

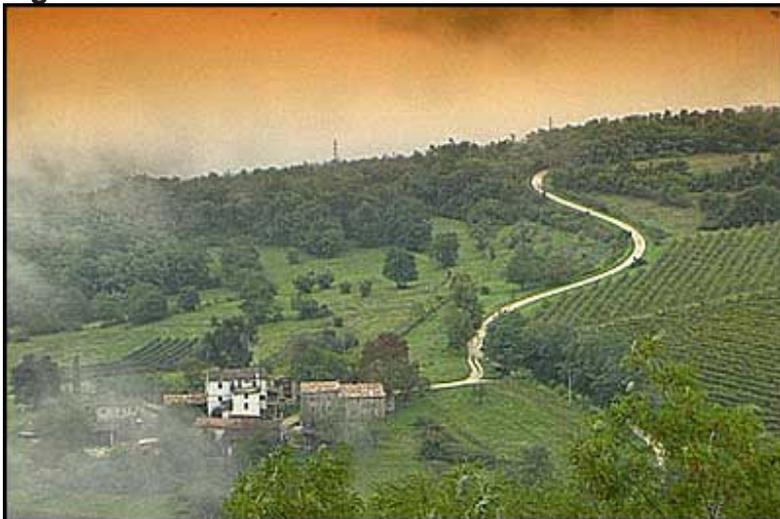
WEEKEND ENOGASTRONOMICO IN ISTRIA

(3 giorni / 2 notti)

I giorno – Montona

Cocktail di benvenuto e cena un menù tipico istriano: minestra istriana, lasagne con goulash, insalata mista, frittelle. Pernottamento in hotel;

Il giorno – Montona – Porec – Brioni



Prima colazione e visita libera di Montona suggestiva cittadina medioevale. Pranzo libero presso una delle autentiche *konobe* (cantine) istriane oppure presso uno dei numerosi agriturismi nei dintorni della città.

Per il pomeriggio proponiamo la visita facoltativa alle grotte di **Baredine** oppure della Basilica Eufrasiana di **Parenzo** oppure di **Rovigno** oppure del **Parco Nazionale di Brioni**. Per un completo relax è possibile usufruire di massaggi e bagni presso le

piscine termali delle Terme di S. Stefano a 10 km dall' hotel.

Alle ore 20 Cena di gala a lume di candela in hotel con musica dal vivo e menù a base di tartufi. Pernottamento.

Il giorno – Motovun – Rientro

Prima colazione e visita presso un negozio specializzato in prodotti a base di tartufi e rinomati vini istriani di qualità. Degustazione di prodotti tipici (canapè con tartufata, "tapenade" con tartufi e olive, crostini con formaggio casereccio con tartufi, 1 dcl di vino bianco di qualità, 1 dcl di vino rosso di qualità).

Prima del rientro in Italia vi consigliamo la visita di **Kotli**, luogo rurale protetto, famoso per le sue cascate ed i vecchi mulini, di **Rozzo** e di **Colmo**, la città più piccola del mondo. A **Pinguente** troviamo, per prima nel suo genere in Istria, una sala di degustazione di diversi tipi di grappe locali, a base di erbe aromatiche (*travariza*), di vischio (*biska*), di miele (*medovacia*), sino a grappe a base di rosmarino, rose, ed il più famoso - *L'elisir della vita*.

Consigliamo il pranzo presso la *Humska konoba* a Colmo, accompagnato dal buon vino locale, e la vostra permanenza in Istria diventerà un'esperienza da ricordare ...