



INVERNO 2017-18




CHI BEN COMINCIA È A METÀ DELL'OPERA


// Antipasti & Primi Piatti //

La zucca // gelato zucca&zenzero, sfogliatina zucca&mandorle
e dadolata di zucca spadellata
€ 9,00

Lingua di vitello salmistrata su crema di patate, sedano in agrodolce e senape
€ 9,00


Vasetto d' inverno // polenta morbida, le trippe,
spuma di prezzemolo e cialdina di parmigiano
€ 9,00

Il tagliere dei salumi nostrani 
€ 9,50


Salame fresco  all'aceto di Joško Sirk, radicchio invernale
// Rosa di Gorizia, canarino o "ardelut" - dipende dalla disponibilità //
mimosa di uovo e pinoli
€ 10,00

Prosciutto crudo di maiale della nostra regione al taglio a mano
€ 10,00

I "pressknödel" nel brodo, tafelspitz e sale speciale
Piatto del gruppo "Premiate trattorie italiane"
€ 7,80

La Šelinka di mamma Helka // minestrone con sedano, patate, piedino di maiale 
e fagioli - anticamente cucinato sullo »spargher« 6-8 ore - ricetta di famiglia //
€ 7,80

Piccoli spätzle di patate, susine e cannella // piatto dolce
€ 9,00

Biechi, supeta e polvere di speck
// maltagliati con spezzatino di gallina alla maggiorana  - antica ricetta //
€ 9,50

Le nostre tagliatelle al ragù di cinghiale, ceci e alloro essiccato
€ 9,50

Tortelli di carciofi con zeste di limoni bio,
la trota e le sue uova // az. FriulTrota - San Daniele //
€ 12,00

Fusi, luganighe  e Jamar
// latteria Carso stagionato in grotta - az. agr. Zidarič Dario di Prepotto (TS) //
Piatto del Buon Ricordo € 16,00
// Senza piatto € 9,50//

Il mio Carso

*Ogni suo filo d'erba ha spaccato la roccia per spuntare,
ogni suo fiore ha bevuto l'arsura per aprirsi.*


*Per questo il suo latte è sano
e il suo miele odoroso.*

// Scipio Slataper

L'APPETITO VIEN MANGIANDO

// Secondi Piatti //


Selezione di formaggi Carso & Collio e le nostre confetture extra 
€ 12,00

Il cotechino  avvolto nel cavolo verza e tacchino,
cavolo viola marinato e senape naturale
€ 14,00

Il tradizionale baccalà della nonna Žuta in cestino di parmigiano
€ 16,00

Petto di faraona nel lardo alle erbe  su purea di cavolfiore e pepe etnico
€ 16,00

Coppa di maialino con cotenna // cotta a bassa temperatura a 67° per 4 ore //,
cavolo cappuccio al kummel e purea di mele e kren
€ 16,00

Cinghialeto marinato al latte // cotto a bassa temperatura a 67° per 12 ore // con polenta,
gelatina di uva  e polvere di caffè
€ 16,00

Controfiletto di »Vitellone Piemontese della Coscia« IGP
// cotto a bassa temperatura a 67° per 2 ore // speck e salsa di terrano
€ 18,00

Contorni caldi oppure insalata € 3,50

Pane, coperto e servizio € 3,00



Azienda agricola di famiglia // Devetak Sara

*Il prodotto fresco può essere eventualmente surgelato o congelato da noi con l'abbattitore di temperatura
per la conservazione nel rispetto della normativa sanitaria vigente.*



ALLA CUOCA IL FORNELLO,
AL PITTORE IL PENNELLO



// I nostri menu degustazione, dei quali invitiamo a non cambiare le portate,
sono da intendersi preferibilmente per tutto il tavolo //

1. PREMIATE TRATTORIE ITALIANE

Vasetto d' inverno // polenta morbida, le trippe,
spuma di prezzemolo e cialdina di parmigiano

I “pressknödel” nel brodo, tafelspitz e sale speciale

Petto di faraona nel lardo alle erbe  su purea di cavolfiore e pepe etnico


Dolce pensiero

€ 38,00 // con 3 assaggi di vino in abbinamento € 50,00

2. IL CARSO D'INVERNO

La zucca // gelato zucca&zenzero, sfogliatina zucca&mandorle
e dadolata di zucca spadellata

