



12° MARE e VITOVSKA in MORJE 2018

Festeggiamo insieme la tradizionale manifestazione
dell' Associazione dei Viticoltori del Carso
con la ormai consueta
cena evento di apertura alla Lokanda Devetak

Giovedì 14 giugno alle 19.30

Prezzo: **68 €** a persona.

Solo su prenotazione!

0481 882488

0481 882005

info@devetak.com

Nelle pagina seguente trovi tutte le info
sui vini proposti e sul menu

N.B. Ricorda che il menu potrà subire qualche modifica!

P.S. Contattaci, ti organizziamo il trasporto in TAXI
Prov. GO max 16,00 €/persona - Prov. TS/UD max 28,00€/persona (Andata e Ritorno!)

Gran aperitivo in giardino con:

Polpetta di bollito (La Crepa)
Praline di toSELLA in crosta di mais (Boivin)
Involtini di Mortandela di Caldonazzo in foglia di vite (Boivin)
Vasetto estivo: crema di piselli al finocchietto, ricotta alle erbe,
spuma di levistico e cialdina di esubero (Devetak)
Gelato all'olio d'oliva con verdure nell'olio agrumato e patè di olive nere (Devetak)

in compagnia delle nostre amate Vitovske dei seguenti produttori:

AZ. AGRICOLA KMETIJA ZAHAR - BAJTA FATTORIA CARSICA – GRGIČ IGOR -
KOCJANČIČ RADO - LENARDON BRUNO - MILIČ ANDREJ – ZAGRSKI
MILIČ STANKO – ŠKERK – SKERLJ - URIZIO – VIGNA SUL MAR - ZIDARICH BENJAMIN

Segue un menu di 6 portate con un intreccio di 3 cucine regionali:

- **Caffè La Crepa** di Isola Dovarese (CR) – www.caffelacrepa.net
- **Ristorante Boivin Enoiteca** di Levico Terme (TN) - www.boivin.it
- **Lokanda Devetak** di San Michele del Carso – www.devetak.com

Salmerino marinato con misticanza di erbe e piccoli frutti (Boivin)
Vellutata di fagioli all'alloro con polpettone di ceci, pecorino e salsa di vino (Devetak)
Trio di gnocchi di pane con fonduta di formaggio di malga (Boivin)
Tortelli amari all'erba San Pietro (La Crepa)
Faraona disossata e farcita con il cotechino dell'az. agr. "Devetak Sara" su purè di patate alle erbe
aromatiche e pancetta croccante (Devetak)
Semifreddo al torrone di Cremona con limoni del Garda (La Crepa)

Il tutto accompagnato da 2 vini per ciascuna eccellenza vitivinicola:

- **ANTICO PODERE FONTERENZA** (Sant'Angelo in Colle, Montalcino SI):
Biancospino (Trebiano/Malvasia) e Brunello di Montalcino DOCG 2011
 - **CASCINA DELLE ROSE** (Barbaresco – CN):
Nebbiolo Langhe Doc 2016 e Barbaresco DOCG Tre stelle 2015
 - **CONTERNO FANTINO** (Monforte d'Alba – CN):
Monprà Langhe Rosso 2015 e Langhe DOC Nebbiolo Ginestrino 2016
 - **PARASCHOS** (San Floriano del Collio – GO):
Kai 2013 e Orange One 2014 (Friulano/Ribolla Gialla/Malvasia)
- + 2 VITOVSKJE DI ANNATA!**



12° MARE e VITOVSKA in MORJE 2018

V ČETRTEK, 14. JUNIJA OB 19.30

vabimo Vas na
otvoritveni dogodek-večerjo v Lokando Devetak,
da bomo skupaj praznovali na predvečer 12. izvedbe že priznanega
dogodka Vitovska in Morje v organizaciji Društva Kraških Vinogradnikov

Cena po osebi: **68€.**

Samo z rezervacijo!

0481 882488

0481 882005

info@devetak.com

Na naslednji strani so vse informacije o vinu in meniju.

N.B. Pomni, da bo lahko možna tudi kakšna sprememba na meniju!

P.S. Nudimo tudi možnost TAXIja, kontaktiraj nas!!
Pokrajina GO max 16,00 € po osebi - Pokrajina TS/UD max 28,00€ po osebi.

Veliki aperitiv na našem vrtu s:

Polpeti s kuhanim mesom (La Crepa)
Bonboni s sirom "tosella" v koruzni skorjici (Boivin)
Mortandela iz Caldonazza v listu vinske trte (Boivin)
Poletni lonček: grahova krema s komarčkom, skuta z dišavicami, luštrikova pena in kreker
Sladoled iz olivnega olja, zelenjavice v agrumiranem olju in pašteta črnih oliv

v družbi naših priljubljenih vitovske sledečih vinogradnikov:

KMETIJA ZAHAR - BAJTA KRAŠKA DOMAČIJA – GRGIČ IGOR - KOCJANČIČ RADO -
LENARDON BRUNO - MILIČ ANDREJ – ZAGRSKI
MILIČ STANKO – ŠKERK – SKERLJ - URIZIO – VIGNA SUL MAR - ZIDARICH BENJAMIN

Sledil bo 6-hodni meni sestavljen s krožniki kuhinj 3. dežel:

- **Caffè La Crepa**, Isola Dovarese (CR) – www.caffelacrepa.net
- **Ristorante Boivin Enoiteca**, Levico Terme (TN) - www.boivin.it
- **Lokanda Devetak**, Vrh sv. Mihaela – www.devetak.com

Marinirana zlatovčica s travicami in malimi sadeži
Kremna fižolova juha z lovorom, čičerikina klobasa, ovčji sir in vinska omakica
Trio krompirjevih njokov s polivko planinskega sira
Grenki ravioli z dišečo balzaminko
V pegatki ovita kožarice kmetije "Devetak Sara"
na krompirjevem pireju z dišavicami in hrustljava panceta
Zmrzlina z "mandolatom" iz Cremona in limono iz Garde

Vse bodo spremljala vina sledečih vinogradnikov gostov:

- **ANTICO PODERE FONTERENZA** (Sant'Angelo in Colle, Montalcino SI):
Biancospino (Trebbiano/Malvasia) in Brunello di Montalcino DOCG 2011
 - **CASCINA DELLE ROSE** (Barbaresco – CN):
Nebbiolo Langhe Doc 2016 in Barbaresco DOCG Tre stelle 2015
 - **CONTERNO FANTINO** (Monforte d'Alba – CN):
Monprà Langhe Rosso 2015 in Langhe DOC Nebbiolo Ginestrino 2016
 - **PARASCHOS** (Števerjan – GO):
Kai 2013 in Orange One 2014 (Friulano/Ribolla Gialla/Malvasia)
- + 2 STARANE VITOVSKÉ!**