



High End Restaurants

Seasonal Food & Wine

19.05. - 01.06.2026.





Izbor. Chefov izbor.

Jedna namirnica. Sezonska namirnica.

I to je savršeno jelo.

Scelta. La scelta dello Chef.

Un ingrediente. Un ingrediente di stagione.

Il segreto per un piatto perfetto.

Dobrodošli u proljeće u Istri...

Benvenuti in primavera in Istria...





High End Restaurants

Menu

Laurel & Berry Restaurant

Ceviche od jadranske orade
Jadranska orada, file citrusa, stabljika celera, čili i korijander

Rižoto

Rižoto, klasično završen s tartarom od jakobovih kapica

Lovor & Bobice
Semifreddo od lovora, yuzu čokolada,
crumble od raži, šumsko voće

Seasonal Food & Wine

Grand Park Hotel Rovinj
Laurel & Berry Restaurant

Chef Siniša Cerin



High End Restaurants

Menu

Laurel & Berry Restaurant

Cheviche di orata dell'Adriatico
Orata dell'Adriatico, agrumi, gambo di sedano,
peperoncino e coriandolo

Risotto
Risotto, finitura classica con crudo di capesante

Alloro & Frutti di bosco
Semifreddo all'alloro, cioccolato yuzu,
crumble di segale, frutti di bosco

Seasonal Food & Wine

Grand Park Hotel Rovinj
Laurel & Berry Restaurant

Chef Siniša Cerin

Terre Bianche Cuvée Blanc, Degrassi

Bašanija, Istra, Hrvatska

Menu po osobi / Menù per persona:

70 €

Vino: 0,125 l 9,50 €

“Vino čini svaki obrok prigodom, svaki stol elegantnijim,
svaki dan civiliziranijim.”

“Il vino rende ogni pasto un’occasione, ogni tavola più elegante,
ogni giorno più civile.”





High End Restaurants

Menu

Restaurant Saponi Rovinj

Novigradski škampi, pečeno srce rimske salate,
rotkvica, motar, aioli

Filet rovinjskog barbuna punjen mediteranskim
začinskim biljem, rajčica, kapari, umak od škampa

Confit od jabuke sa svježom žminjskom skutom

Seasonal Food & Wine

Hotel Spirito Santo Palazzo Storico
Restaurant Saponi Rovinj

Chef Nikola Hrelja



High End Restaurants

Menu

Restaurant Sapori Rovinj

Scampi di Cittanova, cuore di lattuga romana alla griglia,
ravanelli, finocchio marino, aioli

Filetto di triglia di Rovigno farcito con erbe mediterranee,
pomodoro e capperi, salsa di scampi

Confit di mela con ricotta fresca di Gimino

Seasonal Food & Wine

Hotel Spirito Santo Palazzo Storico
Restaurant Sapori Rovinj

Chef Nikola Hrelja

Medea, Montiron Malvazija

Medea, Istra, Hrvatska

Menu po osobi / Menù per persona:

55 €

Vino: 0,15 l 8 €

“Vino je odgovor. Samo se ne sjećam pitanja.”

“Il vino è la risposta. È solo che non ricordo la domanda.”





High End Restaurants

Menu

Brasserie Adriatic

Sotirane zelene šparoge, poširana prepeličja jaja,
umak holandez, crni tartuf

Pečeni janjeći kotlet, mladi krumpir i luk,
konfit od rajčice, mini tikvica i mrkva,
umak od Terana

Mille feuille, domaća ricotta i jagode

Seasonal Food & Wine

Hotel Adriatic
Brasserie Adriatic
Chef Mario Mijatović



High End Restaurants

Menu

Brasserie Adriatic

Asparagi verdi saltati, uova di quaglia in camicia,
salsa olandese, tartufo nero

Costoletta d'agnello arrosto, patate novelle e cipollotti,
confit di pomodoro, mini zucchine e carote,
salsa di Terrano

Mille feuille, ricotta locale e fragole

Seasonal Food & Wine

Hotel Adriatic
Brasserie Adriatic
Chef Mario Mijatović

Chardonnay Pilato

Vižinada, Istra, Hrvatska
Menu po osobi / Menù per persona:

62 €

Vino: 0,125 l 6,70 €

“Starost i čaše vina nikada ne treba brojati.”

“L’età e i bicchieri di vino non dovrebbero mai essere contati.”





