

Motovun poziva na Vikend ljetnih tartufa i motovunskih vina

Kategorija: ISTRAAžurirano: Četvrtak, 30 Lipanj 2022 12:32
Objavljeno: Četvrtak, 30 Lipanj 2022 12:32

#OD PETKA DO NEDJELJE#

Ugostitelji i vinari Motovuna, u suradnji s Turističkom zajednicom općine Motovun, pozivaju vas na treće izdanje gourmet događanja "Motovun Wine Experience | Vikend ljetnog tartufa i motovunskih vina", koji će se održavati od petka 1.7. do nedjelje 3.7.2022. u 8 ugostiteljskih objekata na području Motovuna u vremenu od 12 do 22 sata.

U promotivnoj cijeni menija od 320,00 kn po osobi nude se tri slijeda (predjelo, glavno jelo i desert) na bazi ljetnog (crnog) tartufa - tuber aestivum, uz uključeno besplatno sljubljivanje (engl. wine pairing) s vinima 8 motovunskih vinarija - Benvenuti (Rosé 2021, Caldierosso Cuvée 2019 - teran, merlot, tempranillo, nebbiolo), Bertoša (Pinot sivi 2021, Rosé pjenušac 2019), Fakin (Teran Il Primo 2019, Muškat žuti 2021), Tomaz (Teran Barbarossa 2018, Sauvignon Blanc Nostro 2021), Valenta (Malvazija Istarska 2021, Muškat bijeli 2021), Fachin (Malvazija Istarska Case Vecchie 2021, Teran Raspo Rosso 2021), Novak (Teran 2020, Malvazija akacija 2020) i Roxanich (Montona 2018 - Malvazija Istarska, Teran Re 2009 - teran, refošk).

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, slanim 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” - Motovun entree' - Bruschette sa domaćom paštetom od pilećih jetrica sa crnim tartufom i bakalarom na istarski sa crnim tartufom (predjelo), Mondo's Biss : kremasta palenta sa crnim tartufom u košarici od domaćeg sira & domaće tagliatelle sa crnim tartufom (glavno jelo), Souffle od čokolade sa crnim tartufom (desert). Rezervacije na: ivasicklaudio@gmail.com ili +385 52 681 791.

KONOBA „POD VOLTOM” - Govedi carpaccio s rukolom, grana padanom i crnim tartufom (predjelo), Svinjski file u umaku s crnim tartufom i domaći fuži s svježim crnim tartufom (glavno jelo), Čokoladni kolač u umaku od gorke čokolade i crnih tartufa (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” - Carpaccio od boškarina na rukoli s crnim tartufom (predjelo), File mignon u umaku od crnog tartufa na pireu od pečene mrkvice (glavno jelo), Domaći sladoled od crnog tartufa (desert). Rezervacije na: ivasicklaudio@gmail.com ili +385 52 681 754.

Motovun poziva na Vikend ljetnih tartufa i motovunskih vina

Kategorija: ISTRAAžurirano: Četvrtak, 30 Lipanj 2022 12:32
Objavljeno: Četvrtak, 30 Lipanj 2022 12:32

RESTORAN „KAŠTEL” - Pašteta od boškarina na podlozi od karameliziranog luka s crnim tartufom (predjelo), Tagliata na kremi od rokule s tartufima (glavno jelo), Carpaccio od čokolade sa tartufima (desert). Rezervacije na: info@hotel-kastel-motovun.hr ili +385 52 681 607.

RESTORAN „ROXANICH” - Amuse bouche, Konfitirani žumanjak/ sotirani špinat/ espuma crnog tartufa (predjelo), Filet brancina / bisque od algi / burre blance s crnim tartufom (glavno jelo), Mousse od crnog tartufa / zemlja/ čokolada (desert). Rezervacije na: reservations@roxanich.hr ili +385 52 205 700.

TAVERNA „CASA ROSSA” - Fuži s crnim tartufom (predjelo), Teleći odrezak u demi glace umaku od crnog tartufa s prilogom (glavno jelo), Panna cotta sa šumskim voćem i crnim tartufom (desert). Rezervacije na: info@casarossa.hr ili +385 52 451 310.

Svaka vinarija se predstavlja s dvije etikete iz svog asortimana, tako da ćete imati priliku birati između 16 različitih vinskih etiketa.

Dodite u pitoreskni srednjovjekovni dragulj unutrašnjosti Istre i uživajte u svim čarima autentične eno-gastro ponude, poručili su iz Turističke zajednice Općine Motovun. (iPress)



Motovun poziva na Vikend ljetnih tartufa i motovunskih vina

Kategorija: ISTRAAžurirano: Četvrtak, 30 Lipanj 2022 12:32

Objavljeno: Četvrtak, 30 Lipanj 2022 12:32

