



DEVETAK

Lokanda 1870





SAN VALENTINO

14 febbraio 2018

Benvenuto con bignè di verdure

**Contratto brut millesimato 2010 da uve Pinot nero, Chardonnay
azienda "La Spinetta" di Rivetti Piemonte**

Flan dal cuore erborinato e vasetto con composta di zucca  e zenzero
**Riesling trocken Kabinett 2014 Weingut Emrich-Schonleber
zona Nahe tra la Rheinhessen e Mosel Germania**

*Salamella di vitellone piemontese della Coscia IGP avvolta nella pancetta, crema
"Paprikaš"  e salsa di senape naturale*
Isonzo Friulano 2015 az. ag. Ferlat di Cormons

Vellutata di sedano rapa con nervetti e panna acida
Collio Malvasia 2016 az. ag. Terre del Faet di A. Drius di Cormons


Risotto viola aromatizzato al kummel con listarelle di speck
**Collio Stamas 2005 di Franco Terpin
da uve Chardonnay e Sauvignon San Floriano**

Sorbetto di cipolle rosse con sedano e carote in infuso di sciroppo di zucchero

*LUI: Filetino di cinghialeto marinato nel latte
con panatura alle erbe e purè di patate al timo*
**I.G.T. Blumeri Rosso 2007 da uve Merlot, Cabernet, Refosco
az. ag. Schiopetto Capriva del Friuli**

*LEI: Filetto di maiale iberico agli agrumi e arance caramellate
su polentina morbida di grano saraceno*
Pinot nero I.G.T. 2015 az. ag. "Villa Parens" della famiglia Puiatti

LUI: Fagottino di ricotta e ciliegie all' Alchermes con le ciliegie sotto spirito 
Fine Ruby Port Noval

LEI: Crema cotta, salsa di lamponi, fichi secchi  e spuma alla cannella
Moscato d'Asti 2017 DOCG Vignaioli di Santo Stefano Belbo Piemonte

Caffè, biscottini e distillato Lui e Lei

€. 69,00 a persona

Ad ogni coppia un ricordo della serata


N.B. Il menu potrà subire qualche modifica!




VALENTINOV VEČER

14. februar 2018

Dobrodošlica z zelenjavno princesko
Contratto brut millesimato 2010 (Pinot nero, Chardonnay)
kmetije "La Spinetta" - Piemonte

Kipnik s srcem zeliščnega sira ter lonček z bučo in ingverjem 
Riesling trocken Kabinett 2014 Weingut Emrich-Schonleber - Nemčija

V panceti ovita salamica piemontskega teleta IGP, krama "Paprikaš" 
in naravna gorčica
Isonzo Friulano 2015 kmetije Ferlat – Krmin Cormons

Kremna juha gomoljne zelenez govedino (kitami) in kislo smetano
Collio Malvasia 2016 kmetije Terre del Faet – Krmin Cormons


Vijličasta rižota s kimljevcem in hrustljavi spek
Collio Stamas 2005 Franca Terpina (Chardonnay in Sauvignon) - Števerjan

Sorbet rdeče čebule z zeleno in korenjem v sladkornem infuzu

NJEMU: V mleku mariniran file divjega prašiča v zeliščni panaturi
in krompirjev pire s timijanom
I.G.T. Blumeri Rosso 2007 (Merlot, Cabernet, Refosco)
Kmetije Schioppetto Capriva del Friuli

NJEJ: File španskega prašiča aromatiziran s tropskimi sadeži in karameliziranimi
pomarančami na ajdovi polenti
Pinot nero I.G.T. 2015 kmetije "Villa Parens" družine Puiatti

NJEMU: Mošnjiček s skuto in češnjami z likerjem Alchermes ter češnje v žganju 
Fine Ruby Port Noval

NJEJ: Kuhana krema, malinova salsa, suhe fige 
Moscato d'Asti 2017 DOCG Vignaioli di Santo Stefano Belbo Piemonte

Kava, domači piškotki in likerček

€ 69,00 po osebi

Vključeno darilo v spomin vsakemu paru

N.B. Možne katere spremembe na meniju!!