





AUTUNNO 2018



CHI BEN COMINCIA È A METÀ DELL'OPERA


// Antipasti & Primi Piatti //

La zucca  // al forno, frita e piccolo flan allo zenzero
€ 9,00

Spiedino di lumache goriziane // az. agr. Raida // in pastella,
salsa di burro all'erba amara  e caciotta bio
€ 9,50

Lingua di vitello salmistrata su crema di patate,
sedano in agrodolce e senape naturale
€ 9,50


Vasetto d'autunno // polentina morbida, porcini trifolati,
spuma di prezzemolo e cialdina di esubero
€ 9,50

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

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

Crema di funghi e patate
con crostini mignon profumati al pepe etnico e porcini julienne
€ 9,00

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

Snidjeno testo // gnocchi di pasta lievitata //
con ragù di coniglio al finocchietto 
piatto del gruppo "Premiate trattorie italiane"
€ 9,50

Risotto al Parmigiano Reggiano con porcini e salsa al prezzemolo
€ 11,00

Tagliatelle alla farina di vinaccia di Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®)
con verdure, curry e coda di gambero*
€ 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 //



AUTUNNO 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  e cavolo viola stufato
€ 16,00

Trancio di baccalà* nella foglia di alloro
con crema di fagioli e cipolle in agrodolce
€ 17,00

Rosolato di coscia di coniglio e porcini
€ 18,00

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

La quaglietta alla salvia // coscetta, petto
e farcita nella pancetta  // su purea di ceci
€ 18,00

Pezzata rossa friulana
// carne di vitellone (8-12 mesi), cotta a bassa temperatura a 67° per 1/2 ora //
speck, salsa di terrano e patate in tecia
€ 18,00

Ossobuco di vitello // cotto a bassa temperatura a 67° per 14 ore //
e patate arroste
€ 20,00

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 //

Spiedino di lumache goriziane // az. agr. Raida // in pastella,
salsa di burro all'erba amara 🍴 e caciotta bio

Snidjeno testo // gnocchi di pasta lievitata //
con ragù di coniglio al finocchietto 🍴
piatto del gruppo "Premiate trattorie italiane"

Faraona disossata, farcita con il cotechino 🍴 e cavolo viola stufato

Dolce pensiero

€ 40,00 // con 3 assaggi di vino in abbinamento € 52,00

2. FANTASIA D'AUTUNNO

// L'autunno è la stagione più dolce, e quello che perdiamo in fiori lo guadagniamo in frutti. // Samuel Butler

La zucca 🍴 // al forno, frita e piccolo flan allo zenzero

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

Vasetto d'autunno // polentina morbida, porcini trifolati,
spuma di prezzemolo e cialdina di esubero

Risotto al Parmigiano Reggiano con porcini e salsa al prezzemolo

Carrè di cinghiale disossato // cotto a bassa temperatura a 57° per 3 ore
nel vino rosso e ginepro //, polenta e gelatina di uva 🍴

Dolce pensiero

€ 47,00 // con 5 assaggi di vino in abbinamento € 67,00



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 //

La zucca al forno e piccolo flan allo zenzero

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

Il Tagliere // piatto di salumi nostrani 🍴

Prosciutto crudo di maiale della nostra regione al taglio a mano

Crema di funghi e patate e porcini julienne

Risotto al Parmigiano Reggiano con porcini e salsa al prezzemolo

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 verdurine, curry e coda di gambero
- con ragù di coniglio al finocchietto

L'APPETITO VIEN MANGIANDO

// Secondi Piatti //

Selezione di formaggi Carso & Collio e le nostre confetture extra 🍴

Faraona disossata, farcita con il cotechino 🍴 e cavolo viola stufato

Trancio di baccalà nella foglia di alloro con crema di fagioli e cipolle in agrodolce

Rosolato di coscia di coniglio e porcini

Carrè di cinghiale disossato // cotto a bassa temperatura a 57° per 3 ore
nel vino rosso e ginepro // e gelatina 🍴 uva

La quaglietta alla salvia // coscetta, petto e farcita nella pancetta 🍴 // su purea di ceci

Pezzata rossa friulana // carne di vitellone (8-12 mesi), cotta a bassa temperatura a 67° per 1/2 ora //
speck, salsa di terrano e patate in tecia

Ossobuco di vitello // cotto a bassa temperatura a 67° per 14 ore // e patate arroste

La invitiamo a chiedere i dolci senza glutine disponibili!

