

## S kozjim sirom polnjene sardele

- 16 svežih sardel
- 10 dg kozjega sira
- 2 dcl svetlega piva
- 2 jajci
- 150 g moke
- sol

Sardele očistimo, osušimo in jim odstranimo kosti. Ribjo razpremo, da se nam prikaže oblika metuljčka. Na sredino položimo rezinico sira in ga prekrijemo z drugo sardelo. Prebodemo z zobotrebci. Iz piva, jajc in moke, ki ji dodamo ščepec soli, naredimo žvrkljano pivsko testo. Moka mora biti primerno gosta, da se masa lepo oprime pomokanih sardel, ki jih nato ocvremo v vročem olju. Ko so pečene, jih odcedimo na papirnati kрпи in serviramo s solato ali drugo prilogo.

Vir: Restavracija Kamin

## Sardine ripiene di formaggio di capra

- 16 sardine fresche
- 10 dg di formaggio di capra
- 2 dcl di birra chiara
- 2 uova
- 150 g di farina
- sale

Pulite le sardine, lasciatele asciugare e rimuovete le lische. Aprite il pesce in modo da ottenere la forma di una farfalla. Mettete una fetta di formaggio nel mezzo e copritela con un'altra sardina. Chiudetele l'apertura con gli stuzzicadenti. Meschiate birra, uova, farina e un pizzico di sale per fare la pastella. Deve essere abbastanza densa, così da attaccarsi alle sardine infarinate, che poi friggete in olio caldo. Quando le sardine sono fritte, adagiatele su un canovaccio e lasciatele asciugare. Servitele con un'insalata o un altro contorno.

Fonte: Ristorante Kamin



IZOLA  
ISOLA



Ribištvo je tisto, ki je majhno obmorsko vasico spremenilo v mesto in poneslo njeno ime daleč v svet. Zaradi velike količine rib se je industrijski ribolov v Izoli začel v začetku 20. stoletja in z njegovim razvojem se je naglo povečalo tudi število prebivalcev. Tovarna za predelavo rib in obsežna flota plovil sta nudili veliko delovnih mest in priložnost za napredek.

*La pesca ha trasformato un piccolo villaggio sul mare in una città e ha fatto conoscere il suo nome nel mondo. A causa della grande quantità di pesce, l'industria della pesca a Isola iniziò a svilupparsi nei primi anni del 20° secolo e, con il suo sviluppo, il numero di abitanti aumentò notevolmente. L'impianto di lavorazione del pesce e la grande flotta di navi hanno offerto molti posti di lavoro e molte opportunità di progresso.*



I FEEL  
SLOVENIA



# DNEVI KRALJESTVA RIBE

IL REGNO DELLA  
CUCINA DI PESCE

12. 11. - 28. 11. 2021



Dogodek!  
Evento!



## Pomol okusov

Kulinarična novost letošnjega leta v Izoli je **Pomol okusov**, s katerim smo na TZI pričeli razvijati izolsko "street food" ponudbo. S predstavitvijo raznolikih gostincev bo v soboto, 6. novembra ponovno oživel **carinski pomol**, kar bo obenem predstavljalo tudi okusno uverturo v eno izmed tradicionalnih kulinaričnih akcij – **Dneve kraljestva ribe**.

Več o dogodku na [www.visitizola.com](http://www.visitizola.com).

## Il Molo dei sapori

A Isola, la novità gastronomica di quest'anno è **il Molo dei sapori** con il quale l'Ente per il turismo Isola cominceremo a sviluppare l'offerta del «street food «isolano». **Il Molo Nord** si animerà sabato 6 novembre con la presentazione dei vari ristoroanti e con una deliziosa introduzione del tradizionale evento gastronomico – **il regno della cucina di pesce**.

Ulteriori informazioni sull'evento: [www.visitizola.com](http://www.visitizola.com).

**DNEVI BOBIČEV**  
*GIORNATE DEI BOBICI*

## Restavracije in gostilne *Ristoranti e trattorie*

**GOSTILNA BUJOL – TRATTORIA BUJOL**  
Verdijeva ulica 10 – Via Giuseppe Verdi 10  
M: +386 41 799 490, E: bujolizola@gmail.com

**GRILL PRI PEROTU – GRILL DA PERO**  
Gorkijeva ulica 6 – Via Maksim Gorki 6  
M: +386 31 384 163

**HOTEL DELFIN ZDUS – PIZZERIA RAINERI**  
Tomažičeva ulica 10 – Via Pinko Tomažič 10  
T: +386 5 660 74 26, E: strezba@hotel-delfin.si

**RESTAVRACIJA HOTELA MARINA**  
– *RISTORANTE HOTEL MARINA*  
Veliki trg 11 – Piazza grande 11  
M: +386 41 605 333, E: restavracija@hotelmarina.si

**GOSTILNA DORO – TRATTORIA DORO**  
Trg padlih za svobodo 3 – Piazza Caduti per la liberta 3  
T: +386 5 641 74 96, E: gostilnadoro@gmail.com

**GOSTILNA RIBIČ – TRATTORIA RIBIČ**  
Veliki trg 3 – Piazza grande 3  
T: +386 5 641 83 13; M: +386 41 744 221  
E: gostilna.panorama@gmail.com

**OH MY GRILL**  
Pittonijeva ulica 9 – Via Pittoni 9, 6310 Izola  
M: +386 40 205 928, T: +386 5 828 03 36



**GOSTILNA SONJA – TRATTORIA SONJA**  
Morova ulica 4 – Via Mario Moro 4  
T: +386 5 640 35 00, E: info@gostilnasonja.si

**GOSTILNA KORTE – TRATTORIA KORTE**  
Korte 44a  
T: +386 5 642 02 00, E: info@gostilnakorte.si

**RESTAVRACIJA KAMIN – RISTORANTE KAMIN, BELVEDERE**  
Dobrava 1a – Dobrava presso Isola 1a  
T: +386 5 660 56 66, M: +386 41 350 360  
E: restaurant@belvedere.si

**RESTAVRACIJA PARANGAL – RISTORANTE PARANGAL**  
Sončno nabrežje 20 – Riva del sole 20  
T: +386 5 641 74 40, M: +386 41 673 846  
E: allf.piran@gmail.com

**GOSTILNA SIDRO – TRATTORIA SIDRO**  
Sončno nabrežje 24 – Riva del sole 24  
T: +386 5 641 47 11, E: gostilna.sidro@gmail.com

**GOSTILNA MANJADA – TRATTORIA MANJADA**  
Morova ulica 25d – Via Mario Moro 25d  
T: +386 5 641 63 21, M: +386 31 534 810  
E: aljosa.ribar@gmail.com

