



PRIMAVERA 2018



CHI BEN COMINCIA È A METÀ DELL'OPERA

// Antipasti & Primi Piatti //

Il Vasetto // vellutata di sedano rapa e patate,
nervetti all'aceto e spuma di panna acida
€ 8,50

Il Tradizionale // prosciutto cotto nel pane
con crostino di esubero al sale integrale e hren
€ 9,00

L'Uovo // cotto a 90° con punte d'asparagi,
mimosa d'uovo e crema di Montasio
€ 9,00

FISH* & CHIPS // tapas di baccalà e verdure in pastella,
frittelle di patate e maionese di soia
€ 10,00

Il Gelato // di succo di cipolle rosse 🍷, punti di sedano e carote
e code di gamberi* in pasta Kataifi al curry
€ 10,00

Il Tagliere // piatto di salumi nostrani 🍷
con il prosciutto crudo di maiale della nostra regione al taglio al coltello
€ 10,00

La Crema // di asparagi al cardamomo con knödel di ricotta alle erbe
€ 8,00

Biechi, la supeta e polvere di speck
// maltagliati con spezzatino di gallina alla maggiorana 🍷 - antica ricetta //
€ 9,00

Snidjeno testo // gnocchi di pasta lievitata //
con ragu di vitellone e cinghiale all' alloro - *piatto del gruppo "Premiate trattorie italiane"*
€ 9,00

Il Risotto viola
// al cavolo viola con crema al gorgonzola dolce e pancetta croccante //
€ 9,50

Ravioli al burro & salvia
// con aringa affumicata, fonduta e caprino fresco //
€ 10,00

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 tradizionale baccalà della nonna Žuta in cestino di parmigiano
€ 14,00

Il cotechino  a primavera // avvolto nel tacchino,
purea di fagioli all' alloro, germogli e asparagi
€ 14,00

Cinghiale marinato nel latte // cotto a bassa temperatura a 67° per 12 ore //
in panatura alle erbe, polenta e gelatina di uva 
€ 16,00

Petto di faraona nel lardo alle erbe 
con verdure al vapore e purè primaverile
€ 16,00

La quaglietta al ginepro: coscetta, petto e farcita con la pancetta 
€ 18,00

Controfiletto di vitellone piemontese D.O.P.
// cotto a bassa temperatura a 67° per 2 ore // speck e salsa di terrano
€ 18,00

Agnello della landa carsica // az. agr. Antonič - Cerovlje //
con le patatine al rosmarino
€ 22,00

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 per la conservazione
nel rispetto della normativa sanitaria vigente.*

**prodotto surgelato all'origine*



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

// Un gruppo di amici che abbiamo dedicato la vita alla tradizione e alle nostre piccole patrie //

Il Vasetto // vellutata di sedano rapa e patate,
nervetti all'aceto e spuma di panna acida

Snidjeno testo // gnocchi di pasta lievitata //
con ragu di vitellone e cinghiale all' alloro - *piatto del gruppo "Premiate trattorie italiane"*

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

Dolce pensiero

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

2. FANTASIA di PRIMAVERA

// Possono le parole descrivere la fragranza del respiro della primavera? // Neltje Blanchan

Il Gelato // di succo di cipolle rosse 🍷, punti di sedano e carote
e code di gamberi* in pasta Kataifi al curry

FISH* & CHIPS // tapas di baccalà e verdure in pastella,
frittelle di patate e maionese di soia

La Crema // di asparagi al cardamomo con knödel di ricotta alle erbe

Biechi, la supeta e polvere di speck

// maltagliati con spezzatino di gallina alla maggiorana 🍷 - antica ricetta //

Il cotechino 🍷 a primavera // avvolto nel tacchino,
purea di fagioli all' alloro, germogli e asparagi

Dolce pensiero

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



POMLAD 2018



Z DOBRO VOLJO ZAČNI DELO, PA BO LEP USPEH IMELO

// Predjedi //

Lonček: Kremna juha gomoljne zelene in krompirja, živci in pena kisle smetane
€ 8,50

Tradicionalni pršut pečen v kruhu, ročno rezan, z droževim kruhkom in hrenom
€ 9,00

Jajce kuhano pri 90° z beluševimi špicami, naribano jajce in polivka sira Montasio
€ 9,00

FISH* & CHIPS // polenovkin tapas in zelenjave na pariški način,
krompirjevi ocvrtki in sojina majoneza
€ 10,00

