proprio la loro eccellenza.

Presentando queste 100+45+35 strutture crediamo di aver dato un quadro reale della scena gastronomica e gourmet istriana. Come tutti gli anni precedenti, abbiamo preso in considerazione le strutture che sono aperte per la maggior parte dell'anno. L'azione di valutazione di quest'anno si è conclusa il 31 marzo 2019.

Buon appetito e alla vostra salute!

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



**Najbolji restorani u 2019.**  
**Ristoranti migliori per il 2019**  
**Best restaurants in 2019**  
**Die besten Restaurants im Jahr 2019**

**DAMIR & ORNELLA**  
str./pg./pg./Bl. 97

**MONTE**  
str./pg./pg./Bl. 114

**PERGOLA**  
str./pg./pg./Bl. 101

**SAN ROCCO GOURMET**  
str./pg./pg./Bl. 102

**ZIGANTE**  
str./pg./pg./Bl. 104



**Najbolje konobe u 2019.**  
**Trattorie migliori per il 2019**  
**Best taverns in 2019 2019**  
**Die besten Tavernen im Jahr 2019**

**ALLA BECCACCIA**  
str./pg./pg./Bl. 108

**ASTAREA**  
str./pg./pg./Bl. 96

**BATELINA**  
str./pg./pg./Bl. 118

**BUŠČINA**  
str./pg./pg./Bl. 96

# Introduction

When the first Istrian gastronomic guide was published in 1996, we presented a total of fifty restaurants and taverns which according to, then defined, evaluation criteria were awarded 75 and more points.

We assessed **food** (creativity of offer, quality of input ingredients, cooking, presentation and taste), **beverages** (offer, wine storage and keeping, the art of recommendation and service), **ambience** (interior and exterior, accessories, cleanliness and atmosphere), and **service** (welcoming and seeing guests off, staff professionalism). As each of these four criteria was awarded a certain number of points (most points (40) to **food**, and 20 points to other three criteria), ideally and in theory a restaurant or a tavern could win 100 points if awarded the highest grades.

During the last four years, establishments with 80 or more points have also been awarded one to three forks (for restaurants) or one to three spoons (for taverns and agritourism farms). Ranking criteria are as follows:

For 80 - 85 points awarded, 🍴 or 🥄  
For 86 - 90 points awarded, 🍴🍴 or 🥄🥄  
For 91 - 95 points awarded, 🍴🍴\* or 🥄🥄\*  
For 96 and more points awarded, 🍴🍴🍴 or 🥄🥄🥄

This year's guide has included 190 establishments categorized in three groups.

110 restaurants and taverns with awarded 80 and more points comprise the first group. Depending on the number of points and the profile of the establishment, they were awarded either forks (restaurants) or spoons (taverns and agritourism farms).

The other group of establishments represented in this guide is marked 'recommendations'. These are primarily unpretentious restaurants with their regular menus or taverns offering traditional dishes, but still worth a publication in this guide in light of their specific peculiarity and despite winning less than 80 points.

And finally, the third group ('and more....' section) includes those establishments which offer is narrowly specialized (vegetarian food, grill, brunch, prosciutto, cheese and olive oil tasting rooms, etc.) and which cannot be categorized as restaurants, taverns or agritourism farms but are worth a visit due to their unique offer.

We believe that we have succeeded in presenting a real picture of the Istrian gastronomic and gourmet scene with this selection of 110+45+35 establishments. Following the tradition so far, our selection has included the establishments opened most of the year. This year's selection process ended with 31 March 2019.

Bon Appetit and Cheers!

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



# Einführung

Als wir im Jahr 1996 den ersten gastronomischen Führer Istriens veröffentlicht haben, darin insgesamt fünfzig Objekte vorgestellt, die bei den damaligen Wertungskriterien 75 und mehr Punkte erreicht haben.

Dabei wurde folgendes bewertet:

**Essen** (Kreativität des Angebots, Qualität der verwendeten Zutaten, Kochen, Präsentation und Geschmack), **Getränke** (Angebot, Haltung und Weinauswahl, die Kunst der Weinempfehlung und Bedienung), **Ambiente** (Innen- und Außenausstattung, Einrichtung, Sauberkeit und Behaglichkeit) sowie **Service** (Empfang und Abreise der Gäste, fachliche Kompetenz des Personals). Jede dieser vier Voraussetzungen trug eine bestimmte Anzahl von Wertungspunkten (die meisten Punkte wurden für das **Essen** vergeben 0-40 Punkte, und die weiteren drei jeweils 20 Punkte), so dass theoretisch, in einer idealen Situation, bei der höchsten Punktezahl bei allen Kriterien, ein Restaurant oder Konoba (Taverne) 100 Punkte erreichen konnten.

In den letzten vier Jahren verleihen wir den Objekten mit 80 und mehr erreichten Punkten eine bis drei Gabeln (wenn es sich um Restaurants handelt) bzw. einen bis drei Löffel (wenn es um Konobas oder Familienlandgüter (Agritourismus) geht. Die Kriterien sind wie folgt:

Für 80-85 erreichte Punkte, 🍴 oder 🥄  
Für 86-90 erreichte Punkte, 🍴🍴 oder 🥄🥄  
Für 91-95 erreichte Punkte, 🍴🍴\* oder 🥄🥄\*  
Für 96 und mehr erreichte Punkte, 🍴🍴🍴 oder 🥄🥄🥄

Im diesjährigen Führer wurden 190 Objekte in drei Gruppen vorgestellt.
























In der ersten Gruppe sind Restaurants und Konobas mit 80 und mehr erreichten Punkten. Es handelt sich um insgesamt 110 Objekte, und abhängig von der Punkteanzahl und Profil des Objekts haben wir Gabeln (für Restaurants) oder Löffel (Konobas oder Familienlandgüter) verliehen. Die zweite Gruppe der Objekte in diesem Führer trägt die Bezeichnung „Empfehlungen“. Das sind meist einfachere Restaurants mit klassischem Angebot, oder Konobas mit traditionellen Gerichten, die, trotz der Tatsache, dass sie weniger als 80 Punkte erreicht haben, wegen einer bestimmten Besonderheit verdienen, in diesem Führer erwähnt zu werden.

Und endlich, in einer dritten Gruppe von Objekten (Absatz „und noch...“) befinden sich Lokale mit einem ungewöhnlichen Angebot (vegetarische Gerichte, Grill, Brotzeit, Süßspeisen, Probierstuben für pršut, Käse, Olivenöl usw.) die weder zu Restaurants noch zu Konobas, noch zu den Landgütern gehören, aber dennoch wegen dieser Spezialisierung attraktiv sind.


Wir glauben, dass wir mit der Auswahl dieser 110+45+35 Objekte eine zuverlässige Darstellung der istrischen Gastro- und Gourmetszene gegeben haben. Wie in den vergangenen Jahre haben wir auch diesmal Objekte in Betracht gezogen, die den größten Teil des Jahres geöffnet sind; die diesjährige Aktion wurde am 31. März 2019 abgeschlossen.

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

## Legenda / Leggenda / Key / Zeichenerklärung

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|    | Restoran<br>Ristorante<br>Restaurant<br>Restaurant  |    | Vlasnik / Il titolare<br>Owner / Besitzer   |
|    | Konoba / Agroturizam<br>Trattoria / Agriturismo<br>Tavern / Agritourism<br>Taverne / Erlebnisbauernhof                  |    | Adresa / Indirizzo<br>Address / Adresse   |
|    | Preporuke<br>Raccomandazioni<br>Recommendations<br>Empfehlungen   |    | Telefon / Telefono<br>Telephone / Telefon   |
|    | I još... / E inoltre...<br>And more... / Und noch...  |    | Mobilni telefon<br>GSM  |
|     | Jeunes Restaurateurs d'Europe   |    | E-mail  |
|    | Michelin zvijezda<br>Michelin stella<br>Michelin star<br>Michelin Sterne  |    | Web adresa / Sito web<br>Web address / Web Adresse  |
|    | Michelin preporuke<br>Michelin raccomandazioni<br>Michelin recommendation<br>Michelin Empfehlungen                      |    | Parkiralište / Parcheggio<br>Parking / Parkplatz  |
|  | Michelin Bib Gourmand   |    | Kapacitet unutra<br>Capacità ricettiva interna<br>Capacity (indoors)<br>Sitzgelegenheiten Innenbereich  |
|  | Meso istarskog goveda<br>Carne di bovino istriano<br>The meat of the Istrian cattle<br>Das Fleisch des istrischen Rinds |    | Kapacitet vani<br>Capacità ricettiva esterna<br>Capacity (outdoors)<br>Sitzgelegenheiten Außenbereich   |
|  | Izvorni tartuf<br>Tartufo Vero<br>Original Truffle<br>Echte Trüffel   |  | Specijaliteti kuće<br>Specialità della casa<br>Specialties<br>Hausspezialitäten   |
|  | Više od 50 godina tradicije<br>Oltre 50 anni di tradizione<br>Over 50 years of tradition<br>Über 50 Jahre Tradition     |  | Pet friendly  |
|   |   |  | Dani u tjednu - zatvoreno (3,5)<br>Giorni della settimana - chiuso (3,5)<br>Days in the week - closed (3,5)<br>Wochentage - Geschlossen (3,5) |