Lingua di vitello salmistrata su crema di patate, sedano in agrodolce e senape

La Šelinka di mamma Helka // minestrone con sedano, patate, piedino di maiale 
e fagioli - anticamente cucinato sullo »spargher« 6-8 ore - ricetta di famiglia //

Piccoli spätzle di patate, susine e cannella // piatto dolce

Controfiletto di »Vitellone Piemontese della Coscia« IGP
// cotto a bassa temperatura a 67° per 2 ore // speck e salsa di terrano

Dolce pensiero

€ 44,00 // con 5 assaggi di vino in abbinamento € 64,00

 ZIMA 2017-18 


Z DOBRO VOLJO ZAČNI DELO,
PA BO LEP USPEH IMELO


// Predjedi //

Buča // sladoled z bučo in ingverjem, zavitek z bučo in mandeljni ter bučine kocke
€ 9,00

Telečji jezik na krompirjevi kremi, zelena in gorčica
€ 9,00

Zimski lonček // mehka polentica, vampi,
peteršiljeva pena in parmezanov kreker
€ 9,00

Krožnik domačih narezkov 
€ 9,50

Sveža salama  s kisom Joška Sirka, zimski radič // goriška roža, "kanarin"
ali "motovilc" - odvisno od razpoložljivosti // naribano jajce in pinjole
€ 10,00

Ročno rezan svinjski pršut iz naše dežele
€ 10,00

"Pressknödel" v kokošji juhi, tafelspitz // kuhano meso // in posebna sol
// krožnik "Nagrajenih italijanskih gostiln" //
€ 7,80


Šelinka mame Helke // stari domači recept mineštre z zeleno, krompirjem,
fižolom in svinjsko nogico (nekoč kuhane na špargerju od 6 do 8 ur)
€ 7,80

Krompirjevi vodni vlivanci, slive in cimet // sladki krožnik
€ 9,00

Bljeki s kokošjo supeto z majaronom - stari recept
€ 9,50

Domači rezanci z ragujem divjega prašiča, čičerike in lovorov prah
€ 9,50

Tortelini z artičokami, olupki bio limon,
postrv in njena jajčeca // FriulTrota - San Daniele //
€ 12,00

Fuži s klobaso  in Jamarjem // kravji sir staran v kraški jami - kmetija Zidarič Dario //

Krožnik Dobrega spomina (Piatto del Buon Ricordo) € 16,00

// brez krožnika € 9,50//



ZIMA 2017-18





Kamen in rast

*Na kamen znašam plast prsti,
da mi iz nje požene cvet.
Morda šele čez nekaj let.
Morda samo za nekaj dni.
Miroslav Košuta*

KO SI ŽE NA PRAVI POTI,
NAJ POTEH TE NIČ NE MOTI

// Glavne Jedi //


Krožnik sirov Kras & Collio z našimi marmeladami 
€ 12,00

Kožarica  ovita v ohrovtu in puranu,
marinirano vijoličasto zelje in gorčična salsa
€ 14,00

Tradicionalna polenovka po receptu none Žute v parmezanovi košarici
€ 16,00

Pegatkina prsa v slanini z dišavicami  na cvetačinem pireju in etnični poper
€ 16,00

Svinjski vrat // kuhan pri nizki temperaturi 67° - 4h //,
zelje s kimljevcem in jabolčni pire s hrenom
€ 16,00

Divji prašič // kuhan v mlečni omaki pri nizki temperaturi 67° za 12 ur //
s polento, želejem iz grozdja  ter kavin prah
€ 16,00

Piemontsko goveje ledje IGP // kuhano pri nizki temperaturi 67° za 2 uri //,
speck in teranova salsa
€ 18,00

Tople prikuhe in solata € 3,50

Kruh in postrežba € 3,00



Družinska kmetija // Devetak Sara

*Včasih sveža živila zamrznemo z aparatom za hitro ohlajevanje in zamrzovanje
za ohranjanje živil v skladu z veljavnimi zdravstvenimi predpisi.*



KRUHA NE NAPRAVI MOKA, TEMVEČ ROKA



// Naše degustacijske menije, od katerih lepo prosimo,
da hodov ne zamenjate, bi radi postregli le za celotno omizje //

