



TRADITIONAL
 Tradizione a tavola
 Viècie riciète da màr
 18.10. - 31.10.2024.
 Rovinj-Rovigno

Menu

Restoran „MASLINA“
 Stjepana Radića 29, Rovinj,
 tel: +385 52 812 571

*Ponuda vrijedi
 od 18.10. do 31.10. /
 L'offerta è valida
 dal 18.10. al 31.10. /
 The offer is valid
 from Oct 18th to OCT 31st /
 Das Angebot ist gültig
 vom 18.10. bis 31.10.*

**Cijena / Prezzo /
 Price / Preis: 30€**

HR

- Salata od hobotnice s bobom
- Brodet od hobotnice
- Domaći njoki sa šljivama i vrhnjem
- Kvartin domaćeg bijelog ili crnog vina, 0,25 l

IT

- Insalata di polpo con fave
- Brodetto di polpo
- Gnocchi fatti in casa con prugne e panna acida
- 1/4 di vino bianco o rosso della casa

EN

- Octopus and fava bean salad
- Octopus brodet
- Homemade gnocchi with plums and sour cream
- A quart of local white or red wine, 0.25 l

DE

- Kraken-Salat mit Bob
- Brodet vom Kraken
- Hausgemachte Gnocchi mit Zwetschken und Sahne
- Ein Viertel heimischen Weiß- oder Rotweins 0,25 l



Turistička zajednica
 grada Rovinja-Rovigno
 Ente per il turismo
 della città di Rovinj-Rovigno

1953 — 2023

Romantic Mediterranean

ROVINJ • ROVIGNO

Udruženje obrtnika Rovinj
 Associazione degli Imprenditori di Rovigno

MAISTRA
 HOSPITALITY GROUP

CROATIA
 Full of life



TRADITIONAL
 Tradizione a tavola
 Viècie riciète da màr
18.10. - 31.10.2024.
 Rovinj-Rovigno

Menu

Restoran „ORCA“
 Gripole 70, Rovinj,
 tel: +385 52 816 851

*Ponuda vrijedi
 od 18.10. do 31.10. /
 L'offerta è valida
 dal 18.10. al 31.10. /
 The offer is valid
 from Oct 18th to OCT 31st /
 Das Angebot ist gültig
 vom 18.10. bis 31.10.*

Cijena / Prezzo /
 Price / Preis: 30€

HR

-
 Slani sardoni s crvenim lukom
 Brodet od dnevnog ulova
 Kroštule
 Malvazija Vicinim ili
 Teran Antonac Đino, 0,25 l

IT

-
 Sarde sotto sale con cipolla rossa
 Brodetto di pescato del giorno
 Kroštule (dolce tradizionale)
 ¼ di vino di casa bianco o rosso
 (malvasia Vicinim o teran
 Antonac Đino)

EN

-
 Salted sardines with red onion
 Brodet made with the daily catch
 Kroštule (traditional pastry)
 Malvasia Vicinim or Teran
 Antonac Đino, 0.25 l

DE

-
 Salzige Sardinen mit roten
 Zwiebeln
 Brodet des Tagesfangs
 Kroštule (knusprige gebackene
 Krapfen)
 Ein Viertel heimischen
 Malvasiers Vicinim oder
 Terranos Antonac Đino



Turistička zajednica
 grada Rovinja-Rovigno
 Ente per il turismo
 della città di Rovinj-Rovigno

1953 — 2023

Romantic Mediterranean

ROVINJ • ROVIGNO

Udruženje obrtnika Rovinj
 Associazione degli Imprenditori di Rovigno

MAISTRA
 HOSPITALITY GROUP

CROATIA
 Full of life



TRADITIONAL
 Tradizione a tavola
 Viècie riciète da màr
18.10. - 31.10.2024.
 Rovinj-Rovigno

Menu

Konoba „KANTINON“
 Obala-Riva A. Rismondo 18,
 Rovinj,
 tel: +385 52 816 075

*Ponuda vrijedi
 od 18.10. do 31.10. /
 L'offerta è valida
 dal 18.10. al 31.10. /
 The offer is valid
 from Oct 18th to OCT 31st /
 Das Angebot ist gültig
 vom 18.10. bis 31.10.*

**Cijena / Prezzo /
 Price / Preis: 30€**

HR

-
 Domaće srdele na savor
 Sipe in umido s krumpirima
 na škuro
 Domaće fritule
 Čaša crnog ili bijelog vina

IT

-
 Sarde locali in saor
 Seppie in umido con patate “nere”
 Frittelle fatte in casa
 Bicchiere di vino rosso o bianco

EN

-
 Homemade sardines in saor
 Stewed cuttlefish with “black”
 potatoes
 Homemade fritule
 (little doughnuts)
 A glass of red or white wine

DE

-
 Hausgemachte eingelegte,
 marinierte Sardinen (na savor)
 Gedünstete Sepien mit
 Kartoffeln im Schwarz
 Hausgemachte gebackene Mäuse
 (fritule)
 Ein Glas Rot- oder Weißwein



Turistička zajednica
 grada Rovinja-Rovigno
 Ente per il turismo
 della città di Rovinj-Rovigno

1953 — 2023

Romantic Destination

ROVINJ • ROVIGNO

Udruženje obrtnika Rovinj
 Associazione degli Imprenditori di Rovigno

MAISTRA
 HOSPITALITY GROUP

CROATIA
Full of life