

Betreff: **Breaking News: Michelin-Stern für Harry's Piccolo in Poreč**
Neuer Senkrechtstart mit Stern!

Guide Michelin Croatia 2026

Harry's Piccolo in Poreč als neues Michelin-Sterne-Restaurant in Istrien

Der soeben präsentierte Guide Michelin Croatia 2026 bestätigt eindrucksvoll das Image Istriens als eines der spannendsten kulinarischen Reiseziele Europas. Nach Agli Amici, Cap Aureo und Monte in Rovinj gesellte sich mit Harry's Piccolo nun erstmals auch ein Restaurant aus Poreč zu diesem elitären Kreis der Sterne-Restaurants.

Das als gastronomisches Aushängeschild des luxuriösen neuen Pical Resorts eröffnete Harry's Piccolo Poreč (www.harryspiccoloporec.com) ist viel mehr als „nur“ das Zweitlokal des gleichnamigen Triestiner 2-Sterne-Restaurants. Dafür sorgt das Dreamteam am Herd mit Küchenchef Goran Hrastovčak und Dragana Kovačević (Gault Millau- „Pâtissière des Jahres 2024“), die schon früher gemeinsam im 3-Hauben-Gourmet-Restaurant Spinnaker groß aufkochten. Mit Supervising aus Triest geht's nun noch einen Schritt weiter.

Das puristische Ambiente des in Weiß-, Schwarz- und Beigetönen gehaltenen Lokals mit seinen geometrischen Formen lenkt den Fokus auf die kunstvoll angerichteten Teller. Inspiriert von den besten Produkten entlang der historischen Parenzana-Eisenbahnstrecke, die Poreč einst mit Triest verband, lädt Goran Hrastovčak zur sinnlich-genussvollen Gourmetreise. Zur Wahl stehen zwei Menüs, deren Gerichte auch individuell zusammenstellbar sind. Alles raffiniert in perfekter geschmacklicher Harmonie, wie etwa der von Michelin hervorgehobene Hummer mit Béarnaise-Sauce, verfeinert mit Kruškovac-Birnenlikör, schwarzem Trüffel und grünem Pfeffer. Die legendären „Harry's Klassiker“, wie der maritime Caesars Salad oder der cremig-aromatische Harrysotto mit Plankton und Sardellen dürfen natürlich auch nicht fehlen.

Michelin-Service-Award für Restaurant Monte

Als Leitbetrieb der istrischen Gourmetszene haben Küchenchef Danijel und Sommelière Tjitske Đekić über viele Jahre entscheidende gastronomische Impulse gesetzt. Mittlerweile verstärkt durch ihre Söhne Ilja (Küche) und Simon (Service) ist ihr Restaurant Monte in der Altstadt von Rovinj nach wie vor eines der Aushängeschilder der kroatischen Gourmetszene (www.monte.hr). Für ihre beiden Degustationsmenüs „Flora“ (vegetarisch) und „Fauna“ (Fisch und ausgewähltes Fleisch) hat Michelin zum wiederholten Mal den Stern bestätigt und für die – so die Tester – „professionelle, herzliche, aufmerksame und außergewöhnlich gästeorientierte Betreuung“ den Award für den „Besten Service 2026“ verliehen.

Agli Amici Rovinj wieder mit 2 Sternen

Seine führende Rolle als höchstausgezeichnetes Restaurant Kroatiens bestätigt einmal mehr das Agli Amici am Yachthafen von Rovinj (www.agliamici.it/en/agli-amici-rovinj). Das Zweitrestaurant des Udineser Starkochs Emanuele Scarello hat sich mit Küchenchef Simone De Lucca längst emanzipiert und zählt insbesondere mit seinen kreativen Gerichten rund um Fisch- und Meeresfrüchte zu den absoluten Hotspots an der gesamten Adria.

Im nahen Penthouse des mondänen Grand Park Hotels Rovinj fokussiert Jeffrey Vella im Cap Aureo seine wieder mit einem Stern ausgezeichnete Küche auf Spitzenprodukte der Region, die soweit

möglich, alle aus einem Umkreis von maximal 50 km stammen (www.maistra.com). Zu den herausragenden Gerichten zählen, so Michelin, adriatischer Hummer mit über Holzkohle geröstetem Kohl sowie ein intensiver, nuancenreicher Pilzgang. Extraklasse ist dazu die von Andreas Zilli kuratierte Weinkarte mit einer Fülle an Raritäten.

2 Michelin-Bib-Gourmands und zahlreiche Empfehlungen

Über Auszeichnungen „für hervorragende Qualität zu optimalem Preis-Leistungsverhältnis“ ihrer Konobas (Landgasthäuser) können sich die Familien Marušić (Malo Selo) und Kolić (Alla Beccaccia, www.konoba-allabeccaccia.com) freuen.

Neu aufgenommen in den Kreis der nun 14 Michelin-Empfehlungen wurden das JAZ by Ana Roš (www.jaz.anaros.eu/porec/en) mit seinem „Young Dining-Konzept“ im lässigen Bistro-Style, das Spinnaker (www.restaurantspinnaker.com), wo sich nun alles um Fisch und Meeresfrüchte dreht (beide Poreč), sowie in Rovinj die Riva Lounge im 5-Sterne-Hotel Monte Mulini (www.montemulinihotel.com) als nur eines von 10 Restaurants weltweit, das sich mit den Namen der kultigen italienischen Motorboot-Werft schmücken darf.

www.istra.hr