1. MENI "NAGRAJENE ITALIJANSKE GOSTILNE"

Zimski lonček // mehka polentica, vampi,
peteršiljeva pena in parmezanov kreker

"Pressknödel" v kokošji juhi, tafelspitz // kuhano meso // in posebna sol
Pegatkina prsa v slanini z dišavicami 🍷 na cvetačinem pireju in etnični poper

Sladki zaključek

€ 38,00 // s 3. pokušnjami vina € 50,00

2. NA KRASU POZIMI

Buča // sladoled z bučo in ingverjem, zavitek z bučo in mandeljni ter bučine kocke

Telečji jezik na krompirjevi kremi, zelena in gorčica

Šelinka mame Helke // stari domači recept mineštre z zeleno, krompirjem,
fižolom in svinjsko nogico (nekoč kuhane na špargerju od 6 do 8 ur)

Krompirjevi vodni vlivanci, slive in cimet // sladki krožnik

Piemontsko goveje ledje IGP // kuhano pri nizki temperaturi 67° za 2 uri //,
speck in teranova salsa

Sladki zaključek

€ 44,00 // s 5. pokušnjami vina € 64,00

 WINTER 2017-18 

My Karst

*Every blade of its grass has split the rock in sprouting,
every flower has drunk the drought in unfolding.*

That's why your milk is wholesome

and your honey perfumed. // Scipio Slataper

STARTERS

Squash // squash and ginger ice cream, squash and almond puff pastry
and sautéed squash

€ 9,00

Salt-cured calf's tongue on creamed potatoes served with sweet and sour celery and mustard

€ 9,00

The winter jar // soft polenta, tripe, parsley mousse and a wafer of parmesan

€ 9,00

Platter of local cured meats 

€ 9,50

Fresh salami  sautéed with Joško Sirk vinegar, winter radicchio

// Rosa di Gorizia, yellow radicchio or "ardelut" - depending on availability //
"mimosa" shredded eggs and pine nuts


€ 10,00

Hand-sliced pork ham typical of our region

€ 10,00

"Pressknödel" in broth, tafelspitz // boiled meet // and special salt

€ 7,80

Mamma Helka's Šelinka // celery soup with beans, potatoes and pork 

- our family's old recipe

€ 7,80

Potato spätzle, plums and cinnamon // sweet dish

€ 9,00

"Biechi e supeta" // maltagliati with hen and marjoram stew - traditional recipe //

€ 9,50

Our home-made tagliatelle with wild boar ragout, chickpeas and laurel powder

€ 9,50

Artichoke tortelli with the zest of organic lemons,
trout and trout eggs // Az. FriulTrota - San Daniele //

€ 12,00


Fusi pasta with luganighe  sausages and Jamar


// Karst cheese matured in an 80m deep cave at the Zidarič Dario //

Our "Piatto del Buon Ricordo" plate € 16,00

// without the plate € 9,50//

MAIN COURSES

Selection of Karst & Collio cheeses with our jams 
€ 12,00

Cotechino  roll wrapped in turkey and Savoy cabbage,
pickled purple cabbage and mustard sauce
€ 14,00

Grandma Žuta's traditional baccalà // salt cod
€ 16,00

Guinea fowl breast in herb bacon  on cauliflower purée and ethnic pepper
€ 16,00

Pork cheek with rind // cooked at a low temperature - 67° for 4 hours //,
head cabbage flavoured with kümmel and an apple cream with horseradish
€ 16,00

Young wild boar // cooked in milk at a low temperature - 67° for 12 hours //
with polenta, grape jelly and coffee powder
€ 16,00

Sirloin of sautéed “Vitellone Piemontese della Coscia” IGP
// cooked at a low temperature - 67° for 2 hours //
with speck and Terrano wine sauce
€ 18,00

*Hot side dish or salad € 3,50
Bread and service € 3,00*



*Vegetables, herbs, salami, jams and other products
from our family run garden and farm // Devetak Sara*

*We may freeze or deep freeze fresh products for storage
in accordance with current health regulations*




OUR TASTING MENUS



// Tasting menus are preferably intended for the whole table.
We kindly ask our clients not to ask for changes in the dishes on the menu //

1. THE FLAVOURS OF “THE AWARD-WINNING ITALIAN RESTAURANTS” PREMIATE TRATTORIE ITALIANE

The winter jar // soft polenta, tripe, parsley mousse and a wafer of parmesan
“Pressknödel” in broth, tafelspitz // boiled meet // and special salt
Guinea fowl breast in herb bacon  on cauliflower purée and ethnic pepper


