





# ESTATE 2018




## CHI BEN COMINCIA È A METÀ DELL'OPERA

// Antipasti & Primi Piatti //

 Vasetto estivo // crema di piselli al finocchietto,  
ricotta alle erbe, spuma di levistico e cialdina di esubero  
€ 8,50


Cipolla al forno ripiena d'orto con salsa di pomodoro e basilico (*vegano*)   
€ 8,50

Gelato all'olio extravergine d'oliva del Carso  
con verdure nell'olio agrumato e patè di olive nere  
€ 9,00

Il Tagliere // piatto di salumi nostrani   
€ 10,00

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

Tagliatelle di seppie\* di Porto Santo Spirito a vapore  
con julienne di finocchi e pompelmo  
€ 10,00

Vellutata di zucchine e menta  con knödel di pane,  
pecorino // az. agr. Antonič - Cerovlje // e panna acida  
€ 8,50


Snidjeno testo // gnocchi di pasta lievitata //  
con ragu di vitellone e cinghiale all' alloro  
*piatto del gruppo "Premiate trattorie italiane"*  
€ 9,50

### La mia Supeta

// Mlinci (pasta abbrustolita al forno)  
con spezzatino di gallina - antica ricetta //  
€ 9,50

### Il Risotto viola

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

Tagliatelle alla farina di vinaccia di Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®)  
con ragù di verdure ed erbe   
€ 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 //



ESTATE 2018



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

Faraona disossata, farcita con il cotechino , erbe aromatiche  
e purea di erbe rosse  
€ 16,00

Tapas di baccalà\*, code di gamberi\* e mix di verdure in tempura  
€ 17,00

Coscia di coniglio al rosmarino  
con dadolata di peperoni saltati all' elicriso   
€ 16,00

Carrè di cinghiale disossato, marinato nel latte  
// cotto a bassa temperatura a 57° per 3 ore //, polenta e gelatina di uva   
€ 18,00

La quaglietta alla salvia: coscetta, petto e farcita nella pancetta   
€ 18,00

Pezzata rossa friulana  
// carne di vitellone (8-12 mesi), cotta a bassa temperatura a 67° per 2 ore //  
speck, salsa di terrano e patate in tecia  
€ 18,00

*Contorni caldi oppure insalata € 3,50  
Pane, coperto e servizio € 3,00*



*Verdure, erbe aromatiche e salumi dell' 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 //

 Vasetto estivo // crema di piselli al finocchietto,  
ricotta alle erbe, spuma di levistico e cialdina di esubero

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

Faraona disossata, farcita con il cotechino , erbe aromatiche  
e purea di erbette rosse

Dolce pensiero

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

## 2. FANTASIA VEGETARIANA

// Un'estate è sempre eccezionale, sia essa calda o fredda, secca o umida. // Gustave Flaubert

Cipolla al forno ripiena d'orto con salsa pomodoro e basilico 

Tagliatelle di seppie di Porto Santo Spirito a vapore  
con julienne di finocchi e pompelmo

Vellutata di zucchine e menta  con knödel di pane,  
pecorino // az. agr. Antonič - Cerovlje // e panna acida

Tagliatelle alla farina di vinaccia di Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®)  
con ragù di verdure ed erbe 

Tapas di baccalà, code di gamberi e mix di verdure in tempura

Dolce pensiero

€ 46,00 // con 5 assaggi di vino in abbinamento € 66,00





# POLETJE 2018




## Z DOBRO VOLJO ZAČNI DELO, PA BO LEP USPEH IMELO

// Predjedi //

 Poletni lonček // grahova krema s komarčkom,  
skuta z zelišči, luštrekova pena in domači kreker z naravnim kvasom  
€ 8,50


Z zelenjavicami polnjena pečena čebula, paradižnikova omaka in bažilka   
(veganski krožnik)  
€ 8,50

Sladoled iz ekstra-deviškega kraškega olja  
z zelenjavami v agrumiranem olju in pašteta črnih oliv  
€ 9,00