## Legenda / Leggenda / Key / Zeichenerklärung

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
|  | Grill / Griglia<br>Grill / Grill                                  |   | Sir, ulje / Formaggio, olio<br>Cheese, oil / Käse, Öl  |
|  | Marende / Merende<br>Merende / Kleine mahlzeiten                  |   | Vegetarijanska hrana<br>Cibo vegetariano<br>Vegetarian food / Vegetarisches  |
|  | Burger / Hamburger<br>Hamburger / Burger                          |   | Oštrige, dagnje / Ostriche, cozze<br>Oysters, mussels / Austern,<br>miesmuscheln   |
|  | Zalogajnica / Snack Bar<br>Snack Bar / Snack Bar                  |   | Lijepi pogled / Bella vista<br>Nice view / Schöner Ausblick  |
|  | Svježa riba / Pesce fresco<br>Fresh fish / Frischer fisch         |   | Gljive / Funghi<br>Mushrooms / Pilze   |
|  | Janjetina / Carne di agnello<br>Lamb / Lammgerichte               |   | Craft pivo / Birra artigianale<br>Craft beer / Craft Bier  |
|  | Slastice / Dolci<br>Sweets / Süßigkeiten                          |   | Destilati i Cukeranci<br>Distillati e Biscotti tradizionali<br>Distillates and traditional Cookies<br>Destillate und traditionelle Kekse |
|  | Mlijeko i sir / Latte e formaggio<br>Milk & cheese / Milch & Käse |  | Ugodaj / Atmosfera<br>Ambience / Atmosphäre  |



- ▶ Jednostavniji restoran s nekoliko kućnih specijaliteta ili istarska konoba s tradicionalnom ponudom.
- ▶ Ristorante semplice con offerta di piatti della casa o konoba istriana con offerta tradizionale.
- ▶ A simpler restaurant with several house specialties or the Istrian tavern with a traditional offer.
- ▶ Einfaches Restaurant mit einigen Spezialitäten des Hauses, oder istrische Konoba mit traditionellem Angebot.



- ▶ Objekt koji ne spada ni u konobe ni u restorane ali zbog svoje specijalizirane ponude vrijedan je posjeta.
- ▶ Locale che non appartiene né alla categoria "konobe" né a quella dei ristoranti ma grazie alla propria offerta specializzata vale il viaggio.
- ▶ An establishment not rated either as a tavern nor a restaurant but worth a visit due to its specialized offer.
- ▶ Ein Objekt, weder Konoba noch Restaurant, das aber wegen seines spezialisierten Angebots einen Besuch wert ist.

Broj bodova / opis / simboli

Numero punti / descrizione / simboli

Number of points / descriptions / symbols

Punkteanzahl / Beschreibung / Symbole

96-100

► Izvrsnost koja značajno odskaka od uobičajenog prosjeka u regiji.

**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.

► L'ecceellenza che si distingue notevolmente dalla media regionale.

**Ristoranti** in un ambiente raffinato con cucina d'autore elaborata, menù degustazione, ottima 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.

► Excellence significantly above the usual standard in the region.

**Restaurants** with refined ambience and elaborated signature cuisine, tasting menus, superb meal presentation and a sommelier.

**Taverns** in authentic spaces with homelike and warm atmosphere. First class dishes prepared traditionally and/or a creative use of local ingredients.

► Hervorragend in jeder Hinsicht, weit über dem Durchschnitt in der Region.

**Restaurants** im raffinierten Ambiente mit Spitzen-Autoren-Küche, Degustationsmenüs, außerordentlicher Präsentation von Speisen und Sommelier.

**Konobas** in authentischem Ambiente, mit heimeliger, gemüthlicher Stimmung. Erstklassige Speisen, zubereitet auf die traditionelle Weise und/oder kreative Verwendung der lokalen Lebensmittel.



91-95

► Odličan restoran ili konoba kojeg samo korak dijeli od najboljih. Sezonska, maštovita jela s vrhunskim lokalnim sastojcima, ambiciozno kuhanje, kompetentno osoblje, vinska karta.

► Ottimo ristorante o konoba appena ad un passo dai migliori. I menù che seguono le stagioni, piatti creativi con ottimi ingredienti locali, cucina ambiziosa, personale competente, carta dei vini.

► An excellent restaurant or a tavern just a step away from the best. Seasonal, imaginative dishes with supreme local ingredients, ambitious cooking, competent staff, wine list.

► Hervorragendes Restaurant oder Konoba, nur einen Schritt von den Besten entfernt. Saisonale, phantasievolle Gerichte mit Spitzenzutaten der Region, ambitionierte Küche, kompetentes Personal, Weinkarte.



86-90

► Vrlo dobar restoran ili konoba. Prepoznatljiva kuhinja, kvalitetne namirnice, pouzdan servis i dobar izbor vina.

► Ristorante o konoba nella media con cucina riconoscibile, materia prima di qualità, servizio affidabile e buona selezione dei vini.

► A very good restaurant or a tavern. Recognizable cuisine, quality ingredients, reliable service and a good wine selection.

► Sehr gutes Restaurant oder Konoba. Typische Küche, hochwertige Zutaten, zuverlässiger Service, und gute Weinauswahl.



80-85

► Dobar restoran ili konoba. Nekoliko kućnih specijaliteta, dobra atmosfera i korektna usluga.

► Ristorante o konoba semplice con offerta di alcuni piatti della casa, ambiente accogliente e servizio corretto.

► A good restaurant or a tavern. Several house specialties, good atmosphere and decent service.

► Gutes Restaurant oder Konoba. Einige Hausspezialitäten, gute Atmosphäre und korrekter Service.



# Sjeverna Istra

Alta Istria / Northern Istria / Nordistrien



A casa, Grupija, Savudrija

Aquarius, Buje

Astarea, Brtonigla

Badi, Lovrečica

Bassanese, Kaštel

Belveder, Dajla

Buščina, Buščina

Čok, Novigrad

Da Lorenzo, Umag

Damir&Ornella, Novigrad

Danilea, Ručno Polje

Edda, Volparija

Giovanni, Novigrad

Igor, Kaštel

Istarska konoba, Brtonigla

Kod Kristijana, Novigrad

La Quercia, Fiorini

Libeccio, Novigrad

Luna, Punta, Umag

Lungomare, Novigrad

Malo selo, Fratrija

Mandrač, Novigrad

Marina, Novigrad

Maruzzella, Savudrija

MD Morača, Novigrad

Melon, Petrovija, Umag

Morgan, Bracanija

Mošt, Buzet

Mulino, Hotel Mulino, Škrile

Navigare, Novigrad

Nono, Petrovija, Umag

Oštarija Rondo, Buje

Pergola, Zambratija

Pod voltom, Motovun

Porto, Savudrija

Primizia Food & Wine, Brtonigla

Radešić, Krasica, Buje

Rino, Momjan

Roxanich, Motovun

Rustica, Sv. Marija na Krasu

San Rocco - gourmet, Brtonigla

San Servolo, Buje

Sidro, Novigrad

Sole, Picudo, Umag

Stari podrum, Most Momjan

Toklarija, Sovinsko polje

Toni, Zambratija

Vilola, Zambratija

Volte, Buzet

Vrh, Vrh

Zephyr, Plovanija

Zigante, Livade

Agroturizam Medica, Oprtalj

Atelier, Marušići

Dešković, Grožnjan

Dorjana, Livade

Gardina, Čabarnica

Humska konoba, Hum

Klaj, Fiorini

Mondo, Motovun

Old river, Buzet

Oprtalj, Oprtalj

Paladin, Buzet

Pjero, Kremenje, Momjan

Ročka konoba, Roč

San Benedetto, Dajla

San Mauro, San Mauro

Stara oštarija, Buzet

Štefanić, Motovun

Štokovac, Oprtalj

Tončić, Zrenj

Valter - Kolinasi, Buzet

Aura, Buzet

Borik, Buje

Hedonist, Novigrad

Loggia, Oprtalj

Pod napun, Motovun

San Leonardo, Buje

Tranzit, Umag



## A casa



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

🏠 90 🕒 120 1 2 3 4 5 6 7

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

## Aquarius



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

🏠 70 🕒 70 1 2 3 4 5 6 7



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

## Astarea



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

🏠 50 🕒 80 1 2 3 4 5 6 7 XI



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

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

## Badi



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

🏠 70 🕒 80 1 2 3 4 5 6 7



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

## Bassanese

Since 1959



👤 Adele Bassanese  
 📧 Kaštel 125, Kaštel - Buje  
 ☎ +385 (0)52 777 280  
 🌐 www.bassanese-kastel.hr

## Belveder



👤 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 - Škamp i na dalmatinski - Sirova riba  
 Pesce al sale - Scorfano alla dalmata - Pesce crudo  
 Fish in salt - Dalmatian Grouper - Raw fish  
 Fisch im Salzmantel - Großer Roter Drachenkopf  
 auf dalmatinische Art - Roh mariniertes Fisch

## Buščina



👤 Fabiana Mijanović  
 📧 Buščina 18, Sv. Marija na Krasu, Umag  
 ☎ +385 (0)52 732 088  
 @ fabiana.mijanovic@gmail.com

