

Gourmet Club Guide

ROVINJ-ROVIGNO • VRSAR-ORSERA • BALE-VALLE
SVETVINČENAT-SANVINCENTI • KANFANAR-CANFANARO



DOBRODOŠLI U ISTRU!
BENVENUTI IN ISTRIA!

Dobrodošli u Istru, gastronomski raj smješten u srcu Jadrana. Ova očaravajuća regija Hrvatske nudi bogat mozaik okusa i tradicija spajajući mediteranske utjecaje s jedinstvenim lokalnim doživljajima. Od šarmantnih ulica Rovinja do bajkovitih gradića Vrsara, Bala, Svetvinčenta i Kanfanara, Istra nudi gourmet putovanje kakvo nigdje drugdje ne možete pronaći. Bilo da ste iskusni ljubitelj hrane ili radoznali putnik, naš vodič će vas provesti kroz najbolje restorane, tržnice i skrivene dragulje ovih slikovitih lokacija, pružajući pravi okus istarskih gastronomski užitaka. Pridružite nam se dok istražujemo bit istarske kuhinje, gdje je svaki obrok proslava regije i njezine baštine.

Benvenuti in Istria, un vero paradiso culinario immerso nel cuore dell'Adriatico. Questa affascinante regione della Croazia è un mosaico di sapori e tradizioni, dove le influenze mediterranee si fondono con un tocco locale unico. Dalle incantevoli strade di Rovigno ai tranquilli borghi di Orsera, Valle, Sanvincenti e Canfanaro, l'Istria offre un viaggio gourmet senza eguali. Che siate degli appassionati gourmet o viaggiatori curiosi, la nostra guida vi condurrà attraverso i migliori ristoranti, mercati e tesori nascosti in queste pittoresche località, regalando un assaggio autentico delle prelibatezze gastronomiche istriane. Untevi a noi e scoprite l'essenza della cucina istriana, dove ogni pasto diventa una celebrazione della terra e del suo patrimonio.

RIJEČ UREDNIKA NOTA DELL'EDITORE

Dobrodošli u naš lokalni gourmet vodič! Kao urednica, zadovoljstvo mi je predstaviti vam užitke ove očaravajuće regije. Istra, sa svojim bogatim mozaikom okusa i tradicija, raj je za ljubitelje hrane i vina. Rovinj, Vrsar, Bale, Svetvinčenat i Kanfanar nude jedinstvena i nezaboravna iskustva koja će očarati vaša osjetila. Nadam se da će vas naš vodič inspirirati da istražite, kušate i uživajte u svemu što ova magična regija nudi.

Zorica Bocić

Benvenuti alla nostra guida gourmet locale! Come editore, è un vero piacere accompagnarvi alla scoperta delle delizie di questa affascinante regione. L'Istria, con il suo ricco intreccio di sapori e tradizioni, è un paradiso per gli amanti della buona tavola e del vino. Le città di Rovigno, Orsera, Valle, Sanvincenti e Canfanaro vi regaleranno esperienze uniche e indimenticabili, capaci di catturare i vostri sensi. Spero che la nostra guida vi ispiri ad esplorare, gustare e vivere appieno tutto ciò che questa magica regione ha da offrire.

Zorica Bocić

ŠTO VIDJETI	3
Rovinjske bezvremenske ulice	5
<i>Le strade senza tempo di Rovigno</i>	
Vrsar: Gdje se susreću umjetnost i povijest	7
<i>Orsera: Dove arte e storia si incontrano</i>	
Povijesno srce Bala	9
<i>Il cuore storico di Valle</i>	
Šetnja kroz povijest Svetvinčenta	11
<i>Un viaggio nella storia di Sanvincenti</i>	
Šetnja u Kanfanaru	13
<i>Passeggiata a Canfanaro</i>	
<hr/>	
JEDI & PIJ	15
Signature restaurants	17
High End restaurants	25
Traditional Restaurants	43
<hr/>	
LOCAL MARKET ROVINJ	75
Rovinjska tržnica	77
<i>Mercato di Rovigno</i>	
Spacio Matika	79
Darna	81
Kalčić	83
Ursaria	85
Imagine Spirits	87
OPG Sebastijan Marić	89
Klara i Drago Marić	91
Uljara Grubić	93
San Tommaso	95
<hr/>	
IMPRESSUM	97
<hr/>	
NOTES	99

ISTRIA

Terra Magica, ili čarobna zemlja, riječi su koje se često koriste za opisivanje obale i unutrašnjosti Istre. I nije ni čudo - toliko ljepote, povijesnih znamenitosti, krajolika u tisuću boja, okusa i mirisa, sve unutar tako malog geografskog područja. No, koliko god bila pristupačna i šarmantna, Istra često ostaje neotkrivena i nepročitana, skrivajući toliko magičnih detalja za koje gosti ili ne znaju ili ne znaju kako ih pronaći. Zato smo ovdje: da ljepotu Istre približimo našim gostima, da predstavimo svu njezinu privlačnost i mistiku, i da pokažemo koliko je Istra zaista čarobna. Što bi to bolje opisalo nego najistaknutiji primjeri romantičnog Mediterana: Rovinj, Vrsar, Bale, Kanfanar i Svetvinčenat.

ISTRIA

Terra Magica sono parole spesso usate per descrivere la costa e l'entroterra dell'Istria è difficile capire perché: tanta bellezza, monumenti storici, paesaggi dai mille colori, sapori e profumi, tutti racchiusi in una piccola area geografica. Tuttavia, per quanto l'Istria sia accessibile e affascinante, spesso rimane un luogo ancora da scoprire, celando dettagli magici che molti visitatori non conoscono o non sanno come trovare. Ed è proprio qui che entriamo in gioco noi: per avvicinare la bellezza dell'Istria ai nostri ospiti, svelando tutto il fascino e la misteriosa magia che questa terra offre. E quale modo migliore per farlo se non attraverso gli esempi più straordinari di un romantico Mediterraneo: Rovigno, Orsera, Valle, Canfanaro e Sanvincenti.



ŠTO vidjeti

Otkrijte bogatu povijest i zadivljujuću ljepotu Rovinja, Vrsara, Bala, Svetvinčenta i Kanfanara. Svako mjesto nudi jedinstvenu kombinaciju povijesnih znamenitosti, zadivljujuće arhitekture i kulturnih blaga koja čekaju da budu otkrivena. Od drevnih ruševina do slikovitih starih gradova, ovo vas poglavlje vodi kroz nezaobilazne atrakcije koje predstavljaju bit živahne baštine Istre.

COSE DA VISITARE

Scoprite la ricca storia e l'incredibile bellezza di Rovigno, Orsera, Valle, Sanvincenti e Canfanaro. Ogni città vi regalerà una combinazione unica di monumenti storici, straordinaria architettura e tesori culturali nascosti, pronti per essere esplorati. Dalle antiche rovine ai pittoreschi centri storici, questa sezione vi condurrà attraverso le meraviglie imperdibili che racchiudono l'essenza vibrante del patrimonio istriano.



Rovinjske bezvremenske ulice Putovanje kroz povijest

Le strade senza tempo di Rovigno Un viaggio attraverso la storia

Rovinj - Prošecite čarobnim ulicama Rovinja, gdje svaki zavoј otkriva komadić povijesti. Od šarmantne venecijanske arhitekture do živopisnih lokalnih trgovina i galerija, svaka ulica priča priču o bogatoј pomorskoј prošlosti grada. Ne propustite zadivljujući pogled sa zvonika crkve sv. Eufemije koji nudi prekrasnu perspektivu ovog obalnog dragulja. Doživite spoj tradicije i ljepote dok istražujete bezvremenske ulice Rovinja.

Rovinj - Passeggiate lungo le incantevoli stradine di ciottoli di Rovigno, dove ogni angolo svela un frammento di storia. Tra l'affascinante architettura veneziana e le vivaci botteghe e gallerie d'arte locali, ogni passo racconta il ricco passato marittimo di questa città. Non perdetevi la vista mozzafiato dalla torre della chiesa di Sant'Eufemia, da cui si apre un panorama straordinario su questo gioiello costiero. Immergetevi nella perfetta armonia tra tradizione e bellezza, esplorando le strade senza tempo di Rovigno.

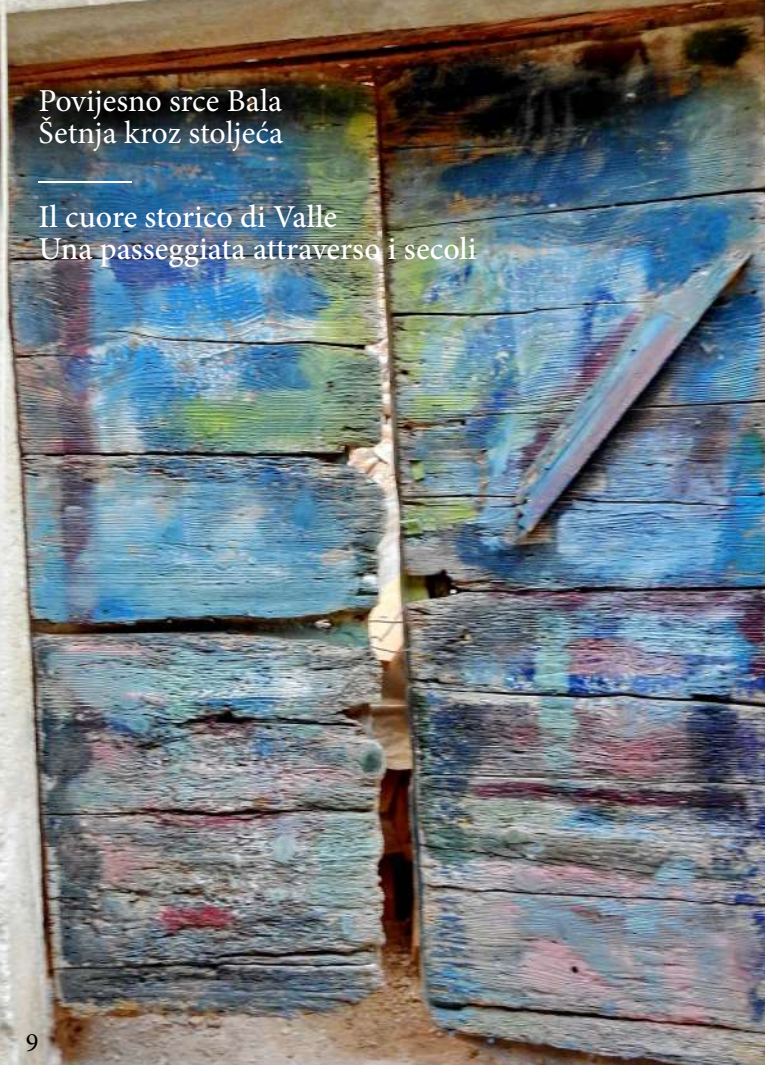
Vrsar: Gdje se susreću umjetnost i povijest

Orsera: Dove arte e storia si incontrano



Vrsar - Prošećite slikovitim Vrsarom, gdje se umjetnost i povijest besprijeckorno stapaju. Istražite srednjovjekovne ulice ukrašene šarmantnim kamenim kućama i galerijama u kojima se izlažu radovi lokalnih umjetnika. Posjetite Multimedijски interpretacijski centar More More kako biste uronili u bogato pomorsko nasljeđe grada i ne propustite posjet zvoniku mjesne crkve sv. Martina koji nudi panoramski pogled na Jadransko more. Ovo putovanje kroz kulturne itinerare Vrsara poziva vas da doživite živopisnu povijest i umjetnički duh koji definiraju ovaj šarmantni gradić na obali.