Responsabile GABRIELLA COTTALI DEVETAK



Azienda agricola "Devetak Sara" - San Michele del Carso



JESEN 2018



Z DOBRO VOLJO ZAČNI DELO, PA BO LEP USPEH IMELO


// Predjedi //

Buča  // v peči, ocvrta in mali kipnik z ingverjem
€ 9,00

Goriški polži na pariški način // kmetije Raida //,
maslo z balzaminko  in bio sir "caciotta"
€ 9,50

Telečji jezik na krompirjevi kremi, zelena in gorčica
€ 9,50


Jesenski lonček // mehka polentica, jurčki,
peteršiljeva pena in domači kreker z naravnim kvasom
€ 9,50

Krožnik domačih narezkov 
€ 10,00

Ročno rezan svinski pršut iz naše dežele
€ 10,00


Kremna gobova in krompirjeva juha,
mini prepečenec aromatiziran z etničnim poprom in jurčki julienne
€ 9,00

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

"Snidjeno testo" // cmoki iz kuhanega testa
z zajčevim ragujem in komarčkom 
// krožnik "Nagrajenih italijanskih gostiln" //
€ 9,50

Rižota s parmezanom in jurčki ter peteršiljeva salsa
€ 11,00

Testenine z moko iz tropin Oslavske rebule (Macino®)
z zelenjavicami, curry-jem in rakovim repkom*
€ 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 //



JESEN 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 POTEH TE NIČ NE MOTI

// Glavne Jedi //

Krožnik sirov Kras & Collio z našimi marmeladami 

€ 12,00

Pegatka (brez kosti) polnjena s kožarico  in vijoličasto glavno zelje

€ 16,00

V lovoru ovit polenovkin file na fižolovi kremi in sladkokisla čebula

€ 17,00


Praženo zajčevo stegno z jurčki

€ 18,00

Kare divjega prašiča (brez kosti) // kuhan v rdečem vinu pri nizki

temperaturi 57° za 3 ure // polenta in žele iz grozdja 

€ 18,00

Prepelica aromatizirana z žajbljem // bedrce, prsi in polnjena v panceti  //

na čičerikinem pireju

€ 18,00

Furlansko meso težjega teleta (starega 8-12 mesecev)

// kuhano pri nizki temperaturi 67° za ½ ure //,

speck, teranova salsa in krompir v kozici

€ 18,00

“Ossobuco” // debele rezine telečje krače z mozgovo kostjo na sredini,

kuhane pri nizki temperaturi 67° za 14 ur // in praženi krompirček

€ 20,00

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 //

Goriški polži na pariški način // kmetije Raida //,
maslo z balzaminko 🍷 in bio sir "caciotta"

"Snidjeno testo" // cmoki iz kuhanega testa
z zajčevim ragujem govedine in komarčkom 🍷
// krožnik "Nagrajenih italijanskih gostiln" //

Pegatka (brez kosti) polnjena s kožarico 🍷 in vijoličasto glavno zelje

Sladki zaključek

€ 40,00 // s 3. pokušnjami vina € 52,00

// JESENSKA DOMIŠLJIJA //

Buča 🍷 // v peči, ocvrta in mali kipnik z ingverjem

Telečji jezik na krompirjevi kremi, zelena in gorčica

Jesenski lonček // mehka polentica, jurčki,
peteršiljeva pena in domači kreker z naravnim kvasom

Rižota s parmezanom in jurčki ter peteršiljeva salsa

Kare divjega prašiča (brez kosti) // kuhan v rdečem vinu pri nizki
temperaturi 57° za 3 ure // polenta in žele iz grozdja 🍷