Krožnik domačih narezkov   
€ 10,00

Ročno rezan svinski pršut iz naše dežele  
€ 10,00


Sipice\* iz Porta Santo Spirito skuhane na pari, koromač in grenivka  
€ 10,00

Kremna bučina juha z meto , knödel,  
ovčji sir // kmetija Antonič iz Cerovelj // ter kislá smetana  
€ 8,50

“Snidjeno testo” // cmoki iz kuhanega testa  
z ragujem govedine in divjega prašiča in lovorom  
// krožnik “Nagrajenih italijanskih gostiln” //  
€ 9,50

Moja supeta  
// mlinci (testenina sušena v peči in nato skuhana) s kokošjo omako - *stari recept* //  
€ 9,50

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

Testenine z moko iz tropin Oslavske rebule (Macino®)  
z zelenjavnim ragujem z zelišči   
€ 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 //



# POLETJE 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

Pegatka (brez kosti) polnjena s kožarico , dišavice in pire z rdečo peso  
€ 16,00


Praženo zajčevo stegno z rožmarinom in paprikine kocke s smiljem   
€ 16,00

Polenovkin tapas, rakovi repki in zelenjavice v tempuri  
€ 17,00

Kare divjega prašiča (brez kosti)

// kuhan v mlečni omaki pri nizki temperaturi 57° za 3 ure //

polenta in žele iz grozdja   
€ 18,00

repelica aromatizirana z žajbljem: bedrce, prsi in polnjena v panceti   
€ 18,00

Furlansko meso težjega teleta (starega 8-12 mesecev)

// 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*



*Zelenjava, dišave, zelišča, narezek, marmelade  
prihajajo iz družinska kmetije // Devetak Sara*

*V skladu z veljavno zdravstveno zakonodajo občasno sami zamrzujemo svežo jestvino.*

*\*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 //

 Poletni lonček // grahova krema s komarčkom,  
skuta z zelišči, luštrekova pena in domači kreker z naravnim kvasom


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

Pegatka (brez kosti) polnjena s kožarico , dišavice in pire z rdečo peso


Sladki zaključek

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

## // VEGE DOMIŠLJIJA //

Z zelenjavicami polnjena pečena čebula,  
paradižnikova omaka in bažilka 

Sipice iz Porta Santo Spirito skuhane na pari, koromač in grenivka

Kremna bučina juha z meto , knödel,  
ovčji sir // kmetija Antonič iz Cerovelj // ter kislá smetana

Testenine z moko iz tropin Oslavske rebule (Macino®)  
z zelenjavnim ragujem z zelišči 

Polenovkin tapas, rakovi repki in zelenjavice v tempuri

Sladki zaključek

€ 46,00 // s 5. pokušnjami vina € 66,00



SUMMER 2018



## STARTERS



The summer pot // pea cream with wild fennel, herbs ricotta,  
lovage mousse and sourdough schiacciata flatbread

€ 8,50

Baked onion stuffed with vegetables and tomato sauce flavoured with basil (*vegan*)

€ 8,50

Karst Olive-oil ice cream  
with vegetables in citrus-flavoured oil and black olive paste

€ 9,00

Platter of local cured meats 

€ 10,00

Hand-sliced pork ham typical of our region

€ 10,00

Porto Santo Spirito Cuttlefish\* tagliatelle steamed with fennel and grapefruit  
julienne

€ 10,00

Courgette and mint cream soup  with German bread dumplings,  
pecorino [*sheep cheese*] // from Antonič farm in Cerovlje // topped with sour cream

€ 8,50

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

€ 9,50

Minci with Supeta

// oven-toasted pasta with chicken stew - an old recipe //

€ 9,50

Violet-coloured risotto

// with purple cabbage plus sweet Gorgonzola cream and crisp pancetta //

€ 9,50

Tagliatelle made of Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®)  
grape pomace flour with vegetable ragu and herbs 

€ 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 //


 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

Boneless Guinea fowl stuffed with cotechino   
[Italian pork sausage made with as much rind and fat as lean meat],  
herbs and red turnip purée  
€ 16,00