Orsera - Passeggiate nella pittoresca città di Orsera, dove arte e storia si intrecciano armoniosamente. Esplorate le stradine medievali, fiancheggiate da affascinanti case in pietra e gallerie che espongono le opere di artisti locali. Immergetevi nel ricco patrimonio marittimo visitando il Centro di Interpretazione Multimediale More More e salite fino al campanile della Chiesa di San Martino per godere di una vista panoramica sul Mare Adriatico. Questo viaggio lungo i sentieri culturali di Orsera vi invita a vivere l'energia vibrante della sua storia e lo spirito creativo che rendono unica questa affascinante città costiera.



Povijesno srce Bala
Šetnja kroz stoljeća

Il cuore storico di Valle
Una passeggiata attraverso i secoli

Bale - Starogradska jezgra očaravajuća je kombinacija srednjovjekovne čarolije i bogate povijesti Bala. Prošećite uskim, kamenim ulicama kako biste otkrili arhitektonske dragulje poput Kaštela Bembo, tvrđave iz 15. stoljeća, i prekrasno ukrašene crkve sv. Julijana. Središnji trg, uz koji su se smjestili šarmantne trgovine i lokalni restorani, poziva posjetitelje da se opuste i upiju živopisnu atmosferu grada. Dok lutate, svaki kutak otkriva komadić bogate povijesti Bala, čineći ga savršenim odredištem za ljubitelje povijesti.

Valle - Il centro storico di Valle è un affascinante intreccio di fascino medievale e storia ricca di tradizioni. Passeggiate tra le sue suggestive stradine acciottolate e lasciatevi stupire da gioielli architettonici come il Castello Bembo, una fortezza del XV secolo, e la splendida Chiesa di San Giuliano. La piazza centrale, animata da negozietti caratteristici e ristoranti tipici, invita a fermarsi per assaporare l'atmosfera vivace di questa città. Ogni angolo racconta un pezzo della storia di Valle, rendendola una meta imperdibile per gli amanti della storia.



Odjeci vremena
Šetnja kroz povijest Svetvinčenta

Echi del tempo
Un viaggio nella storia di Sanvincenti



Svetvinčenat - Nudi uvid u svoju bogatu povijesnu tapiseriju kroz šarmantne ulice i značajne znamenitosti. Započnite putovanje impozantnim Kaštelom Morosini-Grimani istražujući njegovu renesansnu arhitekturu i doznajte priču o lokalnoj plemićkoj obitelji. Crkva sv. Vinzenza, sa svojim srednjovjekovnim interijerom, prikazuje vjersku baštinu grada. Dok šetate slikovitim trgovima, naići ćete na ostatke prošlosti, uključujući tradicionalne kamene kuće i Loggiu, bivše sastajalište lokalnih vođa. Svaki korak u Svetvinčentu otkriva odjeke povijesti, čineći ga prekrasnom destinacijom za svakog ljubitelja povijesti.

Sanvincenti - Vi invita a immergervi nella sua ricca eredità storica, tra strade incantevoli e monumenti dal grande valore culturale. Il vostro viaggio inizia dall'imponente Castello Morosini-Grimani, dove potrete ammirare la sua architettura rinascimentale e scoprire i segreti della nobiltà locale. La Chiesa di San Vincenzo, con il suo interno medievale, testimonia il patrimonio religioso della città. Passeggiando per le pittoresche piazze, vi imparerete nei resti di un passato intriso di storia, tra tradizionali case in pietra e la storica Loggia, antico luogo di ritrovo dei leader locali. Ogni angolo di Sanvincenti sussurra echi del passato, rendendola una destinazione affascinante per tutti gli amanti della storia.

Šetnja u Kanfanaru
Otkrijte njegove povijesne korijene

Passeggiata a Canfanaro
Alla scoperta delle sue radici storiche



Kanfanar - Je mjesto bogato poviješću koje poziva posjetitelje da istraže njegovu fascinantnu prošlost. Započnite šetnju ruševinama Dvigrada, srednjovjekovnog grada duhova koji priča priču o svojim bivšim stanovnicima kroz ruševne zidove i ostatke drevnih građevina. Prošećite šarmantnim središtem Kanfanara gdje se možete diviti crkvi sv. Agate, poznatoj po prekrasnim freskama. Dok hodate mirnim ulicama, pronaći ćete tradicionalnu istarsku arhitekturu i šarmantne lokalne trgovine koje pružaju uvid u svakodnevni život ove povijesne zajednice. Bogato nasljeđe i slikoviti krajolici Kanfanara čine ga savršenim odredištem za ljubitelje povijesti.

Canfanaro - È un tesoro di storia che invita i visitatori ad esplorare il suo affascinante passato. Iniziate la vostra passeggiata tra le rovine di Duecasteli, una cittadina fantasma medievale, dove le mura in rovina e gli antichi resti raccontano le vicende degli abitanti di un tempo. Proseguite verso il pittoresco centro di Canfanaro, dove la Chiesa di Sant'Agata vi incanterà con i suoi magnifici affreschi. Camminando per le tranquille strade, scoprirete l'architettura tradizionale istriana e affascinanti botteghe locali, offrendo uno sguardo autentico sulla vita quotidiana di questa comunità storica. Con il suo ricco patrimonio e i paesaggi incantevoli, Canfanaro è una destinazione ideale per gli appassionati della storia.



JEDI & PIJ Gourmet Club

Dobrodošli u Gourmet Club, vaš savršeni vodič kroz najbolje gastronomske doživljaje u Rovinju, Vrsaru, Balama, Svetvinčentu i Kanfanaru. Odabrali smo najbolje restorane u tri različite kategorije kako bismo zadovoljili svaku gourmet želju.

U restoranima koje ćete pronaći u kategoriji Signature Restaurants, ovjenčane Michelinovim zvjezdicama ili Michelinovim preporukama lokacija, vizionarski chefovi stvaraju izvanredna jela koja redefinišu istarsku kuhinju. Ova su gourmet odredišta lideri kulinarskih inovacija i nude iznimne gastronomske doživljaje.

High End Restaurants pružaju luksuz i sofisticiranost, s rafiniranim jelovnicima, elegantnim ambijentima i vrhunskom uslugom, što ih čini savršenima za posebne prigode i uživanja.

Traditional Restaurants pozivaju vas da kušate autentične okuse Istre gdje se lokalni sastojci i tradicionalni recepti slave u toplim i prijateljskim okruženjima.

Istražite ova izvanredna mjesta i uronite u bogate, raznolike kulinarske tradicije koje Istru čine pravom gastronomskom destinacijom.

MANGIA & BEVI Gourmet Club

Benvenuti al Gourmet Club, la vostra guida definitiva alle esperienze gastronomiche più raffinate a Rovigno, Orsera, Valle, Sanvincenti e Canfanaro. Abbiamo accuratamente selezionato i migliori ristoranti in tre diverse categorie, per soddisfare ogni desiderio gourmet.

I Signature Restaurants presentano locali con stelle Michelin e con raccomandazioni Michelin, dove chef visionari creano piatti straordinari che ridefiniscono la cucina istriana. Questi ristoranti rappresentano l'apice dell'innovazione culinaria, regalando un'esperienza gastronomica davvero eccezionale.

I High End Restaurants offrono un'esperienza di lusso e raffinatezza, con menù ricercati, ambienti eleganti e un servizio impeccabile, perfetti per celebrare occasioni speciali o per concedersi una serata di puro piacere.

I Traditional Restaurants vi trasporteranno nei sapori autentici dell'Istria, dove ingredienti locali e ricette tradizionali prendono vita in atmosfere calorose e accoglienti.

Scoprite questi rinomati ristoranti e immergetevi nelle ricche e diverse tradizioni culinarie che rendono l'Istria una destinazione gourmet imperdibile.



Signature Restaurants Restoran Cap Aureo

Signature Restaurants Ristorante Cap Aureo

Contact/Kontakt:
00385 52 642 035
capaureo@maistra.hr
Rovinj, Smareglijeva ulica 1a

Prisutan u stranim gurmanskim vodičima:
Presente nelle guide gastronomiche straniere:



Rovinski restoran Cap Aureo, smješten u ekskluzivnom Grand Park Hotelu Rovinj, nudi ne samo vrhunsko kulinarско iskustvo, već i jedan od najimpresivnijih pogleda u Rovinju. Pod vodstvom chefa Jeffreya Jamesa Velle, čija kuhinja ima Michelinovu preporuku, stvaraju se izvanredna jela koja odražavaju lokalnu tradiciju s dodirima moderne kulinarne umjetnosti. Svaki zalogaj prati očaravajući pogled na povijesnu starogradsku jezgru Rovinja, slikovit zaljev i beskrajno plavetnilo Jadranskog mora. U restoranu Cap Aureo savršeno uravnoteženi okusi i nezaboravna panorama stapaju se u jedinstveno fantastično iskustvo za sva osjetila.

Il ristorante Cap Aureo a Rovigno, situato all'interno dell'esclusivo Grand Park Hotel Rovinj, regala non solo un'esperienza culinaria di altissimo livello, ma anche una delle viste più spettacolari di Rovigno. Sotto la guida dello chef Jeffrey James Vella, la cui cucina vanta una raccomandazione Michelin, vengono creati piatti squisiti che riflettono la tradizione locale con un tocco di moderna arte culinaria. Ogni boccone è reso ancora più speciale dalla vista mozzafiato sulla storica città vecchia, sul pittoresco porto e sull'infinito blu del mare Adriatico. Al Cap Aureo, sapori perfettamente bilanciati e un panorama indimenticabile si fondono in un'esperienza sensoriale unica e straordinaria.