Sladoled iz sirupa rdeče čebule 🍷, pikice zelene in korenja
in v testu Kataifi s curryem oviti rakov repek*
€ 10,00

Krožnik domačih narezkov 🍷
in ročno rezan svinjski pršut iz naše dežele
€ 10,00

Kremna beluševa juha s kardamomom in skutin knödel z dišavicami
€ 8,00

Bljeki s kokošjo supeto z majaronom - stari recept
€ 9,00

“Snidjeno testo” // cmoki iz kuhanega testa
z ragujem govedine in divjega prašiča in lovorom
// krožnik “Nagrajenih italijanskih gostiln” //
€ 9,00

Rižota z vijoličastim glavnatim zeljem, krema z gorgonzolo in hrustljava panceta
€ 9,50

Ravioli z dimljenim slanikom na maslu z žajbljem, polivka ter sveži kozji sir
€ 10,00

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 //



POMLAD 2018



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 POTEK TE NIČ NE MOTI

// Glavne Jedi //


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

Tradicionalna polenovka none (babice) Žute v parmezanovi košarici
€ 14,00

Pomladna kožarica  // ovita v puranu,
fižolova krema z lovorom, kalčki in beluši
€ 14,00

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

Pegatkina prsa v slanini z dišavicami, zelenjavice na pari in pomladni pire
€ 16,00

Prepelica aromatizirana z brinjem: bedrce, prsi in polnjena s panceto 
€ 18,00

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

Kraško jagnje kmetije Antonič iz Cerovelj s krompirjem v peči
€ 22,00

*Tople prikuhe in solata € 3,50
Kruh in postrežba € 3,00*



Družinska kmetija // Devetak Sara

**zamrznjeno ob izvoru*



KRUHA NE NAPRAVI MOKA, TEMVEČ ROKA



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

// MENI "NAGRAJENIH ITALIJANSKIH GOSTILN" PREMIATE TRATTORIE ITALIANE //

Lonček: Kremna juha gomoljne zelene in krompirja,
živci in pena kisle smetane

"Snidjeno testo" // cmoki iz kuhanega testa
z ragujem govedine in divjega prašiča in lovorom
// krožnik "Nagrajenih italijanskih gostiln" //

Pegatkina prsa v slanini z dišavicami, zelenjavice na pari in pomladni pire

Sladki zaključek

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

// POMLADNA DOMIŠLJIJA //

Sladoled iz sirupa rdeče čebule  pikice zelene in korenja
in v testu Kataifi s curryem oviti rakov repek*

FISH* & CHIPS // polenovkin tapas in zelenjave na pariški način,
krompirjevi ocvrtki in sojina majoneza

Kremna beluševe juha s kardamomom in skutin knödel z dišavicami

Bljeki s kokošjo supeto z majaronom - stari recept

Pomladna kožarica  // ovita v puranu,
fižolova krema z lovorom, kalčki in beluši

Sladki zaključek

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



SPRING 2018



STARTERS


The jar // velvety celeriac and potato sauce,
tendons in vinegar and sour cream foam
€ 8,50

The traditional ham baked in bread, crostino made with left-over dough,
unrefined salt and horseradish
€ 9,00

Egg cooked at 90° with asparagus tips, “mimosa” shredded eggs
on a Montasio cream
€ 9,00

FISH* & CHIPS // battered salt cod tapas and vegetables,
potato fritters and homemade soya mayonnaise
€ 10,00

The ice-cream // red onion juice , celery and carrot tips
and crayfish tails* in Kataifi pastry flavoured with curry
€ 10,00

Platter of local cured meats 
and hand-sliced pork ham typical of our region
€ 10,00

Cardamom flavoured asparagus cream
with spring herb ricotta cheese “knodel” (dumpling)
€ 8,00

“Biechi e supeta” // maltagliati with hen and marjoram stew – traditional recipe //
€ 9,00

“Snidjeno testo” // leavened dough gnocchi
with veal and wild boar laurel flavoured rogout
€ 9,00

Violet-coloured risotto
// with purple cabbage plus sweet Gorgonzola cream and crisp pancetta //
€ 9,50

Ravioli with smoked herring, butter, sage,
cheese fondue and creamy goat’s cheese
€ 10,00

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 //

 **SPRING 2018** 


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*


MAIN COURSES


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

Grandma Žuta's traditional baccalà
€ 14,00

Spring cotechino sausage  // wrapped in turkey on a bed of bean purée
flavoured with bay leaves, shoots and asparagus
€ 14,00