High End Restaurants

Menu

La serra Anno Domini 547

Tartar od jadranske tune na kremi od batata i morskih trava
Domaće šparoge, ulje od ružmarina

Ravioli punjeni sirom
Umak divljih šparoga
Repovi kozica

Tart s kremom od malina i sira

Seasonal Food & Wine

Hotel Istra
La Serra, Anno Domini 547

Chef Alessandro Ban



High End Restaurants

Menu

La serra Anno Domini 547

Tartare di tonno dell'Adriatico su crema di patate dolci
e alghe di mare
Asparagi locali, olio al rosmarino

Ravioli ripieni di formaggio
Sugo agli asparagi selvatici
Code di gambero saltate

Crostata con crema di lamponi e formaggio

Seasonal Food & Wine

Hotel Istra
La Serra, Anno Domini 547

Chef Alessandro Ban

Malvazija, In Sylvis

Sv. Petar u Šumi, Istra, Hrvatska

Menu po osobi / Menu' per persona:

58 €

Vino: 0,15 l 7,50 €

“Život je prekratak da bismo pili loše vino.”

“La vita è troppo breve per bere vino cattivo.”





High End Restaurants

Menu

Artičoka

Teleća jetrica
Pate od teleće jetrice
Ukiseljeni krastavci
Ukisiljena rotkvica
Chutney od kumquata

Juneći obraz
Sporo kuhani juneći obrazi
Dauphinoise krumpir
Paljeni poriluk
Ukiseljeni romanesco karfiol

Lemon tart
Tart od prhkog tjest
Krema od limuna
Talijanska meringa
Crumble od limete i badema

Seasonal Food & Wine

Rovinj
Restaurant Artičoka
team Artičoka



High End Restaurants

Menu

Artičoka

Fegato di Vitello
Pate' di fegato di vitello
Cetriolini sottaceto
Ravellini sottaceto
Chutney di kumquat

Guancia di vitello
Guancia di vitello brasato
Patate alla dauphinoise
Porro bruciato
Cavolo romanesco sottaceto

Tart al limone
Crostatà di frolla
Crema di limone
Meringa
Crumble di lime e mandorle

Seasonal Food & Wine

Rovinj
Restaurant Artičoka
team Artičoka

Radovan Refošk

Višnjan, Istra, Hrvatska

Menu po osobi / Menù per persona:

55 €

Vino: 0,125 l 6,00 €

“Što imaju zajedničko prijatelji i vino? Što stariji, to bolji.”

“Cosa hanno in comune gli amici e il vino? Più vecchio è, meglio è.”





High End Restaurants

Menu

Riva Lounge

Salata od sipa i boba
Dresing od jagoda

Poširani file romba
Bulgur u kremi od luka
Salsa verde

Čokoladna lava
Čokolada i lješnjak

Seasonal Food & Wine

Rovinj

Restaurant Riva Lounge



High End Restaurants

Menu

Riva Lounge

Insalata di seppie e fave
Condimento alla fragola



Filetto di rombo in camicia
Bulgur con crema di cipolle
Salsa verde



Tortino al cioccolato dal cuore morbido
Cioccolato e nocciola

Seasonal Food & Wine

Rovinj

Restaurant Riva Lounge

Grimalda bijelo, Matošević

Krunčići, Istra, Hrvatska

Menu po osobi / Menu' per persona:

68 €

Čaša vina je uključena u cijenu menua.
Un bicchiere di vino è incluso nel prezzo del menù.

“Godine su samo broj. Potpuno je irelevantno osim ako,
naravno, slučajno nisu boca vina.”

“L’età è solo un numero. È del tutto irrilevante a meno che,
ovviamente, non ti capiti di essere una bottiglia di vino.”



Rezervacije | Prenotazioni

Laurel & Berry
Grand Park Hotel Rovinj
Concierge: +385 91 2300 101

Restaurant Riva Lounge
Hotel Monte Mulini
Ivica Verić: +385 91 23 000 64

Brasserie Adriatic, Hotel Adriatic
Nikolina Ribić: +385 99 815 2521

La Serra Anno Domini 547
Hotel Istra, Otok sv. Andrija
Luka Zgrablić: +385 91 622 8178

Restaurant Artičoka
Marko Ugrin: +385 91 518 1229

Hotel Spirito Santo
Reservations: +385 99 4354 333

Organizator / Organizzatore

Romantic Mediterranean
ROVINJ • ROVIGNO

MAISTRA
HOSPITALITY GROUP



Udruženje obrtnika Rovinj
Associazione degli artigiani di Rovigno

Urednik / Redattore

Zorica Bocić

Fotografije / Fotografie

Maja Danica Pečanić

Stručni suradnici / Associato esperto

Jeffrey Vella













HR



IT

Seasonal Food & Wine