Signature Restaurants

Agli Amici Rovinj: Kulinarska izvrsnost s chefovima Simoneom De Luccom i Emanueleom Scarellom

Signature Restaurants

Agli Amici Rovigno: Eccellenza culinaria con gli chef Simone De Lucca ed Emanuele Scarello

Contact/Kontakt:
00385 99 805 1910
agliamici@maistra.hr
Rovinj, Šetalište Vijeća Europe 1-2

Prisutan u stranim gurmanskim vodičima:
Presente nelle guide gastronomiche straniere:



Agli Amici Rovinj predstavlja svjetionik kulinarske izvrsnosti pod vodstvom poznatih chefova Simonea De Luce i Emanuelea Scarella. Ovaj prestižni restoran poznat je po inovativnom pristupu tradicionalnoj kuhinji, spajajući suvremene tehnike s klasičnim okusima. Chef Simone De Lucca, sa svojim iznimnim vještinama i kreativnim duhom, blisko surađuje s chefom Emanueleom Scarellom, poznatim po predanosti vrhunskim sastojcima i pažljivoj prezentaciji. Zajedno nude gastronomsku avanturu koja je i sofisticirana i duboko ukorijenjena u lokalnoj tradiciji. U restoranu Agli Amici Rovinj, svako jelo je svjedočanstvo njihove kulinarske umjetnosti, pružajući gostima nezaboravan okus istarske gastronomije.

Agli Amici Rovigno è un autentico faro di eccellenza culinaria, guidato dai rinomati chef Simone De Lucca ed Emanuele Scarello. Questo rinomato ristorante è celebre per il suo approccio innovativo alla cucina tradizionale, che combina tecniche contemporanee con sapori classici. Lo chef Simone De Lucca, con il suo straordinario talento e la creatività, collabora con Emanuele Scarello, noto per la sua passione per ingredienti di altissima qualità e una presentazione impeccabile. Insieme, creano un'esperienza gastronomica raffinata, profondamente radicata nelle tradizioni locali. Da Agli Amici, ogni piatto è una testimonianza della loro arte culinaria, offrendo agli ospiti un viaggio memorabile attraverso i sapori gourmet dell'Istria.



Signature Restaurants

Monte: Prvi Michelinov restoran u Hrvatskoj

Signature Restaurants

Monte: Il primo ristorante Michelin in Croazia

Contact/Kontakt:
00385 52 830 203
00385 91 183 0203
restaurant@monte.hr
Rovinj, Montalbano 75

Prisutan u stranim gurmanskim vodičima:
Presente nelle guide gastronomiche straniere:



Monte, smješten u Rovinju i poznat kao prvi Michelinov restoran u Hrvatskoj, postavlja standarde za kulinarsku izvrsnost. Ugled restorana proizašao je iz kreativne snage chefa Danijela Đekića i njegovog sina, chefa Ilje Đekića, koji zajedno kreiraju inovativna jela koja spajaju suvremene tehnike s lokalnim istarskim sastojcima. Njihove kulinarske kreacije upotpunjuje sommelier Tjitske, čiji diskretni ukus osigurava izvanredno iskustvo sljubljivanja vina. Kombinacija njihovih talenata pruža rafinirano iskustvo objedovanja, gdje svako jelo i izbor vina odražavaju predanost kvaliteti i kreativnosti. Monte ostaje ekskluzivna destinacija za one koji traže zaista izvanredno gastronomsko putovanje u Hrvatskoj.

Monte, situato a Rovigno, è celebrato come il primo ristorante stellato Michelin in Croazia, fissando un nuovo standard di eccellenza culinaria. Questo prestigioso riconoscimento è frutto della creatività degli chef Danijel Đekić e suo figlio chef Ilja Đekić, che insieme danno vita a piatti innovativi, dove le tecniche contemporanee si fondono armoniosamente con gli ingredienti locali istriani. A completare l'esperienza, la sommelier Tjitske, con il suo palato raffinato, cura abbinamenti vino-cibo impeccabili. La perfetta sinergia tra cucina e cantina trasforma ogni piatto e ogni calice in un omaggio alla qualità e alla creatività. Monte continua ad essere una destinazione imperdibile per chi desidera intraprendere un viaggio gastronomico davvero straordinario in Croazia.



A bottle of wine and a glass of white wine on a wooden table next to a plate of olives.

Signature Restaurants

Meneghetti Wine Hotel & Winery: Luksuzni bijeg s vrhunskim vinima

Signature Restaurants

Meneghetti Wine Hotel & Winery: Una fuga lussuosa con vini prelibati

Contact/Kontakt:
00385 52 528 800
restaurant@meneghetti.hr
Bale, Stancija Meneghetti 1

Prisutan u stranim gurmanskim vodičima:
Presente nelle guide gastronomiche straniere:

Meneghetti Wine Hotel & Winery, smješten u slikovitoj istarskoj prirodi, nudi luksuzno utočište koje kombinira raskošne smještaje s izvanrednim vinskim iskustvima. Uz prekrasno dizajniran hotel, na elegantnoj stanciji nalazi se i moderna vinarija poznata po vrhunskim vinima spravljanim od lokalnih sorti grožđa. Gosti ovdje mogu uživati u raznim aktivnostima, od ekskluzivnih vinskih degustacija do opuštanja u mirnom okruženju vinograda. Stancija Meneghetti posvećena je pružanju neusporedivog doživljaja gdje se vrhunska gostoljubivost susreće s najboljim istarskim vinima, što je čini nezaobilaznom destinacijom za ljubitelje vina i one koji traže glamurozno utočište.

Il Meneghetti Wine Hotel & Winery, immerso nella pittoresca campagna istriana, offre un rifugio di lusso che unisce eleganti sistemazioni ed eccezionali esperienze enologiche. Questa splendida tenuta offre un hotel splendidamente progettato e una cantina all'avanguardia, rinomata per i suoi vini pregiati, ottenuti da uve coltivate localmente. Gli ospiti possono deliziarsi con degustazioni esclusive e godere del relax immerso nella serenità dei vigneti circostanti. La tenuta Meneghetti incarna l'arte dell'ospitalità di livello mondiale, abbinata ai migliori vini istriani, rendendola una destinazione imperdibile per gli amanti del vino e per chi desidera una fuga sofisticata.

High End Restaurants

Laurel and Berry: Elegantan restoran s lokalnim okusima

High End Restaurants

Laurel and Berry: Ristorante elegante con sapori locali

Contact/Kontakt:
00385 52 642 039
Rovinj, Smareglijeva ulica 1a

Laurel and Berry nudi ekskluzivan gastronomski doživljaj u elegantnom ambijentu, nudeći suvremena jela pripremljena sa svježim, lokalnim sastojcima. Poznat po svojoj sofisticiranoj atmosferi i sezonskim jelovnicima, pruža moderan pristup regionalnoj kuhinji.

Laurel and Berry offre un'esperienza culinaria raffinata in un ambiente elegante, dove piatti contemporanei sono realizzati con ingredienti freschi e locali. Celebre per la sua atmosfera sofisticata e i menù stagionali, il ristorante propone un'interpretazione moderna della cucina regionale.

High End Restaurants

Primi Terreni: Rustikalni šarm i autentičan okus

High End Restaurants

Primi Terreni: Fascino rustico e gusto autentico

Contact/Kontakt:
00385 52 642 000
capaureo@maistra.hr
Rovinj, Šetalište Vijeća Europe

Restoran Primi Terreni predstavlja rustikalne talijanske zalogaje s fokusom na autentična, domaća jela. Poznat je po bogatim okusima i tradicionalnim receptima kojima Primi Terreni ističu ono najbolje od lokalnih namirnica.

Primi Terreni incarna l'essenza della cucina rustica italiana, con un'attenzione speciale a piatti autentici e fatti in casa. Celebre per i suoi sapori intensi e genuini, il ristorante esalta le ricette tradizionali, portando in tavola il meglio dei prodotti locali.



High End Restaurants

Mediterraneo: Primorske delicije i gurmanska kuhinja

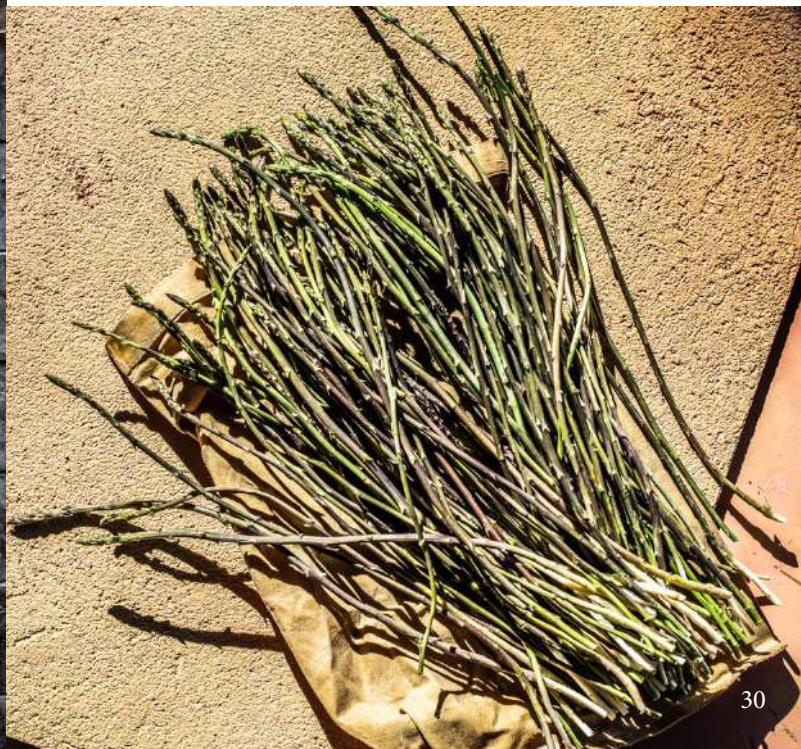
High End Restaurants

Mediterraneo: Prelibatezze costiere e cucina gourmet

Contact/Kontakt:
00385 52 636 013
00385 52 636 001
mediterraneo@maistra.hr
Rovinj, Smareglijeva ulica 3

Mediterraneo je restoran poseban po ponudi primorskih delicija, svježih morskih plodova i jela inspirirana Mediteranom. Njegovo šarmantno okruženje i raznovrstan jelovnik pružaju gastronomsko iskustvo koje ističe bogate okuse Jadranskog mora.

Mediterraneo è il punto di riferimento per la cucina costiera, presentando frutti di mare freschi e piatti ispirati alla tradizione mediterranea. Con un ambiente elegante e un menu variegato, il ristorante regala un'esperienza gourmet unica, esaltando i ricchi sapori dell'Adriatico.





