

# INVERNO 2018 - 19



## // Antipasti & Primi Piatti //

CHI BEN COMINCIA È A METÀ DELL'OPERA

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

Vasetto d' inverno // polenta morbida, trippe\*,  
spuma di prezzemolo e cialdina di esubero  
€ 9,00

Spiedino di lumache goriziane // az. agr. Raida // in pastella,  
burro alle erbe e caciotta bio  
€ 9,50

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

Žganci // polenta di sarazin - grano saraceno - abbrustolita,  
cicciole e salame fresco 🍷 all'aceto di Joško Sirk  
€ 9,50

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

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

La Šelinka di mamma Helka // minestrone con sedano, patate, piedino di maiale 🍷  
e fagioli - anticamente cucinato sullo »spargher« 6-8 ore - ricetta di famiglia //  
€ 8,50

Risotto al radicchio invernale, cubetti di pancetta e listelle di lardo 🍷  
€ 9,50

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


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


Tagliatelle alla farina di vinaccia di Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®)  
saltate nel burro & salvia e ragù di pezzata rossa  
€ 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 //

## // Secondi Piatti //

L'APPETITO VIEN MANGIANDO


Piatto vegetariano: fagottino di verze al forno ripieno di orzo e ricotta  
su salsa di pomodoro   
€ 12,00


Selezione di formaggi Carso & Collio e le nostre confetture extra   
€ 12,00

Faraona disossata\*, farcita con il cotechino  e cavolo viola stufato  
€ 16,00

Il tradizionale baccalà della nonna Žuta in cestino di parmigiano  
€ 16,00

Rosolato di coscia di coniglio al rosmarino e peperoni stufati  
€ 16,00

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   
€ 18,00

Pezzata rossa friulana  
// carne di vitellone (8-12 mesi), cotta a bassa temperatura a 67° per 1h ½ //  
speck, salsa di terrano e patate in tecia  
€ 18,00

Ossobuco di scottona // cotto a bassa temperatura a 67° per 14 ore //  
e patate arroste  
€ 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*

## // I nostri menu degustazione //

ALLA CUOCA IL FORNELLO, AL PITTORE IL PENNELLO

Vi invitiamo a non cambiare le portate dei menu,  
che sono da intendersi preferibilmente per tutto il tavolo.

### I. PREMIATE TRATTORIE ITALIANE

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

Il tradizionale baccalà della nonna Žuta in cestino di parmigiano

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

Žganci // polenta di sarazin - grano saraceno - abbrustolita,  
cicciolate e salame fresco  all'aceto di Joško Sirk

Dolce pensiero


€ 40,00 // con 3 assaggi di vino in abbinamento € 50,00

### 2. FANTASIA D'INVERNO

// L'inverno è il tempo del conforto, del buon cibo, del tocco di una mano amica  
e di una chiacchierata accanto al fuoco: è il tempo della casa. // Edith Sitwell

Spiedino di lumache goriziane // az. agr. Raida // in pastella,  
burro alle erbe e caciotta bio

Vasetto d' inverno // polenta morbida, trippe,  
spuma di prezzemolo e cialdina di esubero

La Šelinka di mamma Helka // minestrone con sedano, patate, piedino di maiale   
e fagioli - anticamente cucinato sullo »spargher« 6-8 ore - ricetta di famiglia //

Risotto al radicchio invernale, cubetti di pancetta e listelle di lardo 

Rosolato di coscia di coniglio al rosmarino e peperoni stufati

Dolce pensiero

€ 45,00 // con 5 assaggi di vino in abbinamento € 65,00

# 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

## // Antipasti & Primi Piatti //


CHI BEN COMINCIA È A METÀ DELL'OPERA

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

La Šelinka di mamma Helka // minestrone con sedano, patate, piedino di maiale   
e fagioli - anticamente cucinato sullo »spargher« 6-8 ore - ricetta di famiglia //

Risotto al radicchio invernale, cubetti di pancetta e listelle di lardo 

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 coniglio al finocchietto

## // Secondi Piatti //

L'APPETITO VIEN MANGIANDO

Selezione di formaggi Carso & Collio e le nostre confetture extra 

Faraona disossata, farcita con il cotechino  e cavolo viola stufato

Rosolato di coscia di coniglio al rosmarino e peperoni stufati

Carrè di cinghiale disossato // cotto a bassa temperatura a 57° per 3 ore

nel vino rosso e ginepro // e gelatina di uva 

La quaglietta alla salvia // coscetta, petto e farcita nella pancetta 

Pezzata rossa friulana // carne di vitellone (8-12 mesi), cotta a bassa temperatura a 67° per 1 ½ ora //  
speck, salsa di terrano e patate in tecia