Sladki zaključek

€ 47,00 // s 5. pokušnjami vina € 67,00


STARTERS

The pumpkin  // baked, fried and a small ginger-flavoured flan
€ 9,00

Kebab made with snails from the Raida Farm near Gorizia,
battered and served with a costmary-flavoured butter
sauce and organic caciotta cheese
€ 9,50

Salt-cured calf's tongue on creamed potatoes
served with sweet and sour celery and mustard
€ 9,50


The autumn jar // soft polenta, diced porcini mushrooms, parsley mousse
and sourdough schiacciata flatbread
€ 9,50

Platter of local cured meats 
€ 10,00

Hand-sliced pork ham typical of our region
€ 10,00


Creamy mushroom and potato soup with pepper-flavoured croutons
and porcini mushrooms julienne
€ 9,00

Mlinci with Supeta
// oven-toasted pasta with chicken stew - an old recipe //
€ 9,50

"Snidjeno testo" // leavened dough gnocchi
with rabbit stew flavoured with wild fennel 
€ 9,50

Parmesan cheese risotto with porcini mushroom and parsley sauce
€ 11,00

Tagliatelle made of Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®)
grape pomace flour with a greens ragu flavoured with curry and shrimp tails*
€ 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 //


 AUTUMN 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]
and purple cabbage
€ 16,00

Slice of cod* wrapped in bay leaves served
with creamed beans and sweet-and-sour onions
€ 17,00

Our classic roasted rabbit with porcini mushrooms
€ 18,00

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

Sage-flavoured quail: leg, breast,
stuffed in pancetta  on a chick peas purée
€ 18,00

Veal (8-12 months) from Friuli
// cooked at a low temperature - 67° for ½ hours //
with speck, Terrano wine sauce and sautéed potatoes
€ 18,00

Ossobuco // braised veal shank cooked at a low temperature
- 67° for 14 hours // served with roast potatoes
€ 20,00

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 //

Kebab made with snails from the Raida Farm near Gorizia,
battered and served with a costmary-flavoured butter
sauce and organic caciotta cheese

“Snidjeno testo” // leavened dough gnocchi
with rabbit stew flavoured with wild fennel 

Boneless Guinea fowl stuffed with cotechino 
[Italian pork sausage made with as much rind and fat as lean meat]
and purple cabbage

A sweet thought

€ 40,00 // or € 52,00 with 3 matchnig wines

// AUTUMN FANTASY //

The pumpkin  // baked, fried and a small ginger-flavoured flan

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

The autumn jar // soft polenta, diced porcini mushrooms, parsley mousse
and sourdough schiacciata flatbread

Parmesan cheese risotto with porcini mushroom and parsley sauce

Boneless wild boar loin, // cooked in red wine and juniper at a low temperature
57° for 3 hours // with polenta and grape jelly

A sweet thought

€ 47,00 // or € 67,00 with 5 matchnig wines



HERBST 2018



VORSPEISEN

Kürbis  // im Ofen gebacken, frittiert und als kleiner Flan mit Ingwer
€ 9,00

Spießchen mit Görzer Schnecken // Az. Agr. Raida // in Backteig,
Buttersauce mit Frauenminze und Bio-Caciotta-Käse
€ 9,50

Gepökelte Kalbszunge auf Kartoffelcreme, süßsaurer Sellerie und Senf
€ 9,50


Herbstplatte // Polenta mit Steinpilzwürfel, Petersilienschaum
und Fladen mit Mutterhefe
€ 9,50

Unsere Wurstspezialitäten 
€ 10,00

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


Pilz-Kartoffel-Cremesuppe, Croûtons mit Pfeffer aromatisiert
und Steinpilzen julienne
€ 9,00

Mlinci mit Supeta
// im Ofen geröstete Nudeln mit Hühnerragout - nach traditionellem Rezept //
€ 9,50