🌐 www.konoba-buscina.hr

🏠 50 🕒 50 1 2 3 4 5 6 7



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

## Čok



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

🏠 30 🕒 22 1 2 3 4 5 6 7



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

## Da Lorenzo



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

🏠 45 🕒 75 1 2 3 4 5 6 7



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

## Damir &amp; Ornella



👤 Cittanova d.o.o.  
 📧 Zidine 5, Novigrad  
 ☎ +385 (0)52 758 134

@ cittanova@inet.hr  
 🌐 www.damiromella.com

🏠 24-28 🕒 0 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Sirove lignje - Sirove kapesante  
 Calamari crudi - Capesante crude  
 Raw squid - Raw scallops  
 Rohe Calamari - Rohe Jakobsmuscheln

## Danilea



👤 Anka Krbavac  
 📧 Ročko Polje 79, Ročko Polje  
 ☎ +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 ili svinjska koljenica  
 Stinco di vitello o di maiale  
 Veal or pork knuckle  
 Kalbs- oder Schweinshaxe

## Edda



👤 Sabina Visintin  
 📧 Volparija 23c, Savudrija  
 ☎ +385 (0)52 759 666  
 @ taverna.pizzeria.edda@gmail.com

🏠 40 🕒 40 1 2 3 4 5 6 7



- 🍽️ Riba u krušnoj peći s krumpirom  
 Pesce in forno a legna con patate  
 Fish baked in the bread oven with potatoes  
 Fisch im Holzkohleofen mit Kartoffeln

## Giovanni



👤 Igor Korunić  
 📧 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

## Igor

- Igor Klemše  
 Kaštel 120e, Buje  
 +385 (0)52 777 131  
 +385 (0)98 219 355  
 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

## Istarska konoba Šantić Since 1969

- Dean Šantić  
 Trg Svetog Zenona 7, Brtonigla  
 +385 (0)52 774 390

## Kod Kristijana

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

60 35 1 2 3 4 5 6 7

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

## La Quercia

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

75 75 1 2 3 4 5 6 7



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

## Libeccio

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

20 70 1 2 3 4 5 6 7



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

## Luna

- Barbara Dejak  
 43. Istarske divizije 8b, Umag  
 +385 (0)52 721 873  
 +385 (0)91 2742 830  
 info@pizzeria-luna.com  
 www.pizzeria-luna.com

65 85 1 2 3 4 5 6 7

- Carpaccio od hobotnice - Teleća koljenica s prilogom  
Carpaccio di polpo - Stinco di vitello con contorno  
Carpaccio of octopus - Veal shank with garnish  
Octopus Carpaccio - Kalbshaxe mit Garnierung

## Lungomare

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

40 80 1 2 3 4 5 6 7



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

## Malo selo

- Tea Marušić Cindrić  
 Fratrija 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

## Mandrač

Since 1968

- Roman Glogovšek  
 Mandrač 6, Novigrad  
 +385 (0)52 757120

## Marina

- Davor Buršić  
 Sv. Anton 38, Novigrad

- +385 (0)99 81 21 267  
 dbursic75@gmail.com

40 0 1 2 3 4 5 6 7



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

## Maruzzella

- Paolo Prodan  
 Unagarija 2, Zambratija  
 +385 (0)52 759 147  
 +385 (0)91 54 30 753

60 60 1 2 3 4 5 6 7



- Domaća pašta s tartufom - Škampi na buzaru  
Pasta fatta in casa ai tartufi - Scampi alla busara  
Homemade truffle pasta - Scampi buzara  
Hausgemachte Pasta mit Trüffeln - Scampi-Buz-zara (Sauce)

## MD Morača

Since 1867

- Mladen Morača  
 Murvi 8, Novigrad  
 +385 (0)52 757 147

## Melon

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

140 100 1 2 3 4 5 6 7



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

## Morgan



👤 Ana Morgan  
 ✉ Bracanjia 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 - Pollo arrosto  
 Veal cheek with pumpkin gnocchi - Istrian ox brasato - Baked rooster  
 Kalbsbacke mit Kürbisgnocchi - Brassato aus boškarin-Fleisch - Gebratener Truthahn

## Most

Since 1933



👤 Nilda Marinac  
 ✉ Most 18, Buzet  
 ☎ +385 (0)052 662 867

## Mulino, Casinò Hotel



👤 Urban Cerar  
 ✉ Škrile 75a, Buje  
 ☎ +385 (0)52 725 300  
 @ mulino@mulino.hr  
 🌐 www.mulino.hr

🏠 120 🏠 80 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Nabujak od šparuga/tartufa - Riblji carpaccio - Fuži Soufflé agli asparagi/tartufi - Carpaccio di pesce - Fuži Asparagus/truffles souffle - Fish carpaccio - Fuži Spargel/ Trüffelsoufflee - Fisch Carpaccio - Fuži

## Navigare



👤 Sigma poslovodstvo d.o.o.  
 ✉ Sv. Antona 15, Novigrad  
 ☎ +385 (0)52 600 473  
 ☎ +385 (0)52 600 450  
 @ navigare@nauticahotels.com

🌐 www.nauticahotels.com

🏠 100 🏠 130 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Jadranska tuna - Tatarski biftek  
 Tonno dell'Adriatico - Bistecca alla tartara  
 Adriatic Tuna - Beef Tartare  
 Adriatischer Thunfisch - Rinder-Tatar

## 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

## Oštarija Rondo



👤 Nenad Franković  
 ✉ Trg J. B. Tita 6, Buje  
 ☎ +385 (0)52 772 898  
 @ frankovic.rondo@gmail.com  
 🌐 www.frankovic.hr

🏠 60 🏠 80 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Njoki s boškarinom - Biftek na rukoli  
 Gnocchi al bue istriano - Bistecca su lettino di roceta  
 Gnocchi with Istrian cattle - Beefsteak on rocket  
 Gnocchi mit Boškarin- Beefsteak auf Rukola

## Pergola



👤 Fabricio Veznaver  
 ✉ Sunčana 2, Zambratija  
 ☎ +385 (0)52 759 685  
 ☎ +385 (0)91 17 59 685  
 @ icio72@live.com  
 🌐 www.pergola.com.hr

🏠 50 🏠 30 **1 2 3 4 5 6 7**



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

## Pod voltom



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

🏠 40 🏠 50 **1 2 3 4 5 6 7**



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

## Porto



👤 Livio Janko **NEW!**  
 ✉ Savudrija 5 | Porto Savudrija, Savudrija  
 ☎ +385 (0)52 759 213  
 ☎ +385 (0)98 992 23 72  
 @ info@porto-salvore.com  
 🌐 www.porto-salvore.com

🏠 35 🏠 60 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Pljukanci, kaneštele, gamberi i tikvice  
 Pljukanci (pasta tipica), canestrelli, gamberi e zucchini  
 Pljukanci pasta, scallops, prawns and zucchini  
 Pasta pljukanci, Venusmuscheln, Garnelen und Zucchini

## Primizia Food &amp; Wine



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

🏠 50 🏠 25 **1 2 3 4 5 6 7**



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

## Radešić



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

🏠 50 🏠 50 **1 2 3 4 5 6 7**



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

## Rino



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

🏠 90 🕒 100 **1 2 3 4 5 6 7**



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

## Roxanich

👤 Mladen Rožanić **NEW!**  
 ✉ Kanal 30, Motovun  
 ☎ +385 (0)52 205 700  
 @ reservations@roxanich.hr  
 🌐 www.roxanich.hr

🏠 64 🕒 60 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Rakovica Roxanich  
 Carne di granchio Roxanich  
 Roxanich crab  
 Krebs Roxanich

## Rustica



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

🏠 50 🕒 110 **1 2 3 4 5 6 7**



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

## San Rocco - gourmet



👤 Rita i Tullio Fernetich  
 ✉ Srednja ulica 2, Brtonjga  
 ☎ +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

## San Servolo



👤 Simon Grbac  
 ✉ Momjanska 7, Buje  
 ☎ +385 (0)52 894 6065  
 📞 +385 (0)91 477 2400  
 @ info@sanservoloresort.com  
 🌐 www.sanservoloresort.com

🏠 50 🕒 200 **1 2 3 4 5 6 7**

- 🍽 Tatarski biftek - Odležani T-bone Steak  
 Tartara di carne - Bistecca alla fiorentina stagionata  
 Beef steak tartare - Dry aged T-bone stea  
 Steak Tartar - trocken gereiftes T-Bone Steak

## Sidro



👤 Talia Špadier **NEW!**  
 ✉ Mandrač 5, Novigrad  
 ☎ +385 (0)52 757 601  
 📞 +385 (0)91 33 58 029  
 @ info@restoran-sidro.hr  
 🌐 www.sidro-ancora.com

🏠 25 🕒 60 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Tjestenina s jastogom  
 Pasta all'aragosta  
 Lobster pasta  
 Pasta mit Langusten

## 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 - Fuži with boletes and black truffle - Venison with gnocchi  
 Fisch - Fuži mit steinpilzen und schwarzer Trüffel - Wildfleisch mit Gnocchi

## Stari Podrum



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

🏠 35 🕒 50 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Biftek s tartufima - Tjestenina s tartufima - Gljive na žaru  
 Bistecca ai tartufi - Tagliatelle ai tartufi - Funghi alla brace  
 Beefsteak with truffles - Noodles with truffles - Grilled mushrooms  
 Steak mit Trüffeln - Nudeln mit Trüffeln

## Toklarija



👤 Toklarija j.d.o.o.  
 ✉ Sovinsko Polje11, Buzet  
 ☎ +385 (0)91 926 6769  
 @ toklarija@gmail.com