Ossobuco di scottona // 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



# ZIMA 2018 - 19

## // Predjedi //

Z DOBRO VOLJO ZAČNI DELO, PA BO LEP USPEH IMELO

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

Zimski lonček // mehka polentica, vampi\*,  
peteršiljeva pena in domači kreker z naravnim kvasom  
€ 9,00

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

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

Žganci, ocvirki in sveža salama 🍷 s kisom Joška Sirka  
€ 9,50

Krožnik domačih narezkov 🍷  
€ 10,00

Ročno rezan svinski pršut iz naše dežele  
€ 10,00

Šelinka mame Helke // stari domači recept mineštre z zeleno, krompirjem,  
fižolom in svinjsko nogico 🍷 (nekoč kuhana na špargerju 6/8 ur)  
€ 8,50

Rižota z zimskim radičem, kockami pancete in trakci slanine 🍷  
€ 9,50

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

### Moja supeta


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


Testenine z moko iz tropin Oslavske rebule (Macino®)  
zabeljene z maslom in žajbljem na omaki furlanskega mesa  
€ 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 //

## // Glavne Jedi //

KO SI ŽE NA PRAVI POTI, NAJ POTEM TE NIČ NE MOTI


Vegetarijanski krožnik: ohrovtov mošnjiček  
polnjen z ječmenom in skuto na paradižnikovi omaki   
€ 12,00


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

Pegatka\* (brez kosti) polnjena s kožarico  in vijoličasto glavno zelje  
€ 16,00

Tradicionalna polenovka po receptu none Žute v parmezanovi košarici  
€ 16,00

Praženo zajčevostegno z rožmarinom in papriko  
€ 16,00

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   
€ 18,00

Furlansko meso težjega teleta (starega 8-12 mesecev)  
// kuhano pri nizki temperaturi 67° za 1 uro in 1/2 //,  
speck, teranova salsa in krompir v kozici  
€ 18,00

“Ossobuco” // debele rezine krače z mozgovo kostjo na sredini,  
kuhane pri nizki temperaturi 67° za 14 ur // in praženi krompirček  
€ 18,00

*Tople prikuhe in solata € 3,50*

*Kruh in postrežba € 3,00*



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

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

*\*zamrznjeno ob izvoru*

*// Naši degustacijski meniji //*

KRUHA NE NAPRAVI MOKA, TEMVEČ ROKA

Lepo prosimo, da hodov ne zamenjate.

Menije postrežemo le za celotno omizje

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

Tradicionalna polenovka po receptu none Žute v parmezanovi košarici

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

Žganci, ocvirki in sveža salama 🍷 s kisom Joška Sirka

Sladki zaključek

€ 40,00 // s 3. pokušnjami vina € 50,00

*// ZIMSKA DOMIŠLJJA //*

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

Zimski lonček // mehka polentica, vampi,  
peteršiljeva pena in domači kreker z naravnim kvasom

Šelinka mame Helke // stari domači recept mineštre z zeleno, krompirjem,  
fižolom in svinjsko nogico 🍷 (nekoč kuhane na špargerju 6/8 ur)

Rižota z zimskim radičem, kockami pancete in trakci slanine 🍷

Praženo zajčevo stegno z rožmarinom in papriko


Sladki zaključek

€ 45,00 // s 5. pokušnjami vina € 65,00



# WINTER 2018 - 19

## STARTERS


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

The winter jar // soft polenta, tripe\*, parsley mousse  
and sourdough schiacciata flatbread  
€ 9,50


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


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

"Žganci" // "sarazin" (buckwheat) toasted polenta,  
cracklings and fresh salami  cooked with vinegar by Joško Sirk  
€ 9,50

Platter of local cured meats   
€ 10,00

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


Mamma Helka's Šelinka // celery soup with beans, potatoes and pork   
- our family's old recipe  
€ 8,50

Winter chicory risotto, with diced pancetta and lard stripes   
€ 9,50

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


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

Tagliatelle made of Ribolla Gialla di Oslavia grape pomace flour (Macino®)  
sautéed in butter and sage and served with beef ragout (Pezzata Rossa breed)  
€ 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 //



## MAIN COURSES


Vegetarian dish: baked savoy cabbage bundle stuffed  
with barley and ricotta cheese, served on tomato sauce   
€ 12,00


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

Grandma Žuta's traditional baccalà // salt cod  
€ 16,00

Our classic rosemary-roasted rabbit with peppers  
€ 16,00

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   
€ 18,00

Veal (8-12 months) from Friuli  
// cooked at a low temperature - 67° for 1 ½ hours //  
with speck, Terrano wine sauce and sautéed potatoes  
€ 18,00