A sweet thought

€ 38,00 // or € 50,00 with 3 matchnig wines

2. ON THE KARST IN WINTER

Squash // squash and ginger ice cream, squash and almond puff pastry
and sautéed squash

Salt-cured calf's tongue on creamed potatoes
served with sweet and sour celery and mustard

Mamma Helka's Šelinka // celery soup with beans, potatoes and pork 
- our family's old recipe

Potato spätzle, plums and cinnamon // sweet dish

Sirloin of sautéed “Vitellone Piemontese della Coscia” IGP
// cooked at a low temperature - 67° for 2 hours //
with speck and Terrano wine sauce

A sweet thought

€ 44,00 // or € 64,00 with 5 matchnig wines



WINTER 2017-18



Mein Karst

*Jeder Grashalm hat den Fels gesprengt, um ans Tageslicht zu kommen,
jede Blume hat die Hitze in sich aufgenommen, um sich zu öffnen.*


*Aus diesem Grund ist seine Milch gesund
und sein Honig aromatisch. // Scipio Slataper*


VORSPEISEN

Kürbis // Eis Kürbis&Ingwer, Blätterteig Kürbis&Mandeln und Kürbis sautiert
€ 9,00

Gepökelte Kalbszunge auf Kartoffelcreme, süßsaurer Sellerie und Senf
€ 9,00


Winterplatte // Polenta, Kutteln, Petersilienschaum und Parmesan-Waffel
€ 9,00

Unsere Wurstspezialitäten 
€ 9,50

Frische Salami  in Essig von Joško Sirk, Winter-Radicchio
// Radicchiosorten "Rosa di Gorizia", "Canarino" oder Feldsalat - je nach Verfügbarkeit //,
gehacktem hartem Ei und Pinienkerne
€ 10,00

Schinken vom Schwein aus unserer Region, von Hand geschnitten
€ 10,00

Pressknödel in Brühe, Tafelspitz und Speziarsalz
€ 7,80


Šelinka von Mamma Helka // Selleriesuppe mit Bohnen, Kartoffeln
und Schweinefleisch  - antikes Familienrezept
€ 7,80

Kartoffeln-spätzle, Zwetschgen und Zimt // Süßspeise
€ 9,00


Biechi e supeta
// Maltagliati-Nudeln mit Hühnereintopf mit Majoran - altes Rezept //
€ 9,50


Hausgemachte Tagliatelle mit Wildschweinragout, Kichererbsen und Lorbeerpulver
€ 9,50

Artischocken-Teigtäschchen mit Bio-Zitronenzesten, Forelle und Forellenkaviar
// Az. FriulTrota - San Daniele //
€ 12,00

Fusi-Nudeln mit Luganighe-Wurst  und Jamar
// latteria-Käse aus dem Karst, in der Grotte in 80m Tiefe gereift, Bauernhof Zidarič Dario //
Unser "Piatto del Buon Ricordo" € 16,00
// ohne Teller € 9,50//

HAUPTSPEISEN

Selektion regionaler Käsen Karst & Collio mit unseren Konfitüren 
€ 12,00

Cotechino  mit Truthahn und Wirsingkohl umwickelt,
marinierter Rotkohl und Senfsauce
€ 14,00

Traditioneller Stockfisch von Großmutter Žuta
€ 16,00


Perlhunbrust in Speck-und-Kräutermantel 
mit Blumenkohl-Püree und ethnischen Pfeffer
€ 16,00

Jungschweinebacke mit Schwarte // 4 Stunden bei Niedertemperatur 67° gegart //
mit Kopfkohl mit Kümmel aromatisiert und Apfelkreme mit Kren
€ 16,00

Junges Wildschwein in Milch
// 12 Stunden bei Niedertemperatur 67° gegart // mit Polenta,
Traubengelee  und Kaffeepulver
€ 16,00

Lendenfilet vom piemontesischen Jungrind »Vitellone Piemontese della Coscia« g.g.A.,
// 2 Stunden bei Niedertemperatur 67° gegart // Speck und Terrano-Sauce
€ 18,00