High End Restaurants
Brasserie Adriatic: Klasični brasserie s dodikom
lokalne kuhinje

High End Restaurants
Brasserie Adriatic: Brasserie classica con
un tocco locale

Contact/Kontakt:
00385 52 803 510
ah.brasserie@maistra.hr
Rovinj, Obala Pina Budicina 16

Restoran Brasserie Adriatic nudi klasičnu brasserie kuhinju s lokalnim dodikom. Poznat po opuštenoj atmosferi i odličnim kulinarским kreacijama, pruža udoban ambijent za uživanje u tradicionalnim favoritima i regionalnim specijalitetima.

La Brasserie Adriatic propone i classici piatti da brasserie arricchiti da un tocco locale. Con la sua atmosfera rilassata e piatti eseguiti alla perfezione, è il luogo ideale per gustare in un ambiente accogliente i grandi classici della cucina tradizionale insieme a specialità regionali.

High End Restaurants

La Serra, Anno Domini 547: Povijesna atmosfera i
kulinarska izvrsnost

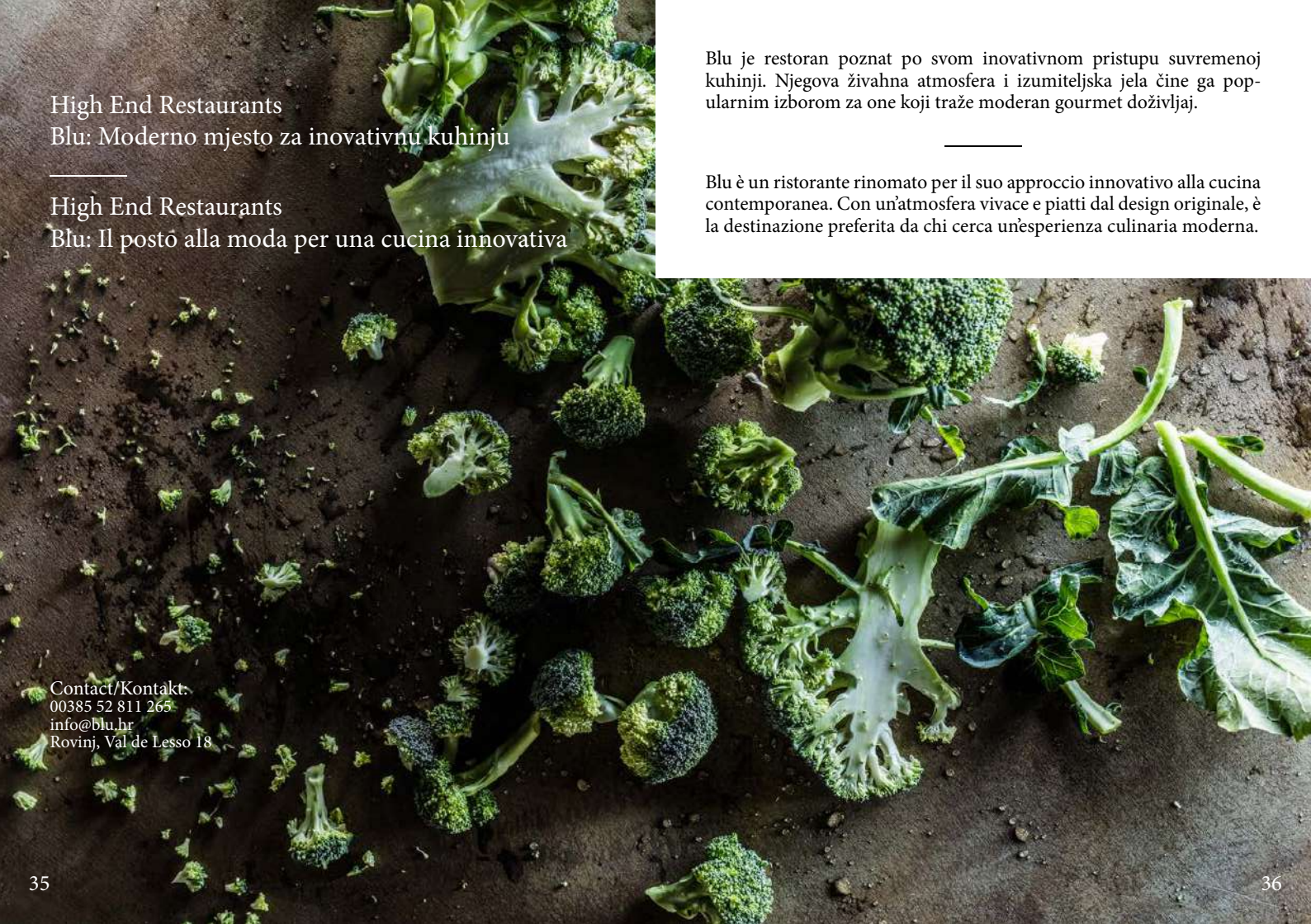
High End Restaurants

La Serra, Anno Domini 547: Atmosfera storica ed
eccellenza culinaria

La Serra, Anno Domini 547 nudi jedinstveno gourmet iskustvo u povijesnom okruženju kombinirajući raskošnu atmosferu s izvanrednom kuhinjom. Jelovnik uključuje mješavinu tradicionalnih i modernih jela odražavajući predanost kvaliteti i autentičnosti.

La Serra, Anno Domini 547 regala un'esperienza culinaria unica, immersa in un contesto storico. Qui, l'atmosfera ricca si sposa perfettamente con una cucina eccezionale, dove il menu unisce piatti tradizionali e creazioni moderne. Ogni portata riflette un impegno per la qualità e l'autenticità.

Contact/Kontakt:
00385 52 802 580
Rovinj, Otok sv. Andrija



High End Restaurants

Blu: Moderno mjesto za inovativnu kuhinju

High End Restaurants

Blu: Il postò alla moda per una cucina innovativa

Contact/Kontakt:
00385 52 811 265
info@blu.hr
Rovinj, Val de Lesso 18

Blu je restoran poznat po svom inovativnom pristupu suvremenoj kuhinji. Njegova živahna atmosfera i izumiteljska jela čine ga popularnim izborom za one koji traže moderan gourmet doživljaj.

Blu è un ristorante rinomato per il suo approccio innovativo alla cucina contemporanea. Con un'atmosfera vivace e piatti dal design originale, è la destinazione preferita da chi cerca un'esperienza culinaria moderna.

High End Restaurants
Giannino: Klasična lokalna kuhinja u modernom
stilu

High End Restaurants
Giannino: Cucina locale classica con un tocco
moderno

Contact/Kontakt:
00385 52 813 402
gianninorovinj@gmail.com
Rovinj, Augusta Ferrija 38

Restoran Giannino nudi klasičnu lokalnu kuhinju s modernim zaokretom. Jelovnik ističe tradicionalna regionalna jela pripremljena sa svježim, visokokvalitetnim sastojcima. Poznat je po kombinaciji provjerenih recepata sa suvremenim tehnikama pružajući ukusnu fuziju tradicije i inovacije u ugodnom okruženju.

Giannino è il punto d'incontro tra la cucina locale classica e un raffinato tocco moderno. Il suo menù celebra i piatti tradizionali regionali, preparati con ingredienti freschi e di alta qualità. Rinomato per la sua capacità di fondere ricette collaudate con tecniche contemporanee, Giannino offre un'esperienza culinaria che unisce sapientemente tradizione e innovazione, il tutto in un ambiente accogliente.

High End Restaurants

La Grisa: Tradicionalni okusi u ugodnom ugođaju

High End Restaurants

La Grisa: Sapori tradizionali in un ambiente intimo

Contact/Kontakt:
00385 99 298 2946
Bale, La grisa 23

La Grisa nudi tradicionalnu istarsku kuhinju u udobnom i privlačnom okruženju. Restoran je poznat po svojim autentičnim okusima i toplom gostoprimstvu, čineći ga omiljenim mjestom za klasična regionalna jela.

La Grisa vi invita a scoprire la vera cucina istriana, servita in un ambiente accogliente e intimo. Rinomato per i suoi sapori genuini e l'ospitalità calorosa, questo ristorante è la meta ideale per chi desidera gustare i classici piatti regionali.



High End Restaurants
Artičoka: Svježina polja na stolu

High End Restaurants
Artičoka: Freschezza della terra, direttamente in
tavola

Contact/Kontakt:
00385 91 518 1229
markougrin@hotmail.com
Rovinj, Augusta Ferrija 25

Artičoka naglašava svježinu polja na stolu s fokusom na sezonske sastojke i tradicionalne recepte. Restoran je poznat po svom angažmanu za kvalitetu i sposobnosti da istakne najbolje od lokalnih proizvoda u svakom jelu.

Artičoka enfatizza la freschezza a chilometro zero, con un'attenzione speciale agli ingredienti di stagione e alle ricette tradizionali. Rinomato per il suo impegno nella qualità, il ristorante esalta i sapori locali, trasformando ogni piatto in un'esperienza autentica e genuina.





