

# 25. VINISTRA

međunarodna izložba vina i vinarske opreme

## „Plava laguna gourmet“

Petak, 11.5.2018., 16:00-17:00 h

Hotel „Villa Magdalena“, Krapinske Toplice

## Restoran „Magdalena“

Gourmet restoran hotela Villa Magdalena je mjesto vrhunskog gastronomskog doživljaja. Ponuda se bazira na spoju najboljeg od tradicionalne zagorske kuhinje koju upotpunjujemo elementima modernih talijanskih i francuskih kuhinja. Chef Mislav Božić spremi će za Vas zanimljiv, kreativan meni koji ćemo sljubiti sa Istarskim vinima.

### „Zagorje na tanjuru“

Aperitiv:

„Brigi“, brut, vina Ravallico, Nova Vas

### Menu

#### Zagorska skuta

s bućinim uljem i konfitirana pačja prsa

„Gran Cru“, Malvazija istarska, 2017, vina Marijan Arman, Narduči

#### Krem juha

od kukuruza s orahovim uljem

„Gran Cru“, Malvazija istarska, 2017, vina Marijan Arman, Narduči

#### Svinjski file sous vide

vrganji, kulisa od zelenog povrća i krekeri od raženog brašna

„Barbarossa“, Teran, 2015, vina Tomaz, Motovun

#### Kolač od sira s gelom od jagoda

mousse od bućinog ulja i bijele čokolade

Muškat bijeli, 2017, vina Marijan Arman, Narduči

# 25. VINISTRA

međunarodna izložba vina i vinarske opreme

## „Plava laguna gourmet“

Subota, 12.5.2018., 13:00-14:30 h

### Konoba „Da Lorenzo“, Umag

Ova prekrasna konoba smještena je na Umaškom poluotoku „Punta“ u neposrednoj blizini marine i poznatih hotela „Adriatic“ i „Sipar“.

U kratko vrijeme postala je nezaobilazna eno-gastro destinacija brojnih ljubitelja dobre hrane. Vlasnik konobe Lorenzo Marušić jedan je od vodećih Istarskih chefova mlađe generacije koji će za Vas spremiti kreativan autorski meni na bazi autohtonih namirnica, koje će pratiti birana Istarska vina.

#### „Tako ja kuham“

Aperitiv:

„Desiree“, brut, vina Damijanić, Fuškulin

#### Menu

##### Amuse bouche

Mousse od sira i tartufa

##### Carpaccio od Cipla

emulzija od agruma, kumquat, prah crnih maslina

„Avangarde“, Malvazija istarska, 2017, vina Tomaz, Motovun

##### Juha od peršina

njoki od skute i hrena

„Avangarde“, Malvazija istarska, 2017, vina Tomaz, Motovun

##### Trilje od kamena

domaća šalša sa palentom

„Sur lie“, Malvazija istarska, 2015, vina Pilato, Lašići

##### Smokva kuhana u vinu

crema od mascarponea, domaći keks od badema

Cuvee „Corona grande“, 2015, vina Benvenuti, Kaldir

# 25. VINISTRA

međunarodna izložba vina i vinarske opreme

## „Plava laguna gourmet“

Subota, 12.5.2018., 16:00-17:30 h

Hotel „Parentium“, Poreč

## Restoran „Bacchus“

*U prekrasnom mediteranskom pejzažu resorta Zelena Laguna smješten je hotel Parentium koji se već dugi niz godina ističe svojim vrhunskim sadržajima i eno-gastro tradicijom. Chef restorana i lounge bara Bacchus Ivan Martić i njegov tim i ove godine predstaviti će nam de sa kreativnim menijem sljubljenim sa biranim Istarskim vinima.*

### „Đir po Istri“

Aperitiv:

„Brigi“, brut rose, vina Ravallico, Nova Vas

### Menu

#### Morski pijat

Hobotnica, dondole, svježa tuna

„Alba“, Malvazija istarska, 2017, vina Matošević, Krunčići

#### Tortelini sa koprivom i Boškarinom

Domaći tortelini punjeni mesom Boškarina  
sa mesnim umakom

Cuvee „Caldierosso“, 2016, vina Benvenuti, Kaldir

#### Tagliata od odležanog ramsteka

krumpir pečen u foliji sa skutom i samoniklim biljem

Cuvee „Clemente crno“, 2013, vina Damjanić, Fuškulin

#### Terina od sira sa umakom od naranče

Muškat žuti, 2017, vina Geržinić, Ohnići

# 25. VINISTRA

međunarodna izložba vina i vinarske opreme

## „Plava laguna gourmet“

Nedjelja, 13.5.2018., 14:00-16:00 h

Heritage hotel i restoran

## „La Grisa“, Bale - Valle

*U srcu kamenog gradića Bale smješten je Heritage hotel i restoran La Grisa. Koristeći vlastito povrće, ulje iz svojih maslinika, kroz suradnju s malim proizvođačima i lokalnim ribarima spojili smo tradicionalnu i modernu kuhinju. Četiri tanjura chefa Nikole Vukovića približit će Vam "Priču o La Grisi", a sommelier Marko Divić popratit će sve vinima istarskih vinara.*

### „Naša priča“

Aperitiv:

„Senator“, brut, 2015, vina Cattunar, Nova Vas

### Menu

Salatica od obraza Boškarina

Sauvignon bijeli, 2017, vina Pilato, Vižinada

Ragu od Boškarina, crni tartuf

Cuvee „Grimalda crna“, 2015, vina Matošević, Krunčić

Rebra Boškarina, povrće

Cabernet sauvignon, 2013, vina Poletti, Markovac

Jagode i skuta

„Perla rose“, brut, vina Laguna, Poreč