🏠 17 🕒 20 **1 2 3 4 5 6 7**

## P

- 🍽 Domaća tjestenina i meso pripremljeni u teći  
 Pasta tipica e carne preparata in pentola  
 Homemade pasta and stewed meat  
 Hausgemachte Nudeln und Fleisch zubereitet im Topf

## 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  
 Sogliola al cognac e tartufi - Carpaccio di pesce  
 Sole with cognac and truffle - Fish carpaccio  
 Seezunge mit cognac und Trüffeln - Fisch carpaccio

## Vilola



👤 Vili Šaina  
 ✉ Umaška 2a, Zambratija  
 ☎ +385 (0)52 759 940  
 📞 +385 (0)98 43 38 96  
 @ villa.vilola@hi.t-com.hr  
 🌐 www.villa-vilola.hr

🏠 80 🕒 80 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Rižoto sa škampima i narančama  
 Risotto agli scampi e aranci  
 Scampi and orange risotto  
 Fischspezialitäten

## 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

## Zephyr



- 👤 Toni Maglica **NEW!**  
 📍 Portoroška 3, Plovanija, Buje  
 ☎️ +385 (0)52 725 222  
 📱 +385 (0)91 619 8060  
 @ info@hotelzephyr.com  
 🌐 www.hotelzephyr.com

🏠 70 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽️ Rižoto sa škampima i šparogama  
 Risotto scampi e asparagi  
 Risotto mir Scampi und Wildspargel  
 Scampi and asparagus risotto

## Zigante



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

🏠 55 🕒 36 **1 2 3 4 5 6 7**



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

## PREPORUKE / RACCOMANDEZIONI RECOMMENDATIONS / EMPFEHLUNGEN

### Agroturizam Medica



- 👤 Medica Klavdija **NEW!**  
 📍 Medici 18, Oprtalj  
 ☎️ +385 (0)98 99 71 207

### Atelier



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

### 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

### Dorjana



- 👤 Dorjana Basaneže  
 📍 Livade 4a, Livade  
 ☎️ +385 (0)52 664 093  
 📱 +385 (0)98 42 12 06

### Gardina



- 👤 Santina Gardina  
 📍 Čabarnica 43, Zrenj, Oprtalj  
 ☎️ +385 (0)52 644 147  
 📱 +385 (0)91 73 16 996

### Humška konoba



- 👤 Aleksandar Merlak  
 📍 Hum 2, Roč  
 ☎️ +385 (0)52 660 005  
 📱 +385 (0)91 60 03 456  
 @ hum@hum.hr  
 🌐 www.hum.hr

### Klaj



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

### Mondo



- 👤 Klaudio Ivašić **NEW!**  
 📍 Barbacan 1, Motovun  
 ☎️ +385 52 681 791

### Old river



- 👤 Istra aluminij d.o.o. **NEW!**  
 📍 Most Bracana 70, Buzet  
 ☎️ +385 (0)91 66 21 111

### Oprtalj



- 👤 Suzana Ravnić  
 📍 Matka Laginje 17, Oprtalj  
 ☎️ +385 (0)92 29 90 516

### Paladin



- 👤 Zoran Paladin **NEW!**  
 📍 Franečići 25, Buzet  
 ☎️ +385 (0)52 662 061

### Pjero



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

### Ročka konoba



- 👤 Jadranka Stefanović **NEW!**  
 📍 Roč 14/1, Roč  
 ☎️ +385 (0)91 72 99 716

### San Benedetto



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

### 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

### Stara oštarija



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

### Štefanić



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

### Štokovac



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

## Tončić



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

## Valter - Kolinasi



Valter Glavić  
 Kolinasi 13/1, Roč, Buzet  
 +385 (0)52 666 624  
 +385 (0)91 72 94 393

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

## Aura

Mišel Sirotić   
 II. Istarske brigade 2/1, Buzet  
 +385 (0)52 694250  
 +385 (0)991 269 42 51

## Borik

Luciano Clai   
 Digitronska 37, Buje  
 +385 (0)52 773 388

## Hedonist

Cibus Et Terra d.o.o.   
 Mlinska 4b, Novigrad  
 +385 (0)98 98 57 144

## Loggia

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

## 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

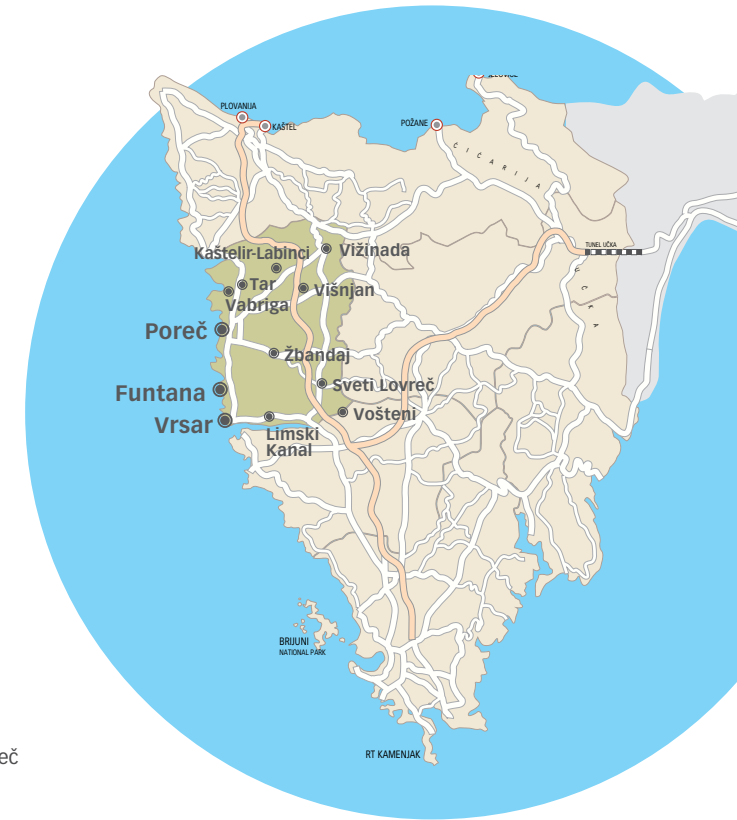
## Pod napun

Dielel d.o.o. **NEW!**  
 Gradizol 33, Motovun   
 +385 (0)52 681 767



## Poreč

## Parenzo



**A Modo Mio**, Vabriga  
**Čakula**, Poreč  
**Divino**, Poreč  
**Dvi palme**, Vrsar  
**Fora le porte**, Poreč  
**Hrast**, Poreč  
**Istarska konoba**, Buići, Poreč  
**Kaštel**, Zbandaj  
**Kod Luce**, Vrsar  
**Marina**, Kukci, Nova Vas  
**More**, Funtana  
**Peterokutna kula**, Poreč  
**Spinnaker**, Poreč  
**Sv. Nikola**, Poreč  
**Trošt**, Vrsar  
**Viking**, Limski kanal

**Borgonja**, Višnjan  
**Daniela**, Poreč  
**Mića konoba**, Fuškulin, Poreč  
**Selo Mekiši**, Vižinada  
**Šimunović Jadruhi**, Vižinada

**Artha**, Poreč  
**Grill Arman**, Poreč  
**L'artigiano**, Poreč  
**Pisnum**, Poreč  
**Tomažova konoba**, Vošteni

## A Modo Mio



**NEW!**  
 ① Ćuturić Mladen  
 ✉ Vabriga, Sv. Antona 3, Tar  
 ☎ +385 (0)52 670 278  
 📱 +385 (0)91 300 2088  
 @ cuturicm@gmail.com  
 🌐 www.a-modo-mio-vabriga.business.site

🏠 40 🕒 40



🍽️ Punjeni fuži na kremi od tartufa  
 Fuži (Teigwaren) gefüllt in Trüffelcreme  
 Stuffed fuži (pasta) in truffle cream  
 Fuži (pasta) ripeni in crema di tartufo

## Ćakula



**NEW!**  
 ① Jelica Milotić  
 ✉ Vladimira Nazora 7, Poreč  
 ☎ +385 (0)52 427 701  
 @ info@konobacakula.com  
 🌐 www.konobacakula.com

🏠 35 🕒 45 1 2 3 4 5 6 7



🍽️ Tagliata od boškarina  
 Tagliata di carne di bue istriano  
 Istrian cattle tagliata  
 Tagliata vom boškarin Rind

## Divino



① 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

## Dvi palme



① Restoran Dvi palme  
 ✉ Dalmatinska 12, Vrsar  
 ☎ +385 (0)52 441 203  
 📱 +385 (0)98 523 312  
 @ christian.zuzic@pu.t-com.hr  
 🌐 www.2palme.com

🏠 50 🕒 40 1 2 3 4 5 6 7

🍽️ Tagliata od jadranske tune - Hobotnica u pećici  
 Tagliata di tonno dell'Adriatico- Polipo al forno  
 Tuna Steak from Adriatic sea - Octopus in oven  
 Thunfischsteak aus der Adria - Oktopus aus dem Ofen

## Fora le porte



① Alfredo Mendiković  
 ✉ Trg Slobode 2, Poreč  
 ☎ +385 (0)52 446 146  
 📱 +385 (0)91 434 9904  
 @ info@foraleporte.com  
 @ www.foraleporte.com