Ossobuco // braised 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 //

Grandma Žuta's traditional baccalà // salt cod

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

"Žganci" // “sarazin” (buckwheat) toasted polenta,  
cracklings and fresh salami  cooked with vinegar by Joško Sirk

A sweet thought

€ 40,00 // or € 50,00 with 3 matchnig wines

// WINTER FANTASY //

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

The winter jar // soft polenta, tripe, parsley mousse  
and sourdough schiacciata flatbread

Mamma Helka's Šelinka // celery soup with beans, potatoes and pork   
- our family's old recipe

Winter chicory risotto, with diced pancetta and lard stripes 

Our classic rosemary-roasted rabbit with peppers

A sweet thought

€ 45,00 // or € 65,00 with 5 matchnig wines



# WINTER 2018 - 19

## VORSPEISEN

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

Winterplatte // Polenta, Kutteln\*, Petersilienschaum und Fladen mit Mutterhefe  
€ 9,50

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

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

"Žganci" // Buchweizenpolenta - gebraten, Grieben  
und frische Salami 🍂 in Essig von Joško Sirk  
€ 9,50

Unsere Wurstspezialitäten 🍂  
€ 10,00

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

Šelinka von Mamma Helka // Selleriesuppe mit Bohnen, Kartoffeln  
und Schweinefleisch 🍂 - antikes Familienrezept  
€ 8,50

Winterradicchio-Risotto, Bauchspeckwürfel und Rückenspeckstreifen 🍂  
€ 9,50


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

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

Tagliatelle mit Trestermehl von Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®)  
sautiert in Butter & Salbei, mit Rindsragout (Pezzata Rossa-Rasse)  
€ 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 //

## HAUPTSPEISEN

Vegetarisches Gericht: Wirsingroulade mit Graupen-Ricotta-Fülle  
auf Tomatensauce 

€ 12,00

Selektion regionaler Käsen Karst & Collio mit unseren Konfitüren 

€ 12,00

Entbeintes Perlhuhn\* gefüllt mit Cotechino-Wurst und Blaukohl

€ 16,00

Traditioneller Stockfisch von Großmutter Žuta


€ 16,00

Das klassische gebratene Kaninchenkeule mit Rosmarin und Paprika

€ 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

€ 18,00

Friulanisches Jungrindfleisch // 1½ Stunden

bei Niedertemperatur 67° gegart //, Speck, Terrano-Sauce und Kartoffelpfanne

€ 18,00

Ossobuco von Rinderfleisch // 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 //

Traditioneller Stockfisch von Großmutter Žuta

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

"Žganci" // Buchweizenpolenta - gebraten, Grieben und frische Salami  in Essig von Joško Sirk

Süßer Gedanke

€ 40,00 // oder € 50,00 mit 3 Weinempfehlungen

// WINTER FANTASIE //

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

Winterplatte // Polenta, Kutteln, Petersilienschaum und Fladen mit Mutterhefe

Šelinka von Mamma Helka // Selleriesuppe mit Bohnen, Kartoffeln und Schweinefleisch  - antikes Familienrezept

Winterradicchio-Risotto, Bauchspeckwürfel und Rückenspeckstreifen 

Das klassische gebratene Kaninchenkeule mit Rosmarin und Paprika

Süßer Gedanke

€ 45,00 // oder € 65,00 mit 5 Weinempfehlungen

# INVERNO 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 //

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

Vasetto d' inverno // polenta morbida, trippe,  
spuma di prezzemolo e cialdina di esubero

Žganci // polenta di sarazin - grano saraceno - abbrustolita,  
ciccioline e salame fresco 🍷 all'aceto di Joško Sirk

La Šelinka di mamma Helka // minestrone con sedano, patate, piedino di maiale 🍷  
e fagioli - anticamente cucinato sullo »spargher« 6-8 ore - ricetta di famiglia //

Risotto al radicchio invernale, cubetti di pancetta e listelle di lardo 🍷

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 al rosmarino e peperoni stufati

Il tradizionale baccalà della nonna Žuta in cestino di parmigiano

### // Caffè //

\* Non incluso: vino e altre bevande.

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


# ZIMA 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

Zimski lonček // mehka polentica, vampi,  
peteršiljeva pena in domači kreker z naravnim kvasom

Žganci, ocvirki in sveža salama  s kisom Joška Sirka

Šelinka mame Helke // stari domači recept mineštre z zeleno, krompirjem,  
fižolom in svinjsko nogico  (nekoč kuhane na špargerju 6/8 ur)

Rižota z zimskim radičem, kockami pancete in trakci slanine 

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

### // Glavne Jedi //

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

Praženo zajčevo stegno z rožmarinom in papriko

Tradicionalna polenovka po receptu none Žute v parmezanovi košarici

### // Kava //

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