

Betreff: Erstmals 2 Michelin-Sterne für Istriens Restaurants

Agli Amici Rovinj mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnet

Seinen Ruf als Shooting-Star unter Europas Gourmetregionen unterstreicht Istrien einmal mehr mit dem soeben erschienenen Guide Michelin. Die Tester empfehlen 19 außergewöhnliche Adressen für Feinschmecker, überstrahlt von den erstmals in Kroatien verliehenen 2 Sterne für Emanuele Scarellos Restaurant Agli Amici Rovinj.

Was für eine Erfolgsgeschichte: Erst vor drei Jahren eröffnet, nun 2 Michelin-Sterne: **Emanuele Scarello**, der auch in Udine ein 2-Sterne-Restaurant führt, hat mit seiner jungen Brigade in Istrien einen Meilenstein gesetzt. Der Platz des **Restaurants Agli Amici** könnte nicht schöner sein: Direkt am luxuriösen Yachthafen und der exklusiven Flanierpromenade mit Blick auf Bucht und der von der Basilika der Hl. Euphemia theatralisch überragten Altstadt von Rovinj. **Küchenchef Simon De Lucca** lässt den Gästen die Wahl zwischen Land und Meer, indem er seine beiden Menüs zum einen auf die besten Produkte des Hinterlandes fokussiert, zum anderen auf Fisch und Meeresfrüchte der Adria.

Die Michelin-Tester zeigten sich generell von der Weiterentwicklung der Qualität des gastronomischen Angebots und das Engagement der Köche und Winzer des Landes begeistert. Bereits zu den Klassikern zählt – ebenfalls in Rovinj – das direkt unter der Basilika gelegene **Restaurant Monte**, wieder mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Familie Đekić hat das familiengeführte Restaurant aus dem Jahr 1985, das ursprünglich eine traditionelle Taverne war, in eines der renommiertesten Fine-Dining-Restaurants Kroatiens verwandelt. Die von **Danijel Đekić und Sohn Ilia** geleitete, innovativ-regionale Küche wird oft von alten Rezepten inspiriert, die mit kreativem Esprit neu interpretiert werden. Die drei Menüs sind nach der Farbe der jeweiligen Hauptzutat benannt: Rot für Hummer, Grün für Gemüse und Blau für Fisch und Meeresfrüchte, wobei – so die Michelin-Tester – „die Hummerbiskuitcreme mit Hummertartar und Forellenkaviar, begleitet von einem Fumet mit Fenchelgeschmack und gebackenem Tintenfisch in schwarzem Teig“ besonders hervorzuheben ist.

Gleich drei istrische Restaurants erhielten den begehrten Michelin-BIB GOURMAND als Zeichen für bestes Qualitäts-Preisverhältnis: die **Konoba Batelina** in Banjole mit ihren Fischspezialitäten vom eigenen Boot, die **Konoba Alla Beccaccia** in Fazana, die als besondere Spezialität die am offenen Feuer zubereitete Peka von der Waldschnepfe offeriert und die für ihre Pasta- und Fleischspezialitäten bekannte Familien-**Konoba Malo Selo** in Buje.

Neu im Kreis der von Michelin empfohlenen 19 istrischen Restaurants finden sich nun auch das völlig neu konzipierte Restaurant **Wine Vault – Levante Edition im Hotel Monte Mulini** (Rovinj) sowie das von Küchenchef **Goran Hrastovčak** geführte **Restaurant Spinnaker** in Poreč. Gäste wählen hier zwischen zwei auf regionalen Produkten basierenden Degustationsmenüs "Istrian Fables" und "Modern Tales", von denen das eine traditioneller und das andere innovativer gehalten ist. Exzellent sind hier nicht zuletzt die Desserts –Pâtissière Dragana Kovačević wurde vom Guide Gault Millau 2024 als „Kroatiens Pâtissière des Jahres“ ausgezeichnet.

[Guide Michelin](#)

[Agli Amici](#)

[Monte](#)

[Alla Beccaccia](#)

[Wine Vault](#)

[Spinnaker](#)