🏠 32 🕒 80 1 2 3 4 5 6 7



🍽️ Hambi boškarin - Tagliata magarac  
 Hamburger con carne di bue istriano - Tagliata di asino  
 Istrian ox hamburger - Donkey meat tagliata  
 Hamburger vom Rind - Tagliata vom Eselsfleisch

## Hrast



**NEW!**  
 ① Sluga Mirjana  
 ✉ Nikole Tesle 13, Poreč  
 ☎ +385 (0)52 433 797  
 📱 +385 (0)98 944 65 97  
 +385 (0)98 161 33 38  
 @ info@restoran-hrast.com  
 @ restoran.hrast@gmail.com  
 🌐 www.restoran-hrast.com

🏠 50 🕒 50 1 2 3 4 5 6 7



🍽️ Riba u soli  
 Pesce in crosta di sale  
 Fish in a salt crust  
 Fisch in Salzkruste

## Istarska konoba



① Donato d.o.o.  
 ✉ Buići 30, Poreč  
 ☎ +385 (0)52 460 020  
 📱 +385 (0)91 460 0201  
 @ istarskakonobabuici@ski-tours.hr

🏠 70 🕒 130 1 2 3 4 5 6 7



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

## Kaštel

Since 1966

① Alen Sinožić  
 ✉ Žbandaj 23, Poreč  
 ☎ +385 (0)52 460 239  
 📱 +385 (0)98 36 65 28  
 @ konoba\_kastel@net.hr

## Kod Luce



① Alen Sinožić  
 ✉ Dalmatinska ul. 18, 52450 Vrsar  
 📱 +385 (0)91 957 3621  
 🌐 Facebook

🏠 45 🕒 45 1 2 3 4 5 6 7



🍽️ Kozlić u teći - Pljukanci s umakom od tartufa  
 Capretto in padella - Pljukanci in salsa al tartufo  
 Kid stew - Pljukanci in truffle sauce  
 Ziegenkitz im Topf - Pljukanci Pasta in Trüffelsauce

## Marina



① Viliam Radesich  
 ✉ Lipa 1, Kukci (Nova Vas), Poreč  
 ☎ +385 (0)52 456 147  
 📱 +385 (0)99 62 08 289

@ marina.parenzo@yahoo.it  
 🌐 www.restaurant-marina.com

🏠 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



① 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

## Peterokutna kula



**NEW!**  
 ① Luka Šakota  
 ✉ Ul. Decumanus 1, Poreč  
 ☎ +385 (0)451 378  
 @ restoran@kula-porec.com.hr

🏠 90 🕒 40 1 2 3 4 5 6 7



🍽️ Riblji file sous vide u korici od pistacija dimljen na piljevini od trešnje  
 Filetto di pesce sous vide in crosta di pistacchio,  
 affumicato su segatura di ciliege  
 Pistachio crusted fish fillet sous vide smoked on  
 cherry dust  
 Fischfilet sous vide gekocht in Pistazien-Kruste,  
 geräuchert über Kirschenholz-Sägemehl

## Spinnaker



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

8 60 1 2 3 4 5 6 7



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

## 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 capesanta  
 Fish fillet in a sauce of Scampi and Scallops  
 Fischfillet in Sauce aus Garnelen und Jakobsmuscheln

## Trošt



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

150 200 1 2 3 4 5 6 7



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

## Viking

Since 1964



Limski kanal d.o.o.  
 Limski kanal 1, Kanfanar  
 +385 (0)52 448 119  
 +385 (0)98 21 99 89  
 viking@pu.t-com.hr

110 90 1 2 3 4 5 6 7



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

PREPORUKE / RACCOMANDAZIONI  
RECOMMENDATIONS / EMPFEHLUNGEN

## Borgonja



Predrag Čendak  
 Istarska 10, Višnjan  
 +385 (0)52 449 290  
 +385 (0)98 53 96 450  
 cendak.sara@gmail.com

## Daniela



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

## Mića konoba



Nikola Mandekić  
 Fuškulin 47, Poreč  
 +385 (0)52 444 646

NEW!

## Selo Mekiši



Moreno Mekiš  
 Mekiši 10b, Vižinada  
 +385 (0)52 446 127  
 +385 (0)91 56 88 635  
 selomekisi@gmail.com



## Šimunović Jadruhi



Dario Šimunović  
 Jadruhi 11, Vižinada  
 +385 (0)52 446 184  
 +385 (0)91 798 35 11  
 info@jadruhi.com  
 www.jadruhi.com

## Žardin



Klaudio Perković  
 Kovači 13B, Kastelir  
 +385 (0)52 455 313  
 +385 (0)91 520 39 40  
 klaudio.perkovic@gmail.com  
 www.zardin.com

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

## Artha



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

## Grill Arman

Fabricio Arman  
 Mlinska 1, Poreč  
 +385 (0)52 431 677  
 mesnica.arman@gmail.com



## L'artigiano

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



## Pisinium

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



## Tomažova konoba

Movimento j.d.o.o.  
 Vošteni 19, Sv. Lovreč  
 +385 (0)52 616 523  
 +385 (0)99 213 6067





# Rovinj

Rovigno



**Barba Danilo**, Rovinj  
**Brasserie Adriatic**, Rovinj  
**Calisona**, Rovinj  
**Dream**, Rovinj  
**Giannino**, Rovinj  
**Jure**, Rovinj  
**Kantinon**, Rovinj  
**La Grisa**, Bale  
**La Perla**, Rovinj  
**Mala maslina**, Rovinj  
**Mediterraneo**, **Monte Mulini**, Rovinj  
**Monte**, Rovinj  
**Orca**, Rovinj  
**Puntulina**, Rovinj  
**Rio**, Rovinj  
**Villa Meneghetti**, Bale

**Castello**, Svetvinčenat  
**Kod Kancelira**, Bale  
**Konoba Klarići**, Svetvinčenat  
**Puli Pineta**, Žminj

**Grota**, Rovinj  
**Žminjka**, Žminj

## Barba Danilo



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

🏠 35 🕒 55 1 2 3 4 5 6 7

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

## Brasserie Adriatic



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

🏠 44 🕒 60 1 2 3 4 5 6 7

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

## Calisona



👤 Lucija Longo **NEW!**  
✉ Trg na mostu 4, Rovinj  
☎ +385 (0)52 815 313  
📱 +385 (0)95 56 60 599  
@ calisonarovinj@gmail.com

🏠 30 🕒 60 1 2 3 4 5 6 7



🍷 Svježi špageti, aglio, olio, sipice i peperoncino  
Spaghetti fatti al momento, aglio, olio, seppioline e peperoncino  
Fresh made spaghetti aglio, olio, cuttle fish and peperoncino  
Frische Spaghetti aglio, olio, Tintenfisch und Peperoncino

## Dream



👤 Obitelj Kadunić **NEW!**  
✉ Joakima Rakovca 18, Rovinj  
☎ +385 (0)52 830 613  
📱 +385 (0)91 57 99 239  
@ dream@dream.hr  
🌐 www.dream.hr

🏠 55 🕒 55 1 2 3 4 5 6 7



🍷 Bigoli s grdobinom - Tartufi i domaćom paštom  
Bigoli con rana pescatrice & Pasta fatta in casa con tartufo  
Bigoli with monkfish - Homemade pasta with truffles  
Bigoli mit Seeteufel - Hausgemachte Pasta mit Trüffeln

## 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 rovignese  
Rovinj-style brodetto  
Brodetto auf Rovinj-er Art

## Jure



👤 Jurica Matek  
✉ Cademia ul. 22, Rovinj  
☎ +385 (0)52 813 397  
📱 +385 (0)98 738 994  
@ konoba.jure.22@gmail.com

🏠 40 🕒 26 1 2 3 4 5 6 7



🍷 Domaći pljukanci s granciporima  
Pljukanci (pasta tipica) fatti in casa con granceola  
Homemade pljukanci pasta with yellow crabs  
Hausgemachte Pasta pljukanci mit Taschenkrebse

## Kantinton



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

100 0 1 2 3 4 5 6 7



- Sardele na savor - Ragù 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



Obitelj Ružić **NEW!**  
Ul. Egidia Bullessicha 2, Rovinj  
+385 (0)52 811 801  
+385 (0)98 933 3511  
info@laperla.hr  
www.laperla.hr

130 25 1 2 3 4 5 6 7



- Tagliata od sipe na posteljici od rokule  
Tagliata di seppia su letto di rucola  
Cuttlefish tagliata on a bed of rocket  
Tintenfisch-Tagliata auf Rucola

## Mala maslina



Jurica Matek  
Stjepana Radića 29, Rovinj  
+385 (0)52 812 571  
+385 (0)91 40 50 033  
+385 (0)91 20 50 033  
berislavtavas@gmail.com  
www.maslinarovinj.com

75 75



- Odrezak „Saltimbocca alla romana“  
Saltimbocca alla romana  
Saltimbocca alla romana steak  
Schnitzel „Saltimbocca alla romana“

## Mediterraneo, Monte Mulini



Maistra Hospitality Group **NEW!**  
A. Smareglia 3, Rovinj  
+385 (0)52 636 013  
mediterraneo@maistra.hr  
www.maistra.com/hr/hotel-monte-mulini-rovinj/  
sub/restoran-mediterraneo

