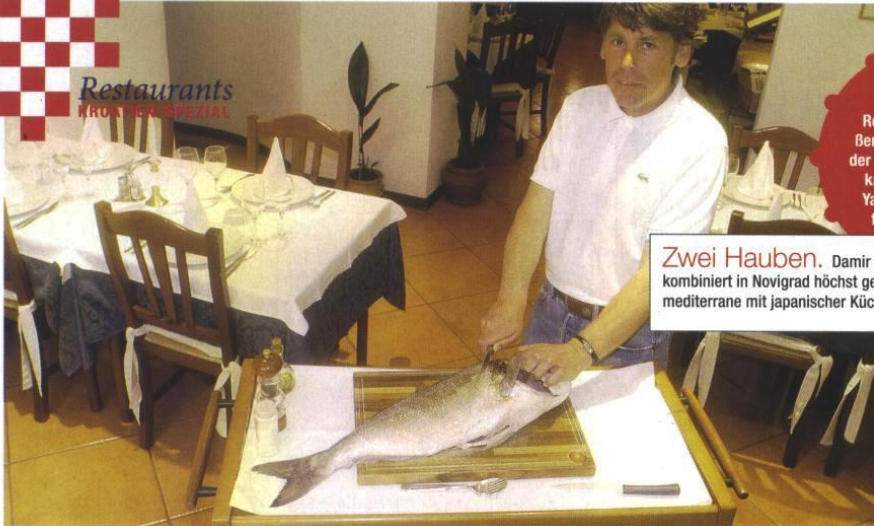




Restaurants  
MOUTIER SPEZIAL



Liegeplätze:  
Reichlich an der Außenmole (Murings), in der neuen Marina Nautika und für kleinere Yachten im Stadthafen von Novigrad

**Zwei Hauben.** Damir Beletić kombiniert in Novigrad höchst gekonnt mediterrane mit japanischer Küche

## **Damir e Ornela**

**Novigrad.** Meister des scharfen Messers

Nirgendwo ist der Fisch frischer und das Messer schärfer als bei Damir und Ornela Beletić, sagt man. Das muss auch so sein, denn wo Fisch roh auf den Teller kommt, darf es keine Kompromisse geben. An diese Maxime hält sich auch Tochter

Mattea, die mittlerweile fast besser als ihr Vater mit dem japanischen Messer umzugehen weiß. Roh marinierte Scampi und hauchdünnes Fischcarpaccio legen davon ein beredtes Zeugnis ab und werden direkt am Tisch zubereitet.

In dem kleinen Haubenlokal in der Altstadt von Novigrad (2 Hauben, 15 Punkte bei GaultMillau, kaum 30 Plätze, unbedingt reservieren!) hat neben einer stark verfeinerten mediterranen Küche auch die ursprüngliche istriatische mit Spargel, Trüffel

und Risotto ihren Platz, und werden wilden Wolfsbarsch durchgebraten möchte, bekommt ihn auch – auf den Punkt genau und nicht vertrocknet.

**Damir & Ornela,** Novigrad, Istrien, Ul. Zidine 5, Tel.: 052/75 81 34