“Snidjeno testo” // Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig
mit Kaninchenragout und wildem Fenchel 
€ 9,50

Parmesan-Risotto mit Steinpilzen und Petersiliensauce
€ 11,00

Tagliatelle mit Trestermehl von Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®)
mit Gemüse-ragout mit Curry aromatisiert und Krebschwänzen*
€ 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 //



HERBST 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 Stataper*


HAUPTSPEISEN


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

Entbeintes Perlhuhn gefüllt mit Cotechino-Wurst und Blaukohl
€ 16,00

Kabeljau-Tranche* im Lorbeerblatt
mit Bohnencreme und süß-sauren Zwiebeln
€ 17,00

Gebratene Kaninchenkeule mit Steinpilzen
€ 18,00

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

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

Friulanisches Jungrindfleisch // 1/2 Stunden
bei Niedertemperatur 67° gegart //, Speck, Terrano-Sauce und Kartoffelpfanne
€ 18,00

Ossobuco vom Kalb // 14 Stunden bei Niedertemperatur 67° gegart //
mit Röstkartoffeln
€ 20,00

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 //

Spießchen mit Görzer Schnecken // Az. Agr. Raida // in Backteig,
Buttersauce mit Frauenminze und Bio-Caciotta-Käse

“Snidjeno testo” // Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig
mit Kaninchenragout und wildem Fenchel 

Entbeintes Perlhuhn gefüllt mit Cotechino-Wurst und Blaukohl

Süßer Gedanke

€ 40,00 // oder € 52,00 mit 3 Weinempfehlungen

// HERBST FANTASIE //

Kürbis  // im Ofen gebacken, frittiert und als kleiner Flan mit Ingwer
Gepökelte Kalbszunge auf Kartoffelcreme, süßsaurer Sellerie und Senf

Herbstplatte // Polenta mit Steinpilzwürfel, Petersilienschaum
und Fladen mit Mutterhefe

Parmesan-Risotto mit Steinpilzen und Petersiliensauce

Entbeintes Wildschwein-Karree im Rotwein mit Wacholderbeeren,

// 3 Stunden bei Niedertemperatur 57° gegart //

mit Polenta und Traubengelee 

Süßer Gedanke

€ 47,00 // oder € 67,00 mit 5 Weinempfehlungen

I PRANZI DEL VENERDI


25€*

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


// Antipasti & Primi Piatti //

La zucca  // al forno, frita e piccolo flan allo zenzero


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

Il Tagliere // piatto di salumi nostrani 

Crema di funghi e patate
con crostini mignon profumati al pepe etnico e porcini julienne

Fusi, luganighe  e Jamar

// latteria Carso stagionato in grotta - az. agr. Zidarič Dario di Prepotto (TS) //

Snidjeno testo // gnocchi di pasta lievitata //
con ragù di coniglio al finocchietto 

// Secondi Piatti //

Faraona disossata, farcita con il cotechino  e cavolo viola stufato

Rosolato di coscia di coniglio e porcini

Selezione di formaggi Carso & Collio e le nostre confetture extra 

// Caffè //

* Non incluso: vino e altre bevande.

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



JESEN 2018




KOSILA OB PETKIH

25€*

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

// Predjedi //

Buč:  // v peči, ocvrta in mali kipnik z ingverjem


Telečji jezik na krompirjevi kremi, zelena in gorčica

Krožnik domačih narezkov 

Kremna gobova in krompirjeva juha,
mini prepečenec aromatiziran z etničnim poprom in jurči julienne

Fuži s klobaso  in Jamarjem


// kravji sir staran v kraški jami - kmetija Zidarič Dario //

“Snidjeno testo” // cmoki iz kuhanega testa
z zajčevim ragujem govedine in komarčkom 

// Glavne Jedi //

Pegatka (brez kosti) polnjena s kožarico  in vijoličasto glavnato zelje

Praženo zajčevo stegno z jurčki

Krožnik sirov Kras & Collio z našimi marmeladami 

// Kava //

* Ni vključeno: vino in druge pijače.

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