

LOKANDA DEVETAK 1870

San Michele del Carso, Domenica di Pasqua – 1° aprile 2018

*Il nostro benvenuto con il “Vasetto” - vellutata di sedano rapa e patate,
nervetti all’aceto e spuma di panna acida*

*Il tradizionale prosciutto cotto nel pane
con crostino di esubero al sale integrale e hren*

*Gelato di succo di cipolle rosse, punte di sedano e carote
e code di gamberi in pasta Kataifi al curry*

Risotto al cavolo viola con crema al gorgonzola dolce e pancetta croccante

*“Snidjeno testo” - gnocchi di pasta lievitata
con ragu di vitellone e cinghiale all' alloro*

SECONDI A SCELTA:

Il tradizionale baccalà della nonna Žuta in cestino di parmigiano

Il cotechino a primavera // avvolto nel tacchino,

purea di fagioli all' alloro, germogli primaverili e asparagi

Cinghiale marinato nel latte // cotto a bassa temperatura a 67° per 12 ore //

in panatura alle erbe, polenta e gelatina di uva

Petto di faraona nel lardo alle erbe con verdure al vapore e purè primaverile

Agnello della landa carsica (Cerovlje) // az. agr. Antonič // con le patatine al rosmarino

Predessert

Dolce pasquale

Biscottini, caffè e distillato

€ 68,00 a persona con acqua e vino inclusi

*(Vino a scelta – bianco – rosso – dolce
da una lista di vini selezionati dalla nostra cantina)*

N.B. il menu potrebbe subire qualche modifica