

Dodite na Vikend ljetnog tartufa i motovunskih vina!

Kategorija: ISTRAAžurirano: Ponedjeljak, 19 Srpanj 2021 14:23

Objavljeno: Ponedjeljak, 19 Srpanj 2021 14:23

#OD PETKA 23.7. DO NEDJELJE 25.7.2021.#

Ugostitelji i vinari Motovuna, u suradnji s Turističkom zajednicom Općine Motovun, pozivaju vas drugu godinu zaredom na „**Motovun Wine Experience | Vikend ljetnog tartufa i motovunskih vina**”, koji će se održavati **od petka 23.7. do nedjelje 25.7.2021.** u sljedećih osam ugostiteljskih objekata na području Motovuna: **Konoba „MONDO”**, **Bistro Bar „MONTONA GALLERY”**, **Restoran „POD NAPUN”**, **Konoba „FAKIN”**, **Konoba „POD VOLTOM”**, **Restoran „KAŠTEL”** (Boutique Hotel Kaštel Motovun), **Restoran „ROXANICH”** (Wine & Heritage Hotel Roxanich) i **Taverna „CASA ROSSA”**, u vremenu **od 12 do 22 sata**.

U promotivnoj cijeni menija od **250 kn po osobi** nude se **tri slijeda** (predjelo, glavno jelo i desert) na **bazi ljetnog (crnog) tartufa** - tuber aestivum, uz **uključeno besplatno sljubljanje** (engl. wine pairing) **s vinima osam motovunskih vinarija**. Svaka vinarija se predstavlja s dvije etikete iz svog asortimana, tako da ćete imati priliku birati **između 16 različitih vinskih etiketa**: **BENVENUTI** (Malvazija Istarska 2020, Teran Anno Domini 2017), **BERTOŠA** (Pinot sivi 2020, Rosé pjenušac 2020), **FACHIN** (Teran 2020, Malvazija Istarska 2020), **FAKIN** (Muškat žuti 2020, Malvazija Istarska 2020), **NOVAK** (Teran 2018, Borgonja 2019), **ROXANICH** (Chardonnay Sorrele 2013, Cabernet Sauvignon 2008), **TOMAZ** (Teran Barbarossa 2017, Sauvignon Blanc 2020) i **VALENTA** (Sauvignon Blanc 2020, Muškat bijeli 2020).

U nastavku možete pogledati bogatu i raznoliku gastronomsku ponudu koju su za vas pripremili motovunski ugostitelji u sklopu ovog događanja te pronaći nešto po svom guštu (**rezervacije su obavezne**):

KONOBA „FAKIN” - Grubo kosani juneći file začinjen maslinovim uljem, kaparima, slaninim incunima i crnim ljetnim tartufom (predjelo), Teleći odrezak u vlastitom umaku s crnim tartufom, pireom od pastrnjaka i zapečenim mladim keljom (glavno jelo), Domaći ravioli s crnim tartufom (desert). Rezervacije na: fakin.marko@gmail.com ili +385 52 681 598.

KONOBA „MONDO” - Domaća pašteta od pilećih jetrica s crnim tartufom & Bakalar na istarski s crnim tartufom (predjelo), MONDO'S BISS - Polenta s crnim tartufom & Domaće *tagliatelle* s crnim tartufom (glavno jelo), *Panna cotta* s preljevom od meda s crnim tartufom (desert). Rezervacije na: ivasicklaudio@gmail.com ili +385 52 681 791.

KONOBA „POD VOLTOM” - Govedi *carpaccio* s crnim tartufom (predjelo), Lungić u umaku od crnog tartufa & Domaći fuži s crnim tartufom (glavno jelo), Čokoladni kolač s crnim tartufom (desert). Rezervacije na: pahovicmartina@gmail.com ili +385 52 681 923.

RESTORAN „POD NAPUN” - *Gran canapé Nobile* - istarski pršut položen na prepečenom kruhu i vlastitom namazu s crnim tartufom (predjelo), Zmajeve brazde - polenta s crnim tartufom izbrazdana *tagliatom* od junećeg bifteka (glavno jelo), Bogata povitica - domaća povitica s čokoladnim preljevom i crnim tartufom (desert). Rezervacije na: livio.lanca@pu.t-com.hr ili +385 52 681 767.

BISTRO BAR „MONTONA GALLERY” - Domaća krem juha od celera s crnim tartufom

Dodite na Vikend ljetnog tartufa i motovunskih vina!

Kategorija: ISTRAAžurirano: Ponedjeljak, 19 Srpanj 2021 14:23
Objavljeno: Ponedjeljak, 19 Srpanj 2021 14:23

(predjelo), Teleći medaljoni u umaku od crnog tartufa (glavno jelo), Domaći sladoled s crnim tartufom (desert). Rezervacije na: ivasicklaudio@gmail.com ili +385 52 681 754.

RESTORAN „KAŠTEL” - Ravioli punjeni mesom boškarina s umakom od crnog tartufa (predjelo), Juneći file s umakom od crnog tartufa na kremi od buče i *julienne* povrćem u *woku* (glavno jelo), Čokoladni užitak s crnim tartufom (desert). Rezervacije na: info@hotel-kastel-motovun.hr ili +385 52 681 607.

RESTORAN „ROXANICH” - Domaća polenta s crnim tartufom (predjelo), Brancin u *beurre blanc* umaku s crnim tartufom (glavno jelo), *Mousse* od bijele čokolade s crnim tartufom (desert). Rezervacije na: reservations@roxanich.hr ili +385 52 205 700.

TAVERNA „CASA ROSSA” - Pjenica od skute i crnog tartufa s domaćim sirom (predjelo), Biftek u umaku od crnog tartufa s kroketima (glavno jelo), Krem karamel s crnim tartufom (desert). Rezervacije na: info@casarossa.hr ili +385 52 451 310.

Dodite u pitoreskni srednjovjekovni dragulj unutrašnjosti Istre i uživajte u svim čarima autentične eno-gastronomske ponude! (ST)