100 70



- Janjeći kotlet i janjeća merguez kobasica, masline, artičoke, fondue od rajčice, rukola  
Lamb rack and lamb merguez with olives, artichokes, tomato fondue, arugula

## Monte



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

6 24 1 2 3 4 5 6 7



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

## Orca



Igor Hrvatin  
Gripole 70, Rovinj  
+385 (0)52 816 851  
+385 (0)98 42 14 21  
orca@pu.t-com.hr  
www.orca-rovinj.com

120 60 1 2 3 4 5 6 7



- Rezanci s jagstogom - 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

## Puntulina



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

35 50 1 2 3 4 5 6 7



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

## Rio



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

0 35 1 2 3 4 5 6 7



- Domaći tagliolini sa kaneštelama, oštrigama, kozicama i ostalim jadranskim morskim plodovima  
Tagliolini fatti in casa con canestrelli, ostriche, gamberetti e frutti di mare nostrani

Homemade tagliolini with scallops, oysters, shrimps and other sea food from the Adriatic Sea  
Hausgemachte Tagliolini mit Jakobsmuscheln, Austern, Garnelen und anderen adriatischen Meeresfrüchten

## Villa Meneghetti



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

60 60 1 2 3 4 5 6 7



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

PREPORUKE / RACCOMANDEAZIONI  
RECOMMENDATIONS / EMPFEHLUNGEN

## Castello



Josip Kuhar **NEW!**  
Svetvinčenat 53, Svetvinčenat  
+385 (0)52 825 847  
+385 (0)98 818 265  
restaurant.corinne@gmail.com  
www.trattoriacastello.hr

## Kod kancelira



Mladen Sošić **NEW!**  
Istarska ul. 3, Bale  
+385 (0)52 824 445  
+385 (0)91 11 19 913  
tmittonzonta@gmail.com

## Konoba Klarići



Josip Kuhar **NEW!**  
Klarići 83, Svetvinčenat  
+385 (0)52 579 137  
+385 (0)98 219 987

@ klarikonoba@gmail.com  
 www.konobaklarici.fullbusiness.com

### Puli Pineta



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

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

#### Grota

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



#### 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  
 Amfiteatar, Pula  
 Batelina, Banjole  
 Boccaporta, Pula  
 Bodulka Velanera, Šišan  
 Bukaleta, Barbariga  
 Essenza, Pula  
 Fantasia, Pula  
 Farabuto, Pula  
 Feral, Pula  
 Fra-kat, Premantura  
 Gina, Pula  
 Kantina, Pula  
 Kažun, Pula  
 Lanterna, Pješčana Uvala  
 Milan, Pula  
 Miramare, Pomer  
 Navetta, Valbandon  
 Oasi, Pješčana Uvala  
 Oaza, Pula  
 Premantura, Premantura  
 Ribarska koliba, Pula  
 Sopravento, Pomer  
 Stara Konoba, Fažana  
 Stari grad 02, Pula  
 Ulika, Fažana  
 Vodnjanka, Pula  
 Vodnjanka, Vodnjan

Istriana, Pomer  
 Stari Cok, Pula  
 Taj, Pula  
 Trapan, Šišan  
 Valli Delicious Authentic, Pula

Buffalo BBQ, Vodnjan  
 Campo, Štinjan  
 Lanterna, Pješčana uvala  
 More, Pula  
 Pub Zaobilaznica, Pula  
 Shanti RAW bite, Pula  
 Sia, Stancia Guran

## Alighieri



👤 Nemo Navis d.o.o.  
 📍 Danteov trg 3, Pula  
 ☎ +385 (0)52 381 984  
 📱 +385 (0)98 98 11 401  
 🌐 www.alighieri-pula.com

🏠 60 🕒 120 **1 2 3 4 5 6 7**



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

## 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 homemade food - Homemade pasta  
 Schnepfen - Wild - Fleisch unter der Glocke und heimische Gerichte - Hausgemachte Pasta  
 Beccaccia - Selvaggina - Carne sotto la campana e piatti caserecci - Pasta fatta in casa

## Amfiteatar



👤 Deniz Zembo **NEW!**  
 📍 Amfiteatarska 6, Pula  
 ☎ +385 (0)52 375 600  
 @ info@hotelamfiteatar.com  
 🌐 www.hotelamfiteatar.com

🏠 36 🕒 80 **1 2 3 4 5 6 7**



🍽 Pljukanci s boškarinom  
 Pljukanci (pasta tipica) con bue istriano (boscarin)  
 Pljukanci pasta with Istrian cattle meat  
 Pljukanci (Pasta) mit boškarin Rind

## Batelina



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

🏠 40 🕒 50 **1 2 3 4 5 6 7**



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

## Boccaporta



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

🏠 50 🕒 50 **1 2 3 4 5 6 7**



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

## Bodulka Velanera



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

🏠 50 🕒 100 **1 2 3 4 5 6 7**



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

## Bukaleta



👤 Gracijano Jurman  
 📍 Betiga 122, Barbariga  
 ☎ +385 (0)52 528 228  
 📱 +385 (0)98 25 52 02  
 @ graciano.jurman@pu.t-com.hr  
 🌐 www.bukaleta-jurman.hr

🏠 150 🕒 80 **1 2 3 4 5 6 7**



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

## Essenza



👤 Kristian Červar **NEW!**  
 📍 Šijanska cesta 24, Pula  
 ☎ +385 (0)99 648 6819  
 @ rezervacije@essenza.com.hr  
 🌐 www.essenza.com.hr

🏠 20 🕒 22 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Stone steak.  
 Butamiggiù (slastica - dolce - dessert - Dessert)

## Fantasia



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

🏠 50 🕒 30 **1 2 3 4 5 6 7**



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

## Farabuto



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

🏠 34 🕒 18 **1 2 3 4 5 6 7**



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

## Feral



👤 Ugostiteljski obrt Feral **NEW!**  
 📍 Boraca 11, Fažana  
 ☎ +385 (0)52 520 040  
 📱 +385 (0)91 40 40 708  
 @ feral.fazana@gmail.com  
 🌐 www.restaurant-feral.com

🏠 40 🕒 60 **1 2 3 4 5 6 7**



- 🍽 Domaći pljukanci s gamberima  
 Pljukanci fatti in casa (pasta tipica) con gamberi  
 Homemade pljukanci pasta with prawns  
 Hausgemachte Pasta Pljukanci mit Garnelen


## 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 Since 1969

 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  
Ravioli ai granchi - Pljukanci con code di scampi  
Crab ravioli with crab sauce - Pljukanci with langoustine tails  
Krabbenravioli mit Krabbensauce - Pljukanci mit Scampischwänzchen

### Kantina

 Toni - Dorijano Otočan  
 Flanatička 16, Pula  
 +385 (0)52 214 054  
 info@kantinapula.com  
 www.kantinapula.com

 40  80 1 2 3 4 5 6 7


-  Pljukanci s boškarinom giravolta i kozjim sirom  
Pljukanci con carne di bue istriano giravolta e formaggio caprino  
Pasta pljukanci mit boškarin Rind "giravolta" und Zigenekäse  
Pljukanci pasta with Istrian cattle giravolta and goat milk cheese

### 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 pršut  
Kalbsmedaillons 'Kažun' - Ravioli gefüllt mit Käse und Prsut

### Lanterna

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


 45  70 1 2 3 4 5 6 7




-  Sirovi škampi - Crni rižoto - Linguine s jastogom  
Scampi crudi - Risotto nero - Calamari con aragosta  
Raw shrimps - Black risotto - Linguini with lobster  
Rohe Scampi - Schwarzer Risotto - Linguine mit Hummer

### Milan Since 1967

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

 80  50 1 2 3 4 5 6 7




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

### Miramare

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

 60  60 1 2 3 4 5 6 7




-  Lignje punjene škampima - Kozlić u padeli  
Calamari ripieni agli scampi - Carne di capretto in padella  
Squids stuffed with langoustine - Kid in the pan  
Calamari gefüllt mit Scampi - Zickelchen im Topf

### 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  
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

### Premantura Since 1969


 Obitelj Minić  
 Selo 50, Premantura  
 +385 (0)52 575 440

### Ribarska koliba

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

 120  60 1 2 3 4 5 6 7




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

### Sopravento

 Obitelj Jovanović  
 Pomer 26 a, Pula  
 +385 (0)52 721 331  
 +385 (0)99 44 72 434  
 davor.pula@gmail.com  
 www.sopravento.eatbu.hr

 70  66 1 2 3 4 5 6 7



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

## Stara Konoba



👤 Danijel Peruško  
 ✉ Trg stare škole 1, 52212 Fažana  
 ☎ +385 (0)52 521 810  
 @ laton@zg.t-com.hr

🏠 35 🍷 120 1 2 3 4 5 6 7



🍽 Domaći pljukanci s boškarinom  
 Pljukanci fatti in casa (pasta tipica) con carne di bue istriano (boscarin)  
 Homemade pljukanci pasta with Istrian cattle meat  
 Hausgemachte Pasta Pljukanci mit boškarin Rind

## Stari grad 02

Since 1966

👤 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  
 Ravioli agli scampi e tartufo bianco  
 Ravioli with langoustines and white truffles  
 Ravioli mit Scampi und weißer Trüffel

## Uluka



👤 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 "Uluka" - Mesna plata "Uluka" - Pljukanci po domaće  
 Medaglioni "Uluka" - Piatto alla carne "Uluka" - Pljukanci fatti in casa