*Warme Beilage oder Salat € 3,50
Brot und Service € 3,00*

 *Wir bieten Ihnen täglich frisch Gemüse und Kräuter,
Landwirtschaftlichen Salami, Konfitüren
und andere Produkten aus unserem Familienbetrieb // Devetak Sara*

*Das frische Produkt kann ev. tiefgefroren oder von uns zur Aufbewahrung
unter Einhaltung der geltenden Gesundheitsvorschriften eingefroren worden sein.*



UNSERE MENÜVORSCHLÄGE




// Unsere Degustationsmenüs sollten nach Möglichkeit nicht abgeändert werden
und vorzugsweise für den ganzen Tisch gleich sein. //

1. DIE GESCHMÄCKER DER “PRÄMIERTEN ITALIENISCHEN TRATTORIEN” PREMIATE TRATTORIE ITALIANE

Winterplatte // Polenta, Kutteln, Petersilienschaum und Parmesan-Waffel

Pressknödel in Brühe, Tafelspitz und Speziälsalz

Perlhunbrust in Speck-und-Kräutermantel 
mit Blumenkohl-Püree und ethnischen Pfeffer


Süßer Gedanke

€ 38,00 // oder € 50,00 mit 3 Weinempfehlungen

2. DER KARST IM WINTER

Kürbis // Eis Kürbis&Ingwer, Blätterteig Kürbis&Mandeln und Kürbis sautiert

Gepökelte Kalbszunge auf Kartoffelcreme, süßsaurer Sellerie und Senf

Šelinka von Mamma Helka // Selleriesuppe mit Bohnen, Kartoffeln
und Schweinefleisch  - antikes Familienrezept

Kartoffeln-spätzle, Zwetschgen und Zimt // Süßspeise

Lendenfilet vom piemontesischen Jungrind »Vitellone Piemontese della Coscia« g.g.A.,
// 2 Stunden bei Niedertemperatur 67° gegart // Speck und Terrano-Sauce

Süßer Gedanke

€ 44,00 // oder € 64,00 mit 5 Weinempfehlungen



MENÙ PER CELIACI



// GLUTEN FREE //

Con le pietanze i signori possono scegliere un'insalata:
ogni giorno arrivano per Voi verdura ed erbe di stagioe
dall' azienda agricola di famiglia // Devetak Sara

CHI BEN COMINCIA È A METÀ DELL'OPERA

// Antipasti & Primi Piatti //

La zucca // gelato zucca&zenzero e dadolata di zucca spadellata
Lingua di vitello salmistrata su crema di patate, sedano in agrodolce e senape
Salame fresco all' aceto di Joško Sirk, radicchio invernale // Rosa di Gorizia, canarino o "ardelut"
- dipende dalla disponibilità // mimosa di uovo e pinoli
Il tagliere dei salumi nostrani
Prosciutto crudo di maiale della nostra regione al taglio a mano
Consommè, tafelspitz e sale speciale
La Šelinka di mamma Helka // minestrone con sedano, patate, piedino di maiale
e fagioli - anticamente cucinato sullo »spargher« 6-8 ore - ricetta di famiglia //
Pasta per celiaci // tempo di attesa minimo 20 minuti con:
- supeta // spezzatino di gallina alla maggiorana
- zeste di limoni bio, la trota e le sue uova // az. FriulTrota - San Daniele //
- luganighe e Jamar // latteria Carso stagionato in grotta - az. agr. Zidarič Dario di Prepotto (TS) //

L'APPETITO VIEN MANGIANDO

// Secondi Piatti //

Selezione di formaggi Carso & Collio e le nostre confetture extra
Il cotechino avvolto nel cavolo verza e tacchino, cavolo viola marinato e senape naturale
Petto di faraona nel lardo alle erbe su purea di cavolfiore e pepe etnico
Coppa di maialino con cotenna // cotta a bassa temperatura a 67° per 4 ore //,
cavolo cappuccio al kummel e purea di mele e kren
Cinghiale // cotto a bassa temperatura a 67° per 12 ore // con gelatina di uva e polvere di caffè
Controfiletto di »Vitellone Piemontese della Coscia« IGP
// cotto a bassa temperatura a 67° per 2 ore // speck e salsa di terrano

La invitiamo a chiedere i dolci senza glutine disponibili!

Responsabile GABRIELLA COTTALI DEVETAK