

## NATALE 2018 da DEVETAK

Piccolo vasettino di benvenuto

Flan al formaggio Tabor con crema di porcini e tartufo

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

Vellutata di zucca e zenzero con crostini al pepe e coda di gambero

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

### Secondi a scelta

Il baccalà della nonna Žuta

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 //, polenta e gelatina di uva

Pezzata rossa friulana

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

Piatto vegetariano: fagottino di verze al forno ripieno di orzo,  
ricotta e salsa di pomodoro di Sara

Intermezzo dolce

Dessert

Caffè e distillato

**68,00€ a persona incluso acqua e vini**  
(Vino a scelta – bianco – rosso – dolce  
da una lista di vini selezionati dalla nostra cantina)

*N.B. Il menu potrebbe subire qualche modifica*

## BOŽIČ 2018

Naša dobrodošlica z mini lončkom

Tortica s sirom Tabor, jurčkova krema in tartufi

Telečji jezik na krompirjevi kremi, zelena in gorčica

Kremna bučina juha z ingverjem, kruhki in rakov repek

Rižota z zimskim radičem, panceto in slanino

### Glavne jedi na izbiro

Polenovka none žute

Praženo zajčevo stegno z rožmarinom in papriko

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

Furlansko meso težjega teleta (starega 8-12 mesecev) // kuhano pri nizki temperaturi 67° za ½ ure //, speck, teranova salsa in krompir v kozici

Vege krožnik: ohrovtov mošnjček v peči polnjen z ječmenom in skuto, na paradižnikovi salsi

Sladki odmorček

Sladica

Kava in likerček

**68,00€ po osebi vključno z vinom in vodo**

*N.B. Meni bo lahko nekoliko različen*