"Uluka" medallions - "Uluka" meat plate - Pljukanci domestic style  
 Medaglions "Uluka" - Fleischplatte "Uluka" - Pljukanci nach Hausart

## Vodnjanka

Since 1966

👤 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  
 Pasta fatta in casa con ragù di manzo istriano e funghi porcini  
 Homemade pasta in Istrian ox and porcini sauce  
 Hausgemachte Pasta in boškarin- und Steinpilzsauce

## Vodnjanka



👤 Moris Civitico  
 ✉ Dinka Vitezića 4, Pula  
 📞 +385 (0)98 17 57 343

🏠 50 🍷 30 1 2 3 4 5 6 7



🍽 Boškarin u padeli - Brodet s palentom  
 Boscarin in padella - Brodetto e polenta  
 Pan-seared Istrian ox meat - Brodetto with polenta  
 Rindertopf vom istrischen Rind - Brodetto mit Polenta

PREPORUKE / RACCOMANDAZIONI  
RECOMMENDATIONS / EMPFEHLUNGEN

## Istria



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

## Stari Cok



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

## Taj



👤 Gianluca j.d.o.o.  
 ✉ Škokovića 23, Pula  
 ☎ +385 (0)52 506 272  
 📞 +385 (0)99 42 04 900

## Trapan Food&amp;Wine



👤 Bruno Trapan  
 ✉ Giordano Dobran 63, Šišan  
 ☎ +385 (0)98 244 457  
 📞 +385 (0)99 401 6935  
 @ foodstation@trapan.hr  
 🌐 www.trapan.hr

## Valli Delicious Authentic



👤 Duje Cvitan  
 ✉ Kapitolinski trg 7, Pula  
 📞 +385 (0)95 199 5354

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

## Buffalo BBQ

✉ Istarska ulica 1, Vodnjan  
 ☎ +385 (0)52 777 776



## Campo

👤 Ivan Macuka  
 ✉ Fortin 20, Štinjan  
 ☎ +385 (0)52 517 327



## Lanterna Wine&amp;Tapas

👤 Žan Peruško  
 ✉ Pješćana Uvala 5/1, Pješćana Uvala  
 ☎ +385 (0)52 397 072  
 📞 +385 (0)98 236 436



## More

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



## Pub Zaobilaznica

👤 Danijel Peruško  
 ✉ Dukićeva 1, 52100 Pula  
 ☎ +385 (0)52 825 693

NEW!

## Shanti RAW bite

👤 Lorena Cetina i Sanja Kralj  
 ✉ Dubrovačke Bratovštine 27, 52100 Pula  
 ☎ +385 (0)52 356 174

NEW!

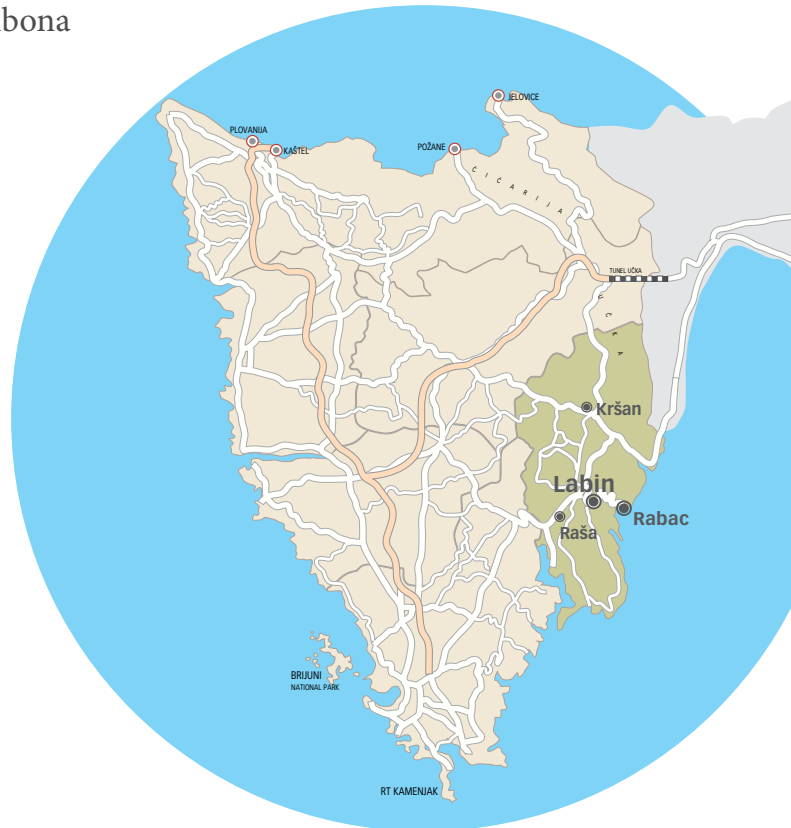
## Sia

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



# Labin, Rabac

Albona, Porto Albona



**Dorina**, Plomin  
**Due fratelli**, Labin  
**Ferali**, Štrmac  
**Konoba Porat**, Plomin  
**Konoba Vinež**, Vinež  
**Kvarner**, Labin  
**Nostromo**, Rabac  
**Peteani**, Labin  
**Stare staze**, Kršan  
**Velo kafe**, Labin

**Kaštel Pineta**, Nedešćina  
**Nando**, Trget  
**Tomažići**, Nedešćina

**Bukaleta**, Labin  
**Flanona**, Plomin  
**Šterna**, Labin

**Dorina** Since 1960

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

Sezonski specijaliteti  
 Specialità stagionali  
 Seasonal specialties  
 Saisonale Spezialitäten

**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

**Ferali**

Mauricio Zahtila  
 Štrmac 198, Labin  
 +385 (0)52 851 840  
 +385 (0)98214367  
 restaurant.ferali@yahoo.com  
 www.feralihr

60 150 **1 2 3 4 5 6 7**

Biftek s tartufima  
 Filetto di manzo al tartufo  
 Beefsteak with truffles  
 Beefsteak mit Trüffeln

**Konoba Porat** Since 1961

Obitelj Kos  
 Plomin Luka 28, Plomin  
 +385 (0)98 962 8446  
 horneto29@gmail.com

**Konoba Vinež** Since 1963

Obitelj Dragovina  
 Vinež 15, Labin  
 +385 (0)91 91 28 860  
 suzana.dragovina@gmail.com

**Kvarner**

FM Labin  
 Šetalište S. Marco 3, Labin  
 +385 (0)52 852 336  
 +385 (0)99 214 3064  
 info@kvarnerlabin.com  
 www.kvarnerlabin.com

60 90 **1 2 3 4 5 6 7**

Suho zrenje mesa (odležano meso) - Labinski krafi  
 Carne stagionata - Krafi di Albona  
 Dry-aged meat - Krafi  
 Trockene Fleischreifung - Krapfen

**Nostromo**

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

40 80 **1 2 3 4 5 6 7**

Ribilji filet Nostromo - Škampi - Krafi  
 Filetto di pesce Nostromo - Scampi - Krafi  
 Fish fillet Nostromo - Scampi - Krafi  
 Fischfilet Nostromo - Scampi - Krafi

## Peteani



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

🏠 40 🍷 40 1 2 3 4 5 6 7



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

## Stare staze



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

🏠 50 🍷 60 1 2 3 4 5 6 7



🍽 Ravioli punjeni brancinom u umaku od rakova  
 Ravioli ripieni al branzino in salsa di granchi  
 Sea bass stuffed ravioli in crab sauce  
 Ravioli gefüllt mit Seebarsch in Krebsauce

## Velo kafe



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

🏠 50 🍷 65 1 2 3 4 5 6 7



🍽 File od brancina u umaku od rajčice, kapara, maslina i bijelog vina uz pogačicu  
 Filetto di branzino in salsa di pomodoro, capperi, olive e vino bianco con focaccia

Sea bass fillet in tomato, caper, olive and white wine sauce with small pogacha bread  
 Wolfsbarschfilet in Sauce aus Tomaten, Kapern, Oliven und Weißwein mit Brötchen

## PREPORUKE / RACCOMANDAZIONI RECOMMENDATIONS / EMPFEHLUNGEN

### Kaštel Pineta



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

### Nando



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

### Tomažiči



👤 Silvio Verbanac  
 ✉ Tomažiči 59a, Nedeščina  
 ☎ +385 (0)52 865 535  
 📱 +385 (0)91 13 96 430  
 @ silvio.vrbnac@gmail.com

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

### Bukaleta

👤 Marko i Sanja Rastović  
 ✉ Plomin luka 17, Labin  
 ☎ +385 (0)52 524 466  
 📱 +385 (0)91 587 5196



### Flanona

👤 Serdo Peteani  
 ✉ Plomin bb, 52234 Plomin  
 ☎ +385 (0)52 864 426

NEW!