Roast rabbit thigh with rosemary and peppers with curry plant   
€ 16,00

Salt cod\*, shrimp tails\* and vegetable mix tempura tapas  
€ 17,00

Boneless wild boar loin, // cooked in milk at a low temperature 57° for 3 hours //  
with polenta and grape jelly   
€ 18,00

Sage-flavoured quail: leg, breast, stuffed in pancetta   
€ 18,00

Veal (8-12 months) from Friuli  
// 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*

*\*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 summer pot // pea cream with wild fennel, herbs ricotta,  
lovage mousse and sourdough schiacciata flatbread

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

Boneless Guinea fowl stuffed with cotechino   
*[Italian pork sausage made with as much rind and fat as lean meat]*,  
herbs and red turnip purée

A sweet thought

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

// VEGETARIAN FANTASY //

Baked onion stuffed with vegetables  
and tomato sauce flavoured with basil 

Porto Santo Spirito Cuttlefish tagliatelle steamed with fennel and grapefruit

Courgette and mint cream soup  with German bread dumplings,  
pecorino // from Antonič farm in Cerovlje // topped with sour cream

Tagliatelle made of Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®)  
grape pomace flour with vegetable ragu and herbs 

Salt cod, shrimp tails and vegetable mix tempura tapas

A sweet thought

€ 46,00 // or € 66,00 with 5 matchnig wines



# SOMMER 2018




## VORSPEISEN



Sommerteller // Erbsenkreme mit Fenchel, Kräuterricotta, Liebstöckel-Schaum  
und Fladen mit Mutterhefe

€ 8,50

Ofenzwiebel gefüllt mit garteneigenem Gemüse  
an Tomaten-Basilikumsauce (*vegan*) 

€ 8,50

Karster Olivenöleis mit Gemüse in Zitrusöl  
und schwarze Olivenpaste

€ 9,00

Unsere Wurstspezialitäten 

€ 10,00

Schinken vom Schwein aus unserer Region, von Hand geschnitten

€ 10,00

Tintenfisch\*-Tagliatelle aus Porto Santo Spirito,  
dampfgegart mit Fenchel-Grapefruit-Julienne

€ 10,00

Zucchini-Minze-Velouté  mit Semmelknödel,  
Pecorino // Az. Agr. Antonič - Cerovlje // und Sauerrahm

€ 8,50

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

€ 9,50

Mlinci mit Supeta

// im Ofen geröstete Nudeln mit Hühnerragout - nach traditionellem Rezept //

€ 9,50

Violettes Risotto

// Blaukohl mit milder Gorgonzolacreme und knusprigem Bauchspeck //

€ 9,50

Tagliatelle mit Trestermehl von Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®)  
mit Gemüse-Kräuter-Ragout 

€ 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 //



# SOMMER 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

Entbeintes Perlhuhn, gefüllt mit Cotechino-Wurst,   
Kräutern und Püree aus roter Bete  
€ 16,00

Gebratene Kaninchenkeule mit Rosmarin und Paprika mit Currykraut   
€ 16,00

Tapas mit Stockfisch\*, Garnelenschwänzen\* und Gemüse in Tempurateig  
€ 17,00

Entbeintes Wildschwein-Karree in Milch,  
// 3 Stunden bei Niedertemperatur 57° gegart //  
mit Polenta und Traubengelee   
€ 18,00

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

Friulanisches Jungrindfleisch  
// 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*

*\*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 //

 Sommerteller // Erbsenkreme mit Fenchel, Kräuterricotta, Liebstöckel-Schaum  
und Fladen mit Mutterhefe

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

Entbeintes Perlhuhn, gefüllt mit Cotechino-Wurst,   
Kräutern und Püree aus roter Bete

Süßer Gedanke

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

## // VEGETARISCHE FANTASIE //

Ofenzwiebel gefüllt mit garteneigenem Gemüse  
an Tomaten-Basilikumsauce 

Tintenfisch-Tagliatelle aus Porto Santo Spirito,  
dampfgegart mit Fenchel-Grapefruit-Julienne

Zucchini-Minze-Velouté  mit Semmelknödel,  
Pecorino // Az. Agr. Antonič - Cerovlje // und Sauerrahm