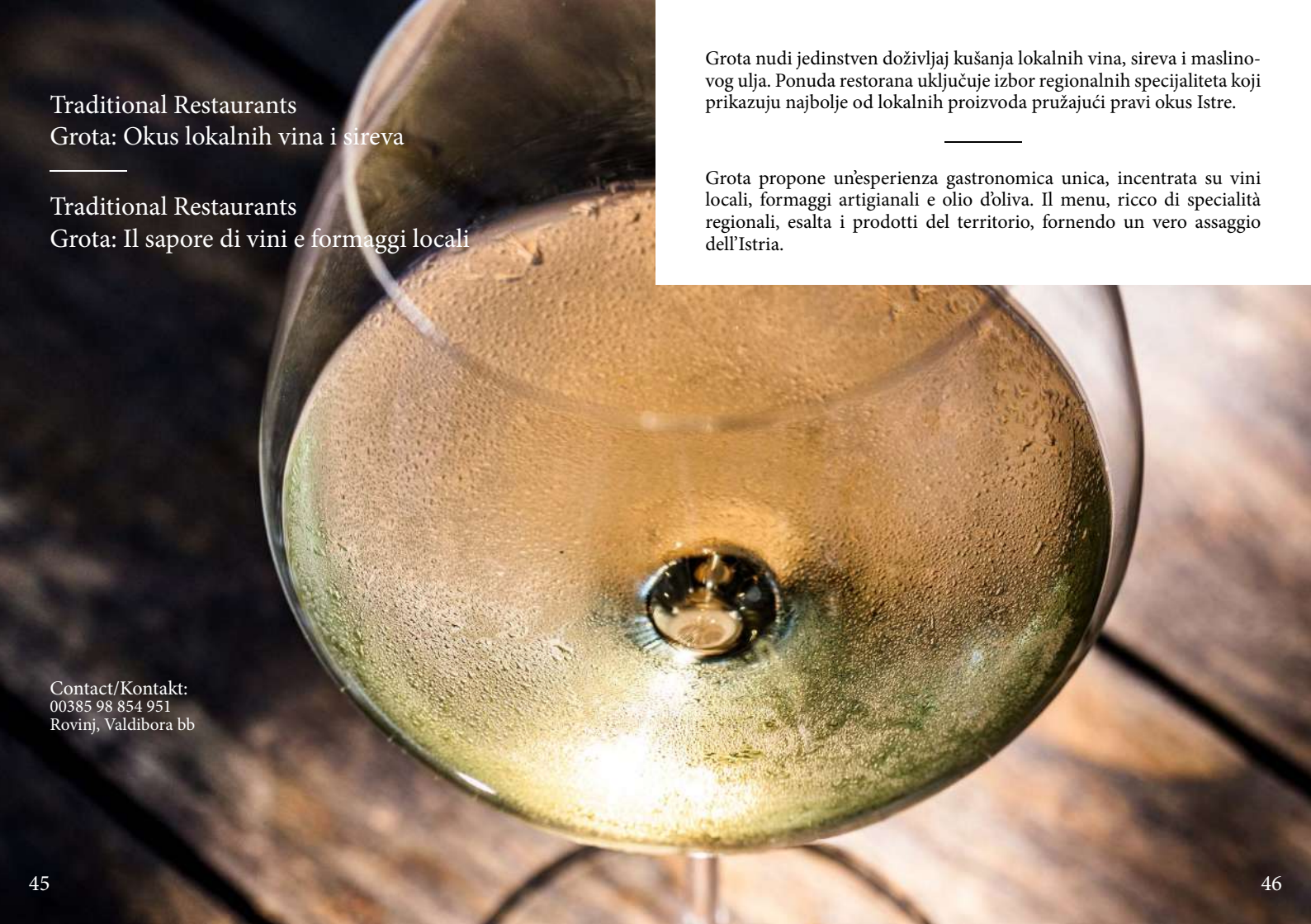
Traditional Restaurants
Konoba Jure: Autentični istarski okusi

Traditional Restaurants
Konoba Jure: Autentici sapori dell'Istria

Contact/Kontakt:
00385 52 813 397
konoba.jure.22@gmail.com
Rovinj, Cademia 22

Konoba Jure pruža autentično gourmet iskustvo u Istri, s jelovnikom koji ističe tradicionalna regionalna jela. Rustikalno okruženje restorana i predanost korištenju domaćih sastojaka čine ga cijenjenim odredištem za uživanje u pravoj istarskoj kuhinji.

Konoba Jure offre un'autentica esperienza culinaria istriana, con un menù che celebra i sapori tradizionali della regione. Immerso in un'atmosfera rustica, il ristorante si distingue per l'uso di ingredienti locali, offrendo un viaggio unico alla scoperta della vera cucina istriana.



Traditional Restaurants

Grota: Okus lokalnih vina i sireva

Traditional Restaurants

Grota: Il sapore di vini e formaggi locali

Contact/Kontakt:
00385 98 854 951
Rovinj, Valdibora bb

Grota nudi jedinstven doživljaj kušanja lokalnih vina, sireva i maslinovog ulja. Ponuda restorana uključuje izbor regionalnih specijaliteta koji prikazuju najbolje od lokalnih proizvoda pružajući pravi okus Istre.

Grota propone un'esperienza gastronomica unica, incentrata su vini locali, formaggi artigianali e olio d'oliva. Il menu, ricco di specialità regionali, esalta i prodotti del territorio, fornendo un vero assaggio dell'Istria.

Traditional Restaurants

Kantonin: Lokalni dragulj tradicije

Traditional Restaurants

Kantonin: Gioiello locale della tradizione

Contact/Kontakt:
00385 52 816 075
kantonin@maistra.hr
Rovinj, Obala Alda Rismonda 18

Kantonin je omiljeno lokalno mjesto poznato po svojoj tradicionalnoj istarskoj kuhinji i toploj, prijateljskoj atmosferi. Ova se konoba fokusira na klasična jela pripremljena sa svježim, lokalnim sastojcima nudeći autentičan okus kulinarske istarske baštine.

Kantonin è un vero gioiello locale, apprezzato per la sua autentica cucina istriana e l'atmosfera calda e familiare. Questo ristorante si distingue per i piatti classici, preparati con ingredienti freschi e del territorio, regalando un'esperienza autentica che riflette il patrimonio culinario della regione.





Traditional Restaurants

Orca: Primorski šarm i lokalne arome

Traditional Restaurants

Orca: Il fascino costiero e sapori locali

Orca predstavlja primorska jela s naglaskom na svježim morskim plodovima i tradicionalnim receptima. Opušteno okruženje i lokalni sastojci čine restoran Orca izvanrednim izborom za one koji traže istinske istarske okuse.

Orca incarna l'essenza della cucina costiera, puntando su frutti di mare freschi e ricette tradizionali. Con la sua atmosfera rilassata e l'enfasi sugli ingredienti locali, è la destinazione ideale per chi desidera assaporare i veri sapori istriani.

Contact / Kontakt:
00385 52 816 851
info@orca-rovinj.com
Rovinj, Gričule 70

Traditional Restaurants

Maslina: Tradicionalna kuhinja u opuštenoj atmosferi

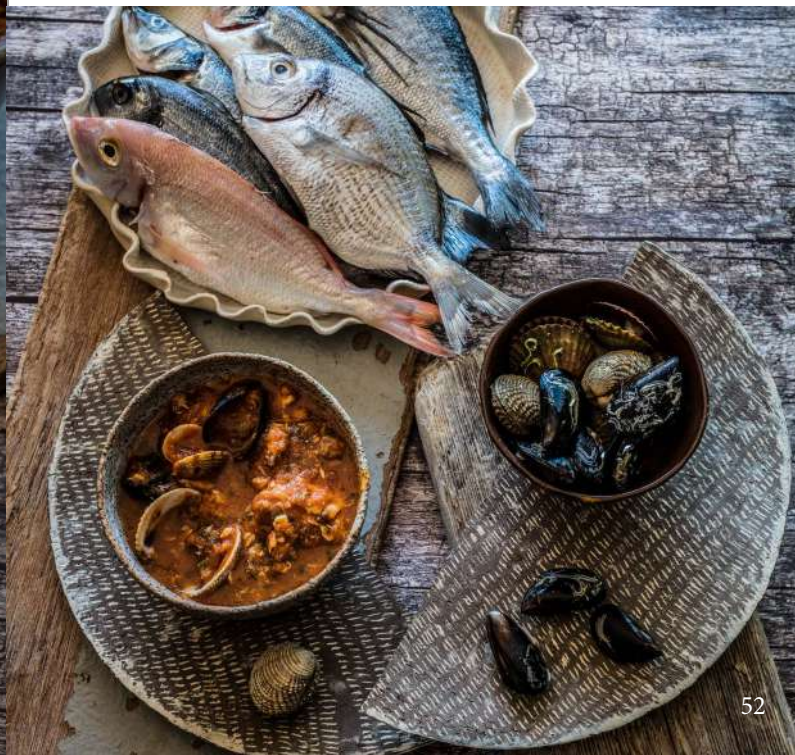
Traditional Restaurants

Maslina: Cucina tradizionale in un ambiente accogliente

Contact/Kontakt:
00385 91 2050 033
berislavtayas@gmail.com
Rovinj, Stjepana Radića 29

Maslina se specijalizirala za tradicionalnu istarsku kuhinju posluženu u udobnom i privlačnom okruženju. Restoran Maslina poznat je po svom fokusu na lokalne sastojke i klasične recepte koji odražavaju pravi duh istarske kuhinje.

Maslina è specializzata in cucina istriana tradizionale, servita in un'atmosfera calda e accogliente. Rinomato per l'uso di ingredienti locali e per le sue ricette classiche, il ristorante offre un'esperienza autentica che cattura l'essenza dei sapori istriani.





Traditional Restaurants

Dream: Kulinarske delicije s lokalnim štihom

Traditional Restaurants

Dream: Delizie culinarie con un tocco locale

Contact/Kontakt:

00385 52 830 613

00385 91579 9239

dream@dream.hr

Rovinj, Joakima Rakovca 18

Dream nudi delicatese istarskih okusa spravljenih na suvremen način. Restoran je poznat po svom inovativnom pristupu, ostajući vjeran svojim tradicionalnim korijenima.

Dream delizia i palati con creazioni culinarie dal tocco locale, proponendo un menu che esalta i sapori istriani in un ambiente contemporaneo. Il ristorante è noto per il suo approccio innovativo, pur rimanendo fedele alle sue radici tradizionali.

Traditional Restaurants

Rio: Tradicionalna jela sa slikovitim pogledom

Traditional Restaurants

Rio: Piatti tradizionali con vista panoramica

Restoran Rio kombinira tradicionalna istarska jela s pogledom na starogradsku jezgru. Poznat je po svom naglasku na klasičnim jelima i prekrasnoj lokaciji.

Rio unisce la tradizione culinaria istriana a incantevoli viste panoramiche. Il ristorante è celebrato per la sua enfasi su piatti classici e la sua location strategica.

Contact/Kontakt:
00385 52 813 564
gianninorovinj@gmail.com
puntulina@gmail.com
Rovinj, Obala Alda Rismonda 13



Traditional Restaurants
Trošt: Obiteljski objed
s regionalnim specijalitetima

Traditional Restaurants
Trošt: Ristorazione familiare
con specialità regionali

Contact/Kontakt:
00385 52 445.197
info@restoran-trost.hr
Vrsar, Obala maršala Tita 1

Trošt je idealan za obiteljska i prijateljska druženja te nudi jelovnik pun regionalnih specijaliteta. Restoran je poznat po svojoj ugodnoj atmosferi i tradicionalnim jelima koja privlače sve uzraste.

Trošt è il ristorante ideale per famiglie, con un menu che abbonda di specialità regionali. Conosciuto per la sua atmosfera accogliente, il locale propone piatti tradizionali che conquistano ospiti di tutte le età.

Traditional Restaurants

Kod Luce: Autentična istarska gostoljubivost

Traditional Restaurants

Kod Luce: Ospitalità istriana autentica

Contact/Kontakt:
00385 91 957 3621
Vrsar, Dalmatinska ul. 18

Konoba Kod Luce je poznata po svojoj autentičnoj istarskoj gostoljubivosti i tradicionalnoj kuhinji. Ponuda konobe uključuje klasična lokalna jela pripremljena sa svježim sastojcima pružajući pravi okus istarske kulture.