### Šterna

👤 Dorijano Mohorović  
 ✉ Marcinica 48, Labin  
 ☎ +385 (0)52 853 463  
 📱 +385 (0)91 50 26 849



# Središnja Istra

Istria centrale / Central Istria / Zentralistrien



**Castel Belaj, Belaj  
 Drugi peron, Cerovlje  
 Vela vrata, Beram**

**Agroturizam Dol, Boljun  
 Boljunska konoba, Boljun  
 Danijeli, Kringa  
 Ema, Boljun  
 Marino, Gračišće  
 Ograde, Pazin  
 Tikel, Karojba  
 Tomaško, Vranja**

**Destilerija Krulčić, Pazin  
 Etradex, Pazin  
 Lucky Goat Bar & Grill, Lupoglav  
 Pod lipom, Pazin**



## Castel Belaj



👤 Zhan Belay  
 ✉ Belaj 20a, Cerovlje  
 ☎ +385 (0)52 524 315  
 📞 +385 (0)91 12 00 277  
 @ info@castlebelaj.com  
 www.castlebelaj.com

🏠 37 🕒 150 **1 2 3 4 5 6 7**



🍖 Meso autohtonih pasmina na žaru vinove loze  
 Carne di animali autoctoni alla brace di legna di vite  
 Indigenous breeds' meats grilled on the vine wood  
 Fleisch von autochthonen Tieren am  
 Weinstock-Holzkohlengrill

## Drugi peron



👤 Armando Lušetić  
 ✉ Cerovolje 6, Cerovolje  
 ☎ +385 (0)52 684 099  
 📞 +385 (0)91 79 92 026  
 @ mariela.anciclusetic@yahoo.com

🏠 32 🕒 64 **1 2 3 4 5 6 7**

🍖 Tagliata ramstek na tartufiranom krumpiru  
 Tagliata di rumpsteak su patate ai tartufi  
 Rump steak tagliata on truffled potatoes  
 Rumpsteak Tagliata auf Trüffelkartoffeln

## Vela vrata



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

🏠 30 🕒 45 **1 2 3 4 5 6 7**



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

PREPORUKE / RACCOMANDAZIONI  
RECOMMENDATIONS / EMPFEHLUNGEN

## Agroturizam Dol



👤 OPG Stojšić Ana Cerovlje  
 ✉ Gologorički dol, Lukačići  
 📞 +385 (0)95 848 27 66

## Boljunska konoba



👤 Ružica Zrinščak **NEW!**  
 ✉ Boljun 30A, Boljun  
 📞 +385 (0)52 631 100

## Danijeli



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

## Ema



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

## Marino



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

## Ograde



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

## Tikel



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

## Tomaško



👤 Miljenko Vasić **NEW!**  
 ✉ Vranja 13, Boljun  
 ☎ +385 (0)52 685 263

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

## Destilerija Krulčić

👤 Obrt za proiz. vina i destilata  
 ✉ Lindar 126/b, Pazin  
 📞 +385 (0)91 73 81 458



## Etradex

👤 Zoran Rajnović - voditelj **NEW!**  
 ✉ Stancija Pataj 45b, Pazin  
 ☎ +385 (0)52 616 082



## Lucky Goat Grill &amp; Bar

👤 Luka Radoš **NEW!**  
 ✉ Most Zrinščak 57, Lupoglav  
 📞 +385 (0)99 48 27 492



## Pod lipom

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





# Istria Gourmet Guide

## 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 Vorzüglichkeiten 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!



Mobile Application  
[www.istra.com/gourmet](http://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

### Urednica / Redattrice

Editor / Redakteur

Cristina Vojić Krajcar

### Autor izbora restorana i konoba Istre

Autore selezione ristoranti e trattorie dell'Istria

Author of restaurant and tavern selection in Istria

Autor der Auswahl von Restaurants und Tavernen in Istrien

Franko Lukež, Petko d.o.o., Pula

franko.lukez@hi.t-com.hr

### Koncept / Idea

Concept / Konzept

Vesna Ivanović; Studio Sonda, Vižinada

### Oblikovanje / Allestimento grafico

Design / Gestaltung

Studio Dota, Žminj; Tumpić/Prenc, Rovinj

### Fotografije / Fotografie

Photo Credits / Fotos

Dejan Hren, Studio Sonda, Julien Duval/Envy,  
Igor Zirojević, Goran Šebelić, Dean Duboković,  
Đani Celija, Miranda Legović, Renko Kosinožić,  
Nina Bančić, Netlex, ART Redaktions:  
Petr Blaha, Silvia Trippolt-Maderbacher

### Arhivi / Archivi / Archives / Archiv:

Badi, Batelina, Buščina, Benvenuti vina, Čok, Hotel Monte  
Mulini, Hotel Valsabbion, Meneghetti, Monte, San Rocco  
Hotel-Restaurant, San Servolo, Spinaker, Zigante,  
Istria Tourist Board

### Tisak / Stampa / Print / Druck

Radin print, Sveta Nedelja, 2019

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

FLOS  
OLEI

### Istria

World's Best Olive Oil Region  
2016, 2017, 2018, 2019

The  
New York  
Times

### Istria

52 Places To Go In  
2017

Forbes

### Istria

The Next Great Destinations 2018  
8 Places to Beat the Crowds

THE  
HUFFINGTON  
POST

TOP NEWS AND OPINION

### Istria

6 Best Kept Secrets In Europe 2015  
Best Places For  
Golden Years 2013

NATIONAL  
GEOGRAPHIC  
TRAVELER

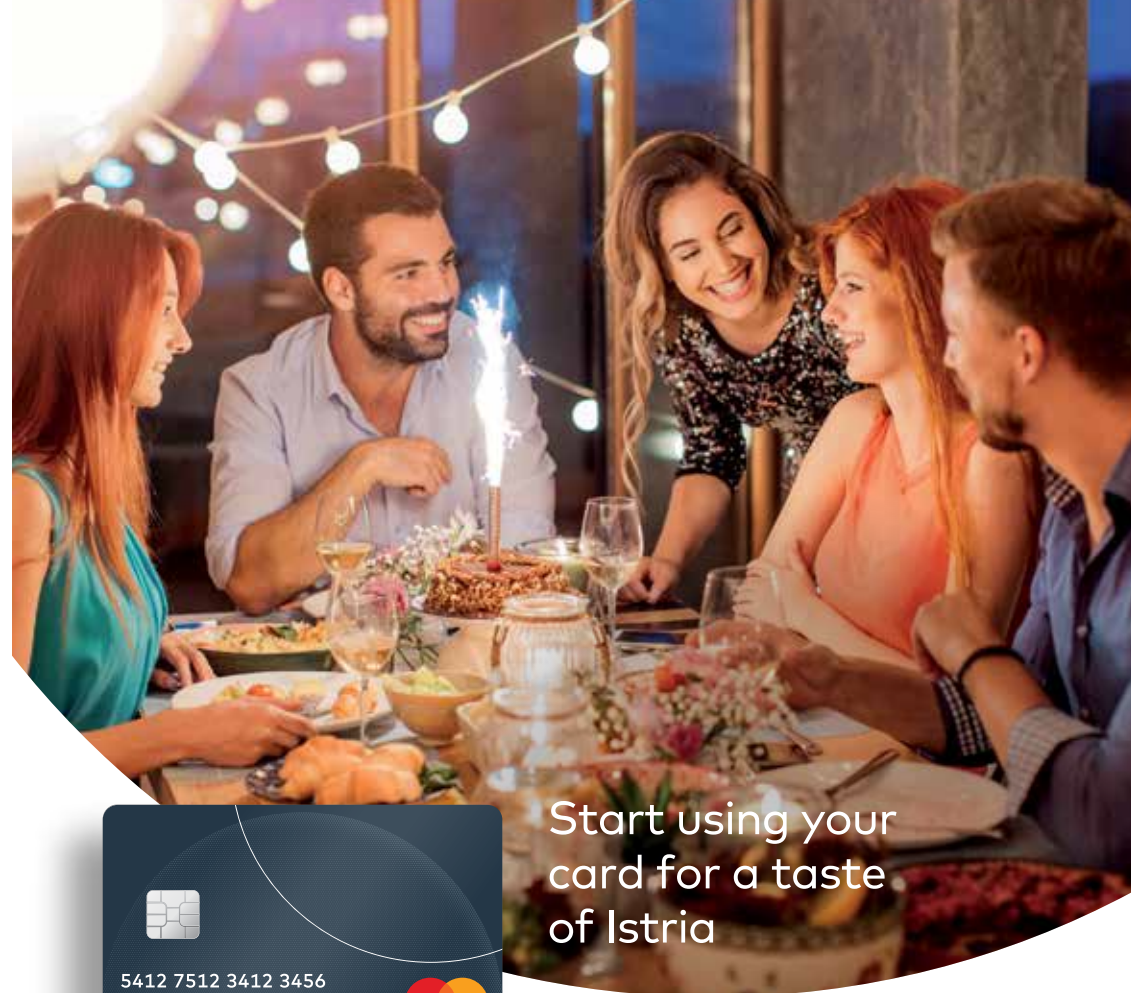
### Istria

TOP 10 Valentine's Day Retreats 2014  
20 Best World Destinations 2012  
10 Best Summer Trips 2011

CNN

### Istria

Top Summer Food Destinations  
2013



Start using your  
card for a taste  
of Istria



End up finding your  
new favourite meal

Enjoy exclusive menus prepared just for  
you at our acclaimed restaurants.  
Book at [priceless.com](http://priceless.com)

Start  
Something  
Priceless





Sheer  
Driving Pleasure



# UNFOLD YOUR DREAMS IN ISTRIA.

THE ALL-NEW BMW Z4.

BMW Z4 M40i Roadster:  
Fuel consumption in l/100 km (combined): 7,4-7,1.  
CO<sub>2</sub> emissions in g/km (combined): 168-162.



Istra