

#VAŽNA VIJEST ZA CIJELU ISTRU#

“Želja nam je ovom pričom obratiti se prvenstveno lokalnoj publici i kroz šparoge i tartufe odati hommage Istri i njezinu identitetu”, poručuju iz hotela Monumenti

U Istri se dolazak proljeća ne mora posebno objašnjavati. Dovoljno je da se na stolovima pojave šparoge i tartufi i svima je jasno da je počeo dio godine koji ovdašnja kuhinja posebno voli. Upravo na toj jednostavnoj i duboko lokalnoj logici temelji se i nova priča koju ovog proljeća donosi **Monsapori**, brendirani restoran unutar [Monumenti Heritage Hotel & Resorts](#) u Puli.

Od **25. travnja do 10. svibnja** u Monsaporiju se održavaju **Dani šparoga i tartufa**, zamišljeni kao *hommage* Istri, njezinu identitetu i gastronomiji koja se generacijama gradila na sezoni, lokalnim namirnicama i prepoznatljivim okusima. Ujedno, riječ je i o jasnom pozivu domaćoj publici da ovaj prostor doživi kao mjesto na koje se dolazi zbog dobrog ručka ili večere, a ne samo kao dio hotelske ponude.

“Istarske šparoge i tartufi kod nas nikad nisu bili trend niti nešto što treba dodatno naglašavati. To su namirnice uz koje se ovdje odraslo i koje imaju svoju težinu, i kulinarsku i emotivnu. Upravo zato nismo ih željeli mijenjati niti od njih raditi nešto neprepoznatljivo. Krenuli smo od poznatih okusa i jela, ali smo ih kroz tehniku i pristup podigli na razinu koja odgovara restoranu poput Monsaporija, bez da izgube ono što ih čini bliskima ljudima”, ističe chef Franko Mocko.

Takav pristup vidi se i u ostatku menija koji je postavljen bez potrebe za pretjerivanjem, ali s jasnom idejom. U Monsaporiju se ne bježi od lokalnog, nego se na njemu gradi. Ono što se mijenja je razina izvedbe i preciznost, a ne sama suština jela.

Kuhinja koju Mocko vodi, uz podršku mladog chefa **Patrika Prnjaka** i pastry chefa **Nevena Jadreška**, oslanja se na poznate okuse, ali ih prezentira u suvremenijem restoranskom kontekstu.

Na meniju se tako nalaze domaća tjestenina sa šparogama, istarskim žlomprtom i kozjim sirom, rižoto sa šparogama, škampima i listićima crnog tartufa te jadranske lignje punjene sirom i šparogama uz umak od vina, krem sira i tartufa, poslužene s hrskavom palentom. Sve su to jela koja jasno polaze od poznatih istarskih sastojaka i kombinacija, ali ih prezentiraju u dotjeranijem, suvremenijem obliku.

Posebna pažnja posvećena je i desertima, koji ne ostaju samo završni dodatak, nego ravnopravni dio cijele ideje. Mousse od šumskih šparoga uz *pâte sablée* od crnih maslina i *coulis* od domaćih jagoda te sladoled od vanilije s crnim tartufima, uz *crumble* od prženih lješnjaka i karamele, pokazuju koliko se daleko može otići kada se sezonske namirnice tretiraju ozbiljno i s mjerom.

Za ovu priliku pripremljena su dva degustacijska menija, mesni i riblji, **po cijeni od 50 eura po osobi**, što ovu ponudu čini zanimljivom i za lokalni izlazak, posebno u razdoblju kada proljeće u Istri već lagano otvara sezonu, ali još uvijek ostavlja dovoljno prostora za mirniji, ugodniji ritam.

Rezervacije i dodatne informacije dostupne su putem e-mail adrese

Pulski hotel Monumenti organizira Dane šparoga i tartufa: Evo što će biti na meniju i po

Kategorija: ISTRAAžurirano: Srijeda, 29 Travanj 2026 13:44

Objavljeno: Srijeda, 29 Travanj 2026 13:44

info@hotelmonumenti.com ili na broj telefona +385 52 520 300. Hotel Monumenti nalazi se na adresi **Ul. Vallelunga 89, 52100 Pula**.

U pozadini svega stoji i šira slika. Monumenti Heritage Hotel & Resort otvoren je prošle godine kao prvi hotel s pet zvjezdica u Puli, u sklopu velike investicije vrijedne oko 85 milijuna eura, a njegov je ulazak na tržište bio popraćen i vrlo zapaženim otvorenjem. Hotel je smješten na poluotoku Sv. Katarina, uz marinu Polesana i pogled prema Brijunima, te raspolaže s 96 smještajnih jedinica, wellness i spa zonom, unutarnjim bazenom i drugim sadržajima koji ga svrstavaju među najambicioznije nove turističke projekte u gradu.

U tom smislu, Dani šparoga i tartufa u Monsaporiju nisu tek prigodna proljetna najava. Oni su dobro pogođen pokušaj da se kroz poznate istarske okuse, uz malo više pažnje, znanja i finoće, lokalnoj publici ponudi razlog za uživanje. (ST)



Pulski hotel Monumenti organizira Dane šparoga i tartufa: Evo što će biti na meniju i po

Kategorija: ISTRAAžurirano: Srijeda, 29 Travanj 2026 13:44

Objavljeno: Srijeda, 29 Travanj 2026 13:44