Kod Luce è celebre per la sua calorosa ospitalità istriana e la cucina tradizionale. Il suo menu propone piatti locali classici, preparati con ingredienti freschi, offrendo un'autentica immersione nella cultura istriana.

Traditional Restaurants

Dvi palme: Klasična jela u šarmantnom okruženju

Traditional Restaurants

Dvi palme: Piatti classici in un ambiente incantevole

Contact/Kontakt:
0385 52 441 203
Vrsar, Dalmatinska ul. 12

Restoran Dvi Palme poslužuje klasična istarska jela u šarmantnom i ugodnom ambijentu. Poznat je po tradicionalnim receptima i prijateljskoj usluzi što ga čini omiljenim mjestom za regionalnu kuhinju.

Dvi palme propone i classici della cucina istriana in un ambiente affascinante e accogliente. Rinomato per le sue ricette tradizionali e il servizio caloroso, il ristorante è una meta amata da chi desidera assaporare i veri sapori della cucina regionale.



Traditional Restaurants
Viking: Kombinacija domaće hrane i suvremenosti

Traditional Restaurants
Viking: Un mix di tradizione e modernità

Viking nudi kombinaciju tradicionalne i moderne istarske kuhinje u privlačnom okruženju. Fokus restorana na tradicionalnim istarskim jelima i njegova topla, domaća atmosfera čine ga popularnim izborom za autentičan tradicionalan objed.

Viking propone una raffinata fusione tra cucina tradizionale e moderna istriana, servita in un ambiente elegante e confortevole. Con un'attenzione particolare alle tradizioni culinarie istriane e un'accoglienza familiare, il ristorante è la scelta ideale per chi cerca un'autentica esperienza gastronomica regionale.

Contact/Kontakt:
00385 52 448 223
viking@pu.t-com.hr
Kanfanar, Limski kanal 1

Traditional Restaurants

Kod Kancelira: Tradicionalna kuhinja
i domaća jela

Traditional Restaurants

Kod Kancelira: Cucina tradizionale
con un tocco locale

Contact/Kontakt:
00385 52 824 445
Bale, Istarska ul. 5

Kod Kancelira pruža tradicionalnu kuhinju s lokalnim dodirima, fokusirajući se na tradicionalne recepte i svježe, regionalne sastojke. Atmosfera restorana i predanost autentičnosti nude pravi okus Istre.

Kod Kancelira propone una cucina tradizionale arricchita da un tocco locale, puntando su ricette collaudate e ingredienti freschi e regionali. Con la sua atmosfera accogliente e un forte impegno per l'autenticità, il ristorante regala un'esperienza culinaria che cattura l'essenza vera dell'Istria.



Traditional Restaurants

Konoba Klarići: Rustikalni šarm i
autentični okusi

Traditional Restaurants

Konoba Klarići: Fascino rustico
e sapori autentici

Contact/Kontakt:
00385 91 584 5810
klarikonoba@gmail.com
Svetvinčenat, Klarići 83

Konoba Klarići poznata je po svom rustikalnom šarmu i autentičnim istarskim okusima. Jelovnik sadrži tradicionalna jela pripremljena s lokalnim sastojcima nudeći prave regionalne delicije.

Konoba Klarići è rinomata per il suo irresistibile fascino rustico e i sapori autentici dell'Istria. Il menù, ricco di piatti tradizionali preparati con ingredienti locali, offre un'esperienza culinaria genuina.

Traditional Restaurants

Izletište Pekici: Tradicionalna kuhinja u srcu prirode

Traditional Restaurants

Izletište Pekici: Cucina tradizionale in un ambiente naturale

Izletište Pekici kombinira tradicionalna jela sa slikovitim okruženjem nudeći jelovnike usred predivnih krajolika. Restoran je poznat po svojim klasičnim istarskim jelima i slikovitoj lokaciji.

Izletište Pekici unisce piatti tradizionali a un ambiente suggestivo, offrendo un'esperienza culinaria rilassante immersa in paesaggi mozzafiato. Il ristorante è noto per i suoi piatti classici istriani e la sua posizione pittoresca.

Contact/Kontakt:
00385 91 347 3378
Svetvinčenat, Pekici I

Traditional Restaurants

Poli Ondine: Obilje domaće hrane i rustikalni ambijent

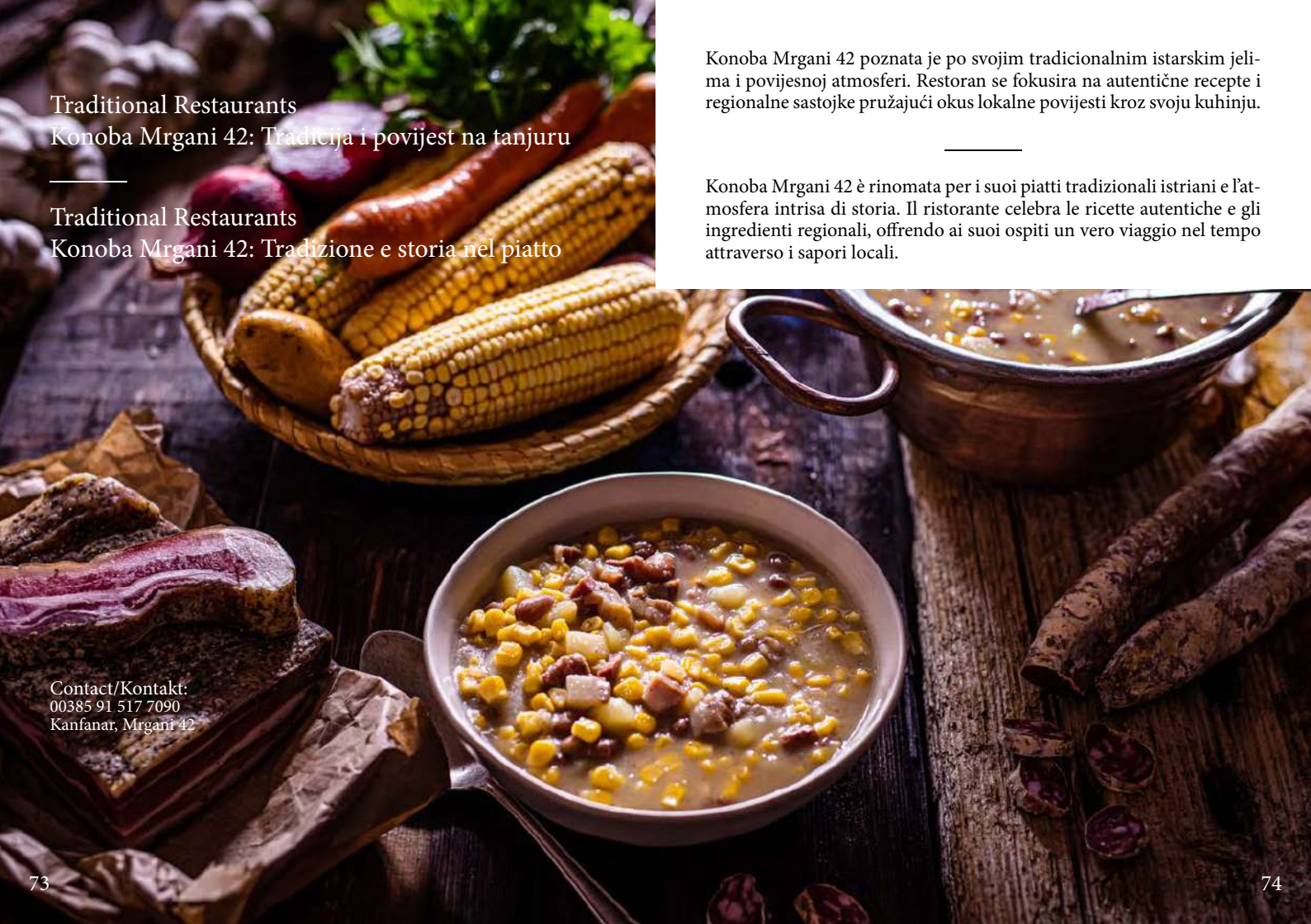
Traditional Restaurants

Poli Ondine: Sapori locali in un ambiente rustico

Poli nudi domaća jela u rustikalnom i udobnom okruženju. Raznovrstan jelovnik restorana i naglasak na kvalitetnim sastojcima čine ga izvanrednim izborom za gurmanske doživljaje.

Poli Ondine propone piatti locali ricchi di gusto, serviti in un'atmosfera rustica e calorosa. Con un menù variegato e un forte focus sulla qualità degli ingredienti, il ristorante si distingue come una scelta ideale per un'esperienza gourmet indimenticabile.

Contact/Kontakt:
00385 52 560 051
Svetvinčenat, Brijuni



Traditional Restaurants

Konoba Mrgani 42: Tradicija i povijest na tanjuru

Traditional Restaurants

Konoba Mrgani 42: Tradizione e storia nel piatto

Contact/Kontakt:
00385 91 517 7090
Kanfanar, Mrgani 42

Konoba Mrgani 42 poznata je po svojim tradicionalnim istarskim jelima i povijesnoj atmosferi. Restoran se fokusira na autentične recepte i regionalne sastojke pružajući okus lokalne povijesti kroz svoju kuhinju.

Konoba Mrgani 42 è rinomata per i suoi piatti tradizionali istriani e l'atmosfera intrisa di storia. Il ristorante celebra le ricette autentiche e gli ingredienti regionali, offrendo ai suoi ospiti un vero viaggio nel tempo attraverso i sapori locali.