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

Guinea fowl breast in herb bacon 
with steamed vegetables and spring purée
€ 16,00

Gin-flavoured quail: leg, breast, stuffed with pancetta 
€ 18,00

Sirloin of sautéed veal DOP from Piemonte
// cooked at a low temperature - 67° for 2 hours // with speck and Terrano wine sauce
€ 18,00

Baked lamb from the Karstic heath // from the Antonič farm in Ceroglie (TS) //
and rosemary potatoes
€ 22,00

*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*

**frozen product*



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 //

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

The jar // velvety celeriac and potato sauce,
tendons in vinegar and sour cream foam


“Snidjeno testo” // leavened dough gnocchi
with veal and wild boar laurel flavoured rogout

Guinea fowl breast in herb bacon
with steamed vegetables and spring purée

A sweet thought

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


// SPRING'S FANTASY //

The ice-cream // red onion juice , celery and carrot tips
and crayfish tails* in Kataifi pastry flavoured with curry

FISH* & CHIPS // battered salt cod tapas and vegetables,
potato fritters and homemade soya mayonnaise

Cardamom flavoured asparagus cream
with spring herb ricotta cheese “knodel” (dumpling)

“Biechi e supeta” // maltagliati with hen and marjoram stew – traditional recipe //

Spring cotechino sausage  // wrapped in turkey on a bed of bean purée
flavoured with bay leaves, shoots and asparagus

A sweet thought

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



FRÜHLING 2018



VORSPEISEN


Im Glas // Samtsuppe aus Sellerieknolle und Kartoffeln,
gekochte Knorpeln mit Essig an Sauerrahm-Schäumchen
€ 8,50

Traditioneller Kochschinken in Brotteig, Röstbrot mit Sauerteig,
Vollwertsalz und Kren
€ 9,00

Ei, gekocht bei 90°, mit Spargelspitzen, gehacktem harten Ei
und Montasiokäsecreme
€ 9,00

FISH* & CHIPS // Stockfisch-Tapas und Gemüse im Tropfteig,
Reibekuchen und hausgemachter Soja-Mayonnaise
€ 10,00

Eis // aus dem Saft roter Zwiebel , Sellerie- und Karotten-Pünktchen,
Garnelenschwänze* in Kataifi-Teig mit Curry
€ 10,00

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


Spargelcreme mit Kardamon und Ricotta-Knödel mit Frühlingskräutern
€ 8,00

“Biechi e supeta”
// Maltagliati-Nudeln mit Hühnereintopf mit Majoran – altes Rezept //
€ 9,00

“Snidjeno testo” // Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig
mit Wildschwein- und Jungrindragout mit Lorbeer
€ 9,00

Violettes Risotto
// Blaukohl mit milder Gorgonzolacreme und knusprigem Bauchspeck //
€ 9,50

Ravioli mit Räucherhering, Salbei-Butter, Käsefondue und frischem Ziegenkäse
€ 10,00

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 //




FRÜHLING 2018




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*


HAUPTSPEISEN

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

Traditioneller Stockfisch von Großmutter Žuta
€ 14,00

Frühlings-Cotechino  // in Truthahnmantel auf Bohnenpüree mit Lorber,
Sprossen und Spargel
€ 14,00

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

Perlhunbrust in Speck-und-Kräutermantel 
mit Gedünstetes Gemüse und Frühlingspüree
€ 16,00

Wachtel mit Wacholder: Keule und Brust mit Bauchspeck gefüllt
€ 18,00

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

Lamm von Landa Carsica // der Azienda Agricola Antonič //
mit Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen
€ 22,00

*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*

**Tiefkühlprodukt*

*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. //

// DIE GESCHMÄCKER DER "PRÄMIERTEN ITALIENISCHEN TRATTORIEN" PREMIATE TRATTORIE ITALIANE //

Im Glas // Samtsuppe aus Sellerieknolle und Kartoffeln,
gekochte Knorpeln mit Essig an Sauerrahm-Schäumchen

"Snidjeno testo" // Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig
mit Wildschwein- und Jungrindragout mit Lorbeer

Perlhunbrust in Speck-und-Kräutermantel
mit Gedünstetes Gemüse und Frühlingspüree

Süßer Gedanke

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

// FRÜHLING FANTASIE //


Eis // aus dem Saft roter Zwiebel  Sellerie- und Karotten-Pünktchen,
Garnelenschwänze* in Kataifi-Teig mit Curry