Tagliatelle mit Trestermehl von Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®)  
mit Gemüse-Kräuter-Ragout 

Tapas mit Stockfisch, Garnelenschwänzen und Gemüse in Tempurateig

Süßer Gedanke

€ 46,00 // oder € 66,00 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 //

Vasetto estivo // crema di piselli al finocchietto,

 ricotta alle erbe e spuma di levistico


Cipolla al forno ripiena d'orto con salsa di pomodoro e basilico (*vegano*) 

Il Tagliere // piatto di salumi nostrani 

Prosciutto crudo di maiale della nostra regione al taglio a mano

Tagliatelle di seppie di Porto Santo Spirito a vapore

con julienne di finocchi e pompelmo

Vellutata di zucchine e menta  con pecorino


// az. agr. Antonič - Cerovlje // e panna acida

Il Risotto viola // al cavolo viola con crema al gorgonzola dolce //

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

- con ragù di verdure ed erbe 

## L'APPETITO VIEN MANGIANDO

// Secondi Piatti //

Selezione di formaggi Carso & Collio e le nostre confetture extra 


Tapas di baccalà, code di gamberi e mix di verdure 

Faraona disossata, farcita con il cotechino ,

erbe aromatiche e purea di erbe rosse

Coscia di coniglio al rosmarino con dadolata di peperoni saltati all'elicriso 

Carrè di cinghiale disossato, marinato nel latte

// cotto a bassa temperatura a 57° per 3 ore // e gelatina di uva 

La quaglietta alla salvia: coscetta e petto

Pezzata rossa friulana // carne di vitellone (8-12 mesi),

cotta a bassa temperatura a 67° per 2 ore //, speck, salsa di terrano e patate in tecia

La invitiamo a chiedere i dolci senza glutine disponibili!

Responsabile GABRIELLA COTTALI DEVETAK



Azienda agricola "Devetak Sara" - San Michele del Carso



ESTATE 2018




## I PRANZI DEL VENERDI

25€\*

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

### // Antipasti & Primi Piatti //

 Vasetto estivo // crema di piselli al finocchietto,  
ricotta alle erbe, spuma di levistico e cialdina di esubero

Gelato all'olio extravergine d'oliva del Carso  
con verdure nell'olio agrumato e patè di olive nere

Prosciutto crudo di maiale della nostra regione al taglio a mano


Vellutata di zucchine e menta  con knödel di pane,  
pecorino // az. agr. Antonič - Cerovlje // e panna acida

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


Il Risotto viola

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

### // Secondi Piatti //

Faraona disossata, farcita con il cotechino , erbe aromatiche  
e purea di erbette rosse

Coscia di coniglio al rosmarino con dadolata di peperoni saltati all'elicriso 

Carrè di cinghiale disossato, marinato nel latte  
// cotto a bassa temperatura a 57° per 3 ore //, polenta e gelatina di uva 

### // Caffè //

\* Non incluso: vino e altre bevande.

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



POLETJE 2018




## KOSILA OB PETKIH

25€\*


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

// Predjedi //


 Poletni lonček // grahova krema s komarčkom,  
skuta z zelišči, luštrekova pena in domači kreker z naravnim kvasom

Sladoled iz ekstra-deviškega kraškega olja  
z zelenjavami v agrumiranem olju in pašteta črnih oliv

Ročno rezan svinski pršut iz naše dežele


Kremna bučina juha z meto , knödel,  
ovčji sir // kmetija Antonič iz Cerovelj // ter kislá smetana

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

Rižota z vijoličastim glavnatim zeljem,  
krema z gorgonzolo in hrustljava panceta 


// Glavne Jedi //

Pegatka (brez kosti) polnjena s kožarico , dišavice in pire z rdečo peso

Praženo zajčevó stegno z rožmarinom in paprikine kocke s smiljem 

Kare divjega prašiča (brez kosti)

// kuhan v mlečni omaki pri nizki temperaturi 57° za 3 ure //

polenta in žele iz grozdja 

// Kava //

\* Ni vključeno: vino in druge pijače.

Velja samo ob petkih opoldne - in po možnosti za celotno omizje.