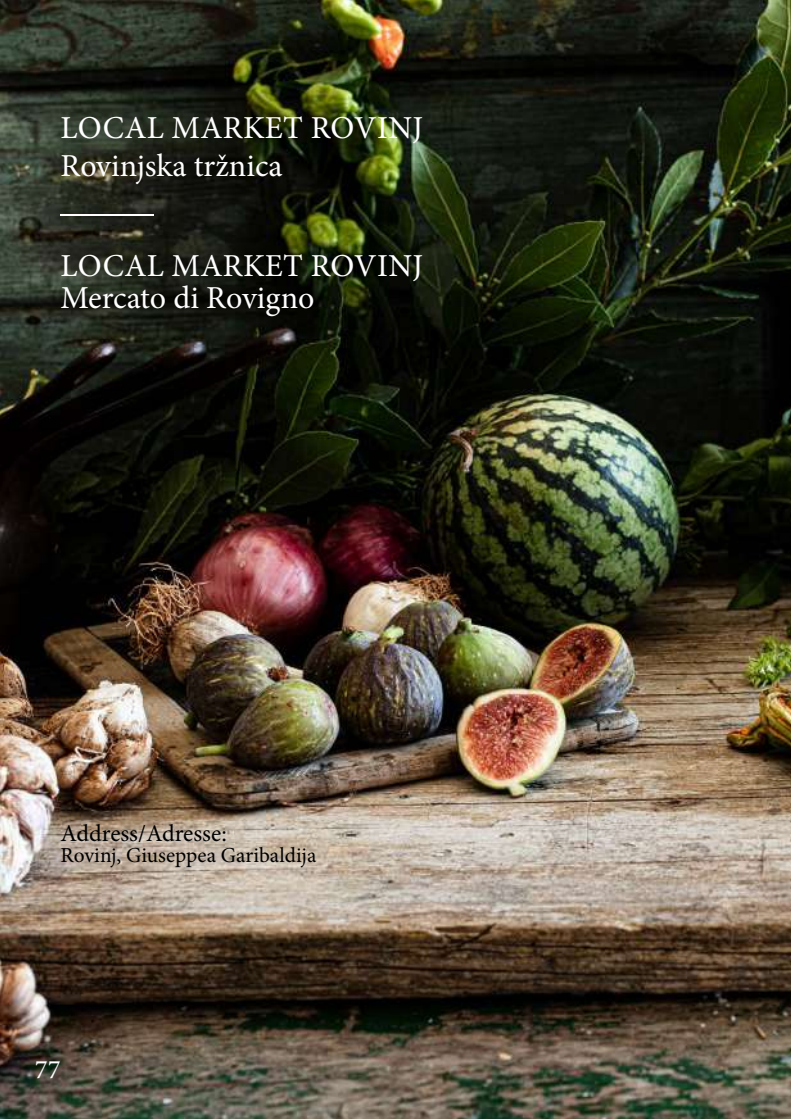
TRGOVINE LOKALNIH PROIZVOĐAČA

Otkrijte srž Istre istražujući njezine slikovite tržnice, gdje ćete pronaći bogat izbor svježih, domaćih proizvoda i rukotvorina. U užurbanom ritmu ribarnica nudi se svježi dnevni ulov koji odražava duboku povezanost regije s morem. Regionalni proizvođači predstavljaju razne ručno rađene proizvode, od vrhunskih sireva i suhomesnatih proizvoda do maslinovih ulja i vina, svaki pripremljen s velikom pažnjom, poštujući tradiciju. Ova mjesta pružaju jedinstvenu priliku da uronite u autentične okuse i umjetnost stvaranja u Istri i sa sobom poneseite dašak ove bogate kulture.

NEGOZI DI ARTIGIANATO LOCALE

Scoprite l'essenza dell'Istria esplorando i suoi vivaci mercati, dove troverete una vasta gamma di prodotti a chilometro zero. I pescivendoli offrono il più fresco pescato del giorno, a riprova del profondo legame della regione con il mare. I produttori locali espongono una varietà di prodotti artigianali, dai formaggi e salumi pregiati agli oli d'oliva e vini, tutti realizzati con cura e seguendo la tradizione. Questi mercati e negozi offrono un'opportunità unica per immergersi nei sapori autentici e nell'artigianato dell'Istria, permettendovi di portare a casa un assaggio di questa ricca cultura.





LOCAL MARKET ROVINJ
Rovinjska tržnica

LOCAL MARKET ROVINJ
Mercato di Rovigno

Address/Adresse:
Rovinj, Giuseppea Garibaldija



Tržnica u Rovinju živahno je središte svakodnevnog života i pruža pravi uvid u okuse Jadrana. Smještena u blizini lučice, užurbana je tržnica prava riznica najsvježijih plodova mora dopremljenih s brodova koji pristaju svako jutro. Ribari ponosno predstavljaju svoj ulov, od sjajnih srdela i delikatnog brancina do hobotnica i školjki, odražavajući bogat morski svijet regije. Tržnica je omiljeno odredište za lokalno stanovništvo, ali i chefove koji ovdje biraju najbolje sastojke za svoja kulinarska umijeća. Posjet ribarnici u Rovinju nije samo kupovina morskih plodova već uranjanje u lokalnu kulturu, gdje ritam mora oblikuje svakodnevni život, a živahna atmosfera poziva na doživljaj autentičnih okusa jadranske obale.

Il mercato di Rovigno è il vivace fulcro della vita quotidiana, con un autentico assaggio dell'Adriatico. Situato vicino al porto, questo mercato è un tesoro di frutti di mare freschissimi, direttamente consegnati dalle barche che attraccano ogni mattina. I pescatori espongono con orgoglio il loro pescato, dalle rinomate sardine e delicati branzini a polpi e frutti di mare, esempi della ricca fauna marina della regione. Il mercato è molto apprezzato sia dai locali che dagli chef, che vengono qui per selezionare i migliori ingredienti per le loro cucine. Una visita al mercato del pesce di Rovigno non è solo un'opportunità per acquistare frutti di mare, ma anche un'immersione nella cultura locale, dove il ritmo del mare scandisce la vita quotidiana e l'atmosfera vibrante invita a scoprire i sapori autentici della costa adriatica.

LOCAL MARKET ROVINJ

Spacio Matika: tradicija i nasljeđe u srcu Rovinja

LOCAL MARKET ROVINJ

Spacio Matika: tradizione e patrimonio nel cuore di Rovigno

Address/ Adresse:
Rovinj, ul. Vladimira Švalbe

Smješten u kulturnoj ulici Švalba u Rovinju, Spacio Matika je skriveni dragulj koji utjelovljuje bogatu tradiciju i kulturu regije. Ovaj povijesni vinski podrum čuva duh starog Rovinja pružajući uvid u prošlost svojom rustikalnom atmosferom i toplom dobrodošlicom. Ovdje se lokalna vina toče uz tradicionalna jela poput pržene ribe, lignji i bogatih ribljih brodeti. Zvuci bitinade — tradicionalne rovinjske narodne pjesme — doprinose autentičnom doživljaju, stvarajući živahnu atmosferu koja slavi nasljeđe ovoga grada. Spacio Matika svaki trenutak pretvara u putovanje kroz bogatu kulturnu baštinu Rovinja.

Situato nella celebre via Švalba di Rovigno, lo Spacio Matika è un gioiello nascosto che incarna la ricca tradizione e la cultura della regione. Questa storica cantina conserva lo spirito della vecchiaia Rovigno, offrendo uno sguardo al passato con la sua atmosfera rustica e la calda ospitalità. Qui, i vini locali tradizionali, come il pesce fritto, calamari e ricchi brodetti di pesce. Le tipiche bitinade, i canti popolari tradizionali di Rovigno, arricchiscono questa esperienza autentica, creando un'atmosfera vibrante che celebra il patrimonio della città. Allo Spacio Matika, ogni momento è un viaggio attraverso il sontuoso arazzo culturale di Rovigno.

LOCAL MARKET ROVINJ

Darna: Tradicija i umijeće u proizvodnji likera

LOCAL MARKET ROVINJ

Darna: Tradizione e maestria nella produzione di liquori

Contact/Kontakt:
00385 052 813 228
Rovinj, Carducci 7



Darna, poznata tvornica likera duboko ukorijenjenih u istarsku tradiciju, već desetljećima stvara vrhunske alkoholne napitke. Poznata diljem svijeta po svom zanatskom pristupu, Darna spaja tradicionalne recepte s modernim tehnikama kako bi proizvela kultne istarske likere poput pelinkovca, teranina i biske. Osnovana u srcu Istre, Darna je od lokalnog obiteljskog posla izrasla u cijenjeni brend koji je međunarodno poznat zbog svoje posvećenosti kvaliteti i nasljeđu. Svaka boca priča priču o umijeću, od pažljivog odabira lokalnih sastojaka do složenog procesa destilacije, čineći Darnu simbolom istarskog duha i tradicije.

Darna, rinomata fabbrica di liquori con profonde radici nella tradizione istriana, produce da decenni superalcolici eccezionali. Conosciuta in tutto il mondo per il suo approccio artigianale, Darna unisce ricette tramandate nel tempo a tecniche moderne per creare iconici liquori istriani, come il Pelinkovac, Teranino e la Biska. Nata nel cuore dell'Istria, l'azienda Darna è cresciuta da una dimensione familiare a un marchio di prestigio, celebrato a livello internazionale per la sua dedizione alla qualità e al patrimonio. Ogni bottiglia racconta una storia di maestria, dalla scrupolosa selezione degli ingredienti locali all'intricato processo di distillazione, rendendo Darna un vero simbolo dello spirito e della tradizione dell'Istria.

LOCAL MARKET ROVINJ

Mesnica Kalčić: Kultno kulinarsko mjesto u Vrsaru

LOCAL MARKET ROVINJ

Macelleria Kalčić: Un'icona culinaria di Orsera

Contact/Kontakt:
00385 98 255 737
Vrsar, Primorska ul. 1

Mesnica Kalčić, kultno mjesto u Vrsaru za ljubitelje gastronomije, poznata je po visokokvalitetnim mesnim proizvodima i duboko ukorijenjenoj tradiciji. Obitelj Kalčić se generacijama posvećuje pružanju najboljih komada domaćeg uzgojenog mesa pripremljenog s vještinom i strašću. Poznat po iznimnim kobasicama, pršutu i suhomesnatim proizvodima, Kalčić je omiljeno odredište za lokalno stanovništvo i posjetitelje koji traže autentične istarske okuse. Ova legendarna mesnica spaja tradicionalne metode i predanost kvaliteti čineći je temeljem bogate gastronomске scene Vrsara.

La macelleria Kalčić, vera icona culinaria di Orsera, è rinomata per i suoi prodotti di carne di alta qualità e la sua tradizione ben radicata. Da generazioni, la famiglia Kalčić si impegna a offrire i migliori tagli di carne locale, lavorati con maestria e passione. Famosa per le sue eccezionali salicce, il prosciutto e i salumi stagionati, Kalčić è il punto di riferimento sia per i residenti, sia per i visitatori in cerca di autentici sapori istriani. Questa leggendaria macelleria combina metodi tradizionali con un impegno costante per la qualità, rendendola una pietra miliare sulla ricca scena gastronomica di Orsera.

LOCAL MARKET ROVINJ

Ursaria: Vrhunsko maslinovo ulje iz Vrsara

LOCAL MARKET ROVINJ

Ursaria: Olio d'oliva di qualità superiore da Orsera

Contact/Kontakt:
00385 98 224 253
ursaria@ursaria.hr
Vrsar, Stancija Crljenka 12.