FISH* & CHIPS // Stockfisch-Tapas und Gemüse im Tropfteig,
Reibekuchen und hausgemachter Soja-Mayonnaise

Spargelcreme mit Kardamon und Ricotta-Knödel mit Frühlingskräutern

Biechi e supeta

// Maltagliati-Nudeln mit Hühnereintopf mit Majoran - altes Rezept //

Frühlings-Cotechinc  // in Truthahnmantel auf Bohnenpüree mit Lorbeer,
Sprossen und Spargel

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 stagione
dall' azienda agricola di famiglia // Devetak Sara

CHI BEN COMINCIA È A METÀ DELL'OPERA

// Antipasti & Primi Piatti //

Il Vasetto // vellutata di sedano rapa e patate, nervetti all'aceto e spuma di panna acida

L'Uovo // cotto a 90° con punte d'asparagi, mimosa d'uovo e crema di Montasio

Il Gelato // di succo di cipolle rosse  punti di sedano e carote

e code di gamberi al curry

Il Tagliere // piatto di salumi nostrani  con il prosciutto crudo di maiale
della nostra regione al taglio al coltello

La Crema // di asparagi al cardamomo con knödel di ricotta alle erbe

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

Pasta per celiaci // tempo di attesa minimo 20 minuti con:

- supeta // spezzatino di gallina alla maggiorana

- luganighe e Jamar // latteria Carso stagionato in grotta - az. agr. Zidarič Dario

- burro & salvia, aringa affumicata, fonduta e caprino fresco

L'APPETITO VIEN MANGIANDO


// Secondi Piatti //

Selezione di formaggi Carso & Collio e le nostre confetture extra 

Il cotechino  a primavera // avvolto nel tacchino,

purea di fagioli all' alloro, germogli e asparagi

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

e gelatina di uva 

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

La quaglietta al ginepro: coscetta e petto

Controfiletto di vitellone piemontese D.O.P. // cotto a bassa temperatura a 67° per 2 ore //
speck e salsa di terrano

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

La invitiamo a chiedere i dolci senza glutine disponibili!

Responsabile GABRIELLA COTTALI DEVETAK



I PRANZI DEL VENERDI

25€*

Comprende: antipasto (o primo piatto), secondo piatto, caffè ed acqua.
Con aggiunta di un dolce € 30

// Antipasti & Primi Piatti //


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

FISH* & CHIPS // tapas di baccalà e verdure in pastella,
frittelle di patate e maionese di soia


La Crema // di asparagi al cardamomo con knödel di ricotta alle erbe


Biechi, la supeta e polvere di speck


// maltagliati con spezzatino di gallina alla maggiorana  - antica ricetta //


Snidjeno testo // gnocchi di pasta lievitata //
con ragu di vitellone e cinghiale all' alloro

// Secondi Piatti //

Il tradizionale baccalà della nonna Žuta in cestino di parmigiano 

Il cotechino  a primavera // avvolto nel tacchino,
purea di fagioli all' alloro, germogli e asparagi

Cinghialeto 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

// Caffè //

* Non incluso: vino e altre bevande.

Valido solo il venerdì a pranzo - da intendersi preferibilmente per tutto il tavolo.



POMLAD 2018



KOSILA OB PETKIH

25€*

Vključuje: predjed, glavno jed, kavo in vodo.
Z dodatkom sladice € 30

// Predjedi //

Lonček: Kremna juha gomoljne zelene in krompirja, živci in pena kisle smetane
Tradicionalni pršut pečen v kruhu, ročno rezan, z droževim kruhkom in hrenom

FISH* & CHIPS // polenovkin tapas in zelenjave na pariški način,
krompirjevi ocvrtki in sojina majoneza

Kremna beluševa juha s kardamomom in skutin knödel z dišavicami


Bljeki s kokošjo supeto z majaronom - stari recept

“Snidjeno testo” // cmoki iz kuhanega testa
z ragujem govedine in divjega prašiča in lovorom

// Glavne Jedi //

Tradicionalna polenovka none (babice) Žute v parmezanovi košarici

Pomladna kožarica  // ovita v puranu,
fižolova krema z lovorom, kalčki in beluši

Divji prašič // kuhan v mlečni omaki pri nizki temperaturi 67° za 12 ur //
v zeliščni panaturi s polento in želejem iz grozdja 

Pegatkina prsa v slanini z dišavicami, zelenjavice na pari in pomladni pire

// Kava //

* Ni vključeno: vino in druge pijače.
Velja samo ob petkih opoldne - in po možnosti za celotno omizje.