TIPICO CLUB
RISTORANTI TIPICI

Gološece di Orsera

Golosità di Orsera

Delicacies of Vrsar

Leckerbissen aus Vrsar

-

21. - 28. 09. 2019.
Vrsar/Orsera

TIPICO CLUB
RISTORANTI TIPICI

*Entdecken Sie Delikatessen Vrsars - **"Goložece di Orsera"** - und verkosten Sie Speisen der traditionellen Küche in lokalen Restaurants Vrsars.*

Reservierung erwünscht.

Die genannten Spezialitäten werden zu einem Aktionspreis von 120 Kuna pro Menü serviert.

Restoran

TROŠT

Obala Maršala Tita 1a, Vrsar, 052 445 197 ili 052 441 107

Fischmenü:

Fischsuppe
Calamari auf istrische Art mit Polenta
Hausgemachte *Fritule*
Glas Wein

Fleischmenü:

Teigware *Fuži*
mit Pilzen und Speck
Tagliata vom Rumpsteak
auf Rucola mit Ofenkartoffeln
Hausgemachte *Fritule*
Glas Wein

Restoran

FANČITA

Dalmatinska 38, Vrsar, tel. 052 441 019

Fischmenü:

Fisch Dreierlei: Salzsardellen, Kabeljau-Aufstrich,
Tintenfischsalat
Fischfilet mit gebratenen Garnelen und Gemüse
Pfannkuchen mit Ricotta und Honig Füllung.
Ein Glas istrischen Weins

Fleischmenü:

Carpaccio mit Trüffeln
Medaillons im Terrano Sauce mit Gemüse
Pfannkuchen mit Ricotta und Honig Füllung
Ein Glas istrischen Weins

Restoran

LA ROSA

Obala Maršala Tita 29, 52450, Vrsar
tel. 052 441 001

Fischmenü:

Salzige und
marinierte Sardellen
Seezunge vom
Grill mit Beilage
Hausgemachte *Fritule*
Ein Glas malvasia oder
terrano des Weinkellers Peršurić

Fleischmenü:

Prosciutto und Käse
Teigware *Pljukanci* mit *Sugo* (sosse)
Hausgemachte *Fritule*
Ein Glas malvasia oder
terrano des Weinkellers Peršurić

Restoran

SRDELA

Saline bb, VRSAR, tel. 052 441 278

Fischmenü:

Fisch Vorspeise:
sauer marinierte Sardellen,
eingelegte Salzsardellen,
marinierte Sardellen
Grätenfreie Brodet
(Fischeintopf) mit Polenta
Fritule oder
hausgemachte Biskotten
Ein Glas malvasia des Weinkellers Laguna

Konoba

KONOBA KOD LUCE

Dalmatinska 18, Vrsar , tel. 091 957 3621

Fischmenü:

Bruschetta mit Salzsardellen
Calamari vom Grill mit Beilage
Mousse von istrischem Ricotta mit Olivenöl
Ein Glas malvasier oder
terrano des Weinkellers Pilato

Fleischmenü:

Bruschetta mit Prosciutto
Schweinemedaillons in Trüffelsauce
Ravioli mit weißer Schokolade
Füllung in Feigensauce
Ein Glas malvasia oder
terrano des Weinkellers Pilato

Restoran

DVI PALME

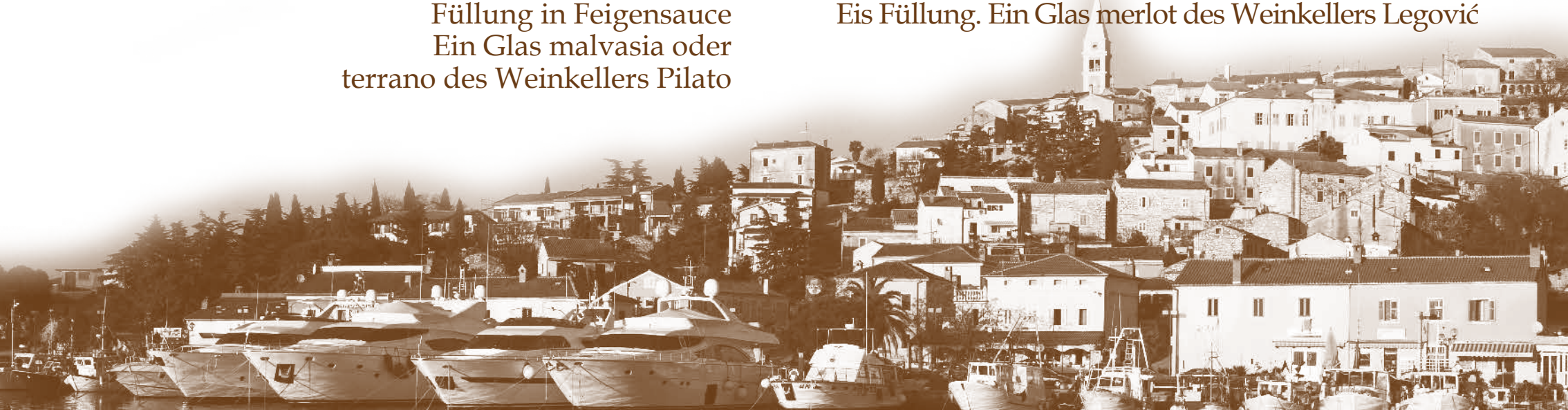
Dalmatinska 12, Vrsar, tel. 052 441 203, mob. 098 523 312

Fischmenü:

Kalte Platte Dreierlei vom Tintenfisch, Kabeljau und Sardellen. Seeteufel Medaillons in Wein mit hausgemachter Teigware *Pljukanc*i. Pfannkuchen mit Waldbeeren und Eis Füllung
Ein Glas malvasia des Weinkellers Legović

Fleischmenü:

Istrische Platte: Prosciutto, Käse, Salami
Schweinemedaillons mit Trüffeln und hausgemachter Teigware *Pljukanci*. Pfannkuchen mit Waldbeeren und Eis Füllung. Ein Glas merlot des Weinkellers Legović



Trattoria

BASILICO

Obala Maršala Tita 27D, Vrsar, tel. 091 231 00 20

Fischmenü:

Eingelegte Salzsardellen
Tintenfisch Ragout der Fischer
von Vrsar mit Polenta
und mediterranen Kräutern
Istrischer malvasia Orsera
oder borgonja Orsera Damjanić (0,10l)

Fleischmenü:

Istrischer Prosciutto und Kuhmilch-Käse
von heimischen Weiden
Sugo (Sosse) aus istrischem Rind *Boškarin*
mit hausgemachten Gnocchi
Istrischer Ricotta mit Honig
und Mandelblättchen
Istrischer malvasia Orsera
oder borgonja Orsera Damjanić (0,10l)

uživam tradicijo

SI-HR

Interreg
SLOVENIJA – HRVAŠKA
SLOVENIJA – HRVATSKA
Evropska unija | Evropski sklad za regionalni razvoj
uropska unija | Europski fond za regionalni razvoj

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator

U U V
Udruga Ugostitelja Vrsar

VRSAR inspirira

Turistička zajednica općine Vrsar

Sponzor/Sponsor

MAISTRA
HOSPITALITY GROUP

Urednik/Redattore/Editor/Redakteur
Zorica Bocić

Grafičko oblikovanje/Idea grafica/
Graphic design/Grafikdesign
fakat.
www.fakat.eu