Ursaria je istaknuti proizvođač ekstra djevičanskog maslinovog ulja koji utjelovljuje bogatu poljoprivrednu tradiciju Vrsara. Poznato po vrhunskoj kvaliteti i jedinstvenim okusima, maslinovo ulje Ursaria proizvodi se s posebnom pažnjom koristeći masline ubrane iz drevnih maslinika koji okružuju Vrsar. Pažljiv proces proizvodnje čuva prirodnu esenciju maslina čiji je rezultat zlatno, aromatično ulje koje obogaćuje svako jelo. Cijenjena zbog svoje izvrsnosti, Ursaria je stekla ugled i na lokalnoj i na međunarodnoj razini te na taj način postala neizostavan izbor za sve one koji žele doživjeti autentičan okus istarske tradicije maslinovog ulja.

Ursaria è n rinomato produttore di olio extra vergine d'oliva che incarna il ricco patrimonio agricolo di Orsera. Conosciuto per la sua qualità superiore e i sapori distintivi, l'olio d'oliva Ursaria è realizzato con cura utilizzando olive raccolte negli antichi uliveti che circondano la cittadina. Il meticoloso processo di produzione preserva l'essenza naturale delle olive, dando vita a un olio dorato e aromatico che arricchisce ogni piatto. Apprezzato per la sua eccellenza, Ursaria si è conquistato una reputazione sia a livello locale che internazionale, il che lo rende una tappa obbligata per chi desidera assaporare il gusto autentico della rinomata tradizione dell'olio d'oliva istriano.

LOCAL MARKET ROVINJ

Imagine Spirits: Svjetski poznati gin s lokalnom izvrsnošću

LOCAL MARKET ROVINJ

Imagine Spirits: Gin di eccellenza di fama mondiale



Contact/Kontakt:
00385 91 344 4496
Vrsar, Marasi 60



Imagine Spirits proizvodi vrhunski gin s jedinstvenim lokalnim štihom. Nastao u srcu Istre, ovaj premium gin spaja globalnu prepoznatljivost s regionalnom autentičnošću. Koristeći lokalno uzgojeno bilje i tradicionalne tehnike destilacije, Imagine Spirits proizvodi gin koji je istovremeno sofisticiran i jedinstveno istarski. Njegova aromatična složenost i naglašeni finalni okus donijeli su mu priznanje na međunarodnoj sceni čineći ga istaknutim izborom za ljubitelje gina koji su u potrazi za okusom lokalne izvrsnosti. Imagine Spirits je savršen primjer kako se lokalnim vještinama može postići prepoznatljivost na globalnoj razini.

Imagine Spirits è celebre per la produzione di gin di livello mondiale con un tocco locale e distintivo. Realizzato nel cuore dell'Istria, questo gin premium è un esempio di riconoscimento globale dell'autenticità regionale. Utilizzando erbe locali e tecniche di distillazione tradizionali, Imagine Spirits crea un gin sofisticato e unicamente istriano. La sua complessità aromatica e il gusto finale pronunciato gli hanno valso riconoscimenti a livello internazionale, rendendolo un'ottima scelta per gli appassionati di gin in cerca di eccellenza. Imagine Spirits è un perfetto esempio di come l'artigianato locale possa raggiungere un livello globale.

LOCAL MARKET ROVINJ
OPG Sebastijan Marić:
Lokalna izvrsnost u Kanfanaru

LOCAL MARKET ROVINJ
OPG Sebastijan Marić:
Eccellenza locale a Canfanaro

Contact/Kontakt:
00385 91 581 4381
Marići



OPG Sebastijan Marić u Marićima predstavlja vrhunac lokalne poljoprivrede i zanatskog umijeća. Obitelj Marić koristi tradicionalne metode i pažljivo odabrane sastojke kako bi kreirala proizvode koji odražavaju bogat okus i tradiciju Istre. OPG Sebastijan Marić nudi autentični okus lokalnog nasljedja, čineći ga cijenjenim imenom na području Kanfanara, ali i šire.

OPG Sebastijan Marić di Canfanaro rappresenta l'apice dell'agricoltura locale e dell'artigianato tradizionale. La famiglia Marić utilizza metodi tradizionali e ingredienti accuratamente selezionati per creare prodotti che riflettono i ricchi sapori e le tradizioni dell'Istria. OPG Sebastijan Marić offre un autentico assaggio del patrimonio locale, il che lo rende un punto di riferimento nella comunità di Canfanaro e oltre.

LOCAL MARKET ROVINJ

Klara i Drago Marić: Majstori u pripremi fuža

LOCAL MARKET ROVINJ

Klara e Drago Marić: Maestri dei fuži

Contact/Kontakt:
00385 052 825 323
Kanfanar, Jurja Dobrile 2a

Klara Marić, poznata kao „Kraljica fuža“, i njezin suprug Drago vrlo su cijenjeni zbog iznimnog umijeća u izradi ove tradicionalne istarske tjestenine. Zajedno su usavršili umjetnost pripreme fuža, tjestenine prepoznatljive po obliku i bogatom okusu. Marići proizvode fuže koji se ističu svojom autentičnošću i kvalitetom. Njihova posvećenost očuvanju i unapređenju ovog omiljenog jela donijela im je priznanje na lokalnoj i na međunarodnoj razini. Klara i Drago Marić utjelovljuju duh istarske kulinarske tradicije pružajući pravi okus regionalne baštine u svakom ukusnom zalogaju.

Klara Marić, conosciuta come la “Regina dei Fuži”, e suo marito Drago sono celebri per la loro eccezionale maestria nella preparazione di questa pasta tradizionale istriana. Insieme, hanno perfezionato l'arte dei fuži, una pasta rinomata per la sua forma distintiva e il sapore ricco. La dedizione nel preservare e valorizzare questo amato piatto ha valso loro riconoscimenti sia a livello locale che internazionale. Klara e Drago Marić incarnano lo spirito della tradizione culinaria istriana, offrendo un autentico assaggio del patrimonio regionale in ogni delizioso boccone.

LOCAL MARKET ROVINJ

Uljara Grubić: Vrhunsko maslinovo ulje iz Bala

LOCAL MARKET ROVINJ

Oleificio Grubić: Olio d'oliva premium da Valle



Contact/Kontakt:
00385 98 854 623
Bale, A. Negri 7



Uljara Grubić iz Bala ističe se svojim iznimnim maslinovim uljem koje odražava bogatu poljoprivrednu baštinu Istre. Ova obiteljska uljara poznata je po proizvodnji visokokvalitetnog ekstra djevičanskog maslinovog ulja korištenjem tradicionalnih metoda i maslina ubranih iz vlastitih maslinika. Posvećenost obitelji Grubić kvaliteti i održivosti osigurava da svaka boca obuhvaća čiste, bogate istarske okuse. Ekstra djevičansko maslinovo ulje uljare Grubić poznato je po svom raskošnom mirisu, glatkoj teksturi i prepoznatljivom okusu zbog čega je cijenjeni sastojak kod svih ljubitelja lokalne i međunarodne gastronomije.

Il frantoio della famiglia Grubić, situato a Valle, si distingue per il suo eccezionale olio d'oliva, che riflette il ricco patrimonio agricolo della regione. Questo frantoio a conduzione familiare è rinomato per la produzione di olio extra vergine di oliva di alta qualità, utilizzando metodi tradizionali e olive raccolte nei propri uliveti. L'impegno della famiglia Grubić per la qualità e la sostenibilità garantisce che ogni bottiglia racchiuda i sapori puri e robusti dell'Istria. L'olio extra vergine d'oliva del frantoio Grubić è celebrato per il suo ricco aroma, la consistenza vellutata e il gusto distintivo, che lo rendono un ingrediente prezioso per gli appassionati di cucina locale e internazionale.

LOCAL MARKET ROVINJ

San Tommaso: Izvršna vina iz Golaša

LOCAL MARKET ROVINJ

San Tommaso: Vini eccellenti da Moncalvo



Contact/Kontakt:
00385 99 3399 640
Bale, Golaš 13



Vinarija San Tommaso, smještena u Golašu kraj Bala, poznata je po proizvodnji odličnih vina koja njeguju suštinu istarske vinogradarske baštine. Ova cijenjena vinarija spaja tradicionalne tehnike s modernim inovacijama stvarajući paletu izuzetnih vina. Svaka butelja odražava jedinstveni terroir regije, ističući bogatstvo okusa i arome istarskog grožđa. Od robusnih crnih do svježih bijelih, vina San Tommaso poznata su po svojoj kvaliteti, složenosti i autentičnosti. Bilo da se konzumiraju lokalno ili na međunarodnoj razini, vina San Tommaso pružaju pravi okus vinske tradicije rovinjskog područja.

Situata a Moncalvo nelle vicinanze di Valle, San Tommaso è rinomata per la produzione di vini pregiati che catturano l'essenza del patrimonio vitivinicolo dell'Istria. Questa rinomata cantina unisce tecniche tradizionali di vinificazione a innovazioni moderne per creare una gamma di vini eccezionali. Ogni bottiglia riflette il terroir unico della regione, mettendo in risalto i ricchi sapori e aromi delle uve istriane. Dai rossi robusti ai bianchi freschi, i vini San Tommaso sono apprezzati per la loro qualità, complessità e autenticità. Che siano gustati a livello locale o internazionale, i vini San Tommaso offrono un vero assaggio della ricca tradizione vinicola di dintorni di Rovigno.

IMPRESSUM

Editor / Redakteur
Zorica Bocić

Text authors / Textautoren
Vesna Ivanović
Zorica Bocić

Photo credits / Fotos
Igor Drandić
Arhive turističkih zajednica

Concept / Konzept
Zorica Bocić

Sponsors / Sponsoren

Romantic Destination
ROVINJ • ROVIGNO
ISTRIA - CROATIA

Bale-Valle

VRSAR
inspira

.....
Turistička zajednica
općine Vrsar

 **Turistička
zajednica
Općine
Svetvinčenat**

 **kanfanar**
općina oporavak i odmor

MAISTRA
HOSPITALITY GROUP

 **Udruženje obrtnika Rovinj**
Associazione degli imprenditori di Rovigno



Romantic Mediterranean
ROVINJ • ROVIGNO
ISTRIA - CROATIA

VRSAR
inspirira

.....
Turistička zajednica
općine Vrsar

Bale-Valle 

 **Turistička
zajednica
Općine
Svetvinčenat**

 **kanfanar**
općina istarskog vola i fuži

MAISTRA
HOSPITALITY GROUP

 **Udruženje obrtnika Rovinj**
Associazione degli imprenditori di Rovigno