



LOKANDA DEVETAK 1870

San Michele del Carso, 21 aprile 2019

Domenica di Pasqua

*Il nostro benvenuto con il tradizionale prosciutto cotto nel pane
con crostino di esubero al sale speciale e hren*

*o*x*o*x*o*x*

*Prosciutto di coniglio arrosto // az. Coniglionatura di Precenico (UD) //
su insalatina di asparagi e germogli bio*

*o*x*o*x*o*x*

Il tradizionale baccalà della nonna Žuta, polenta e cialdina di parmigiano

*o*x*o*x*o*x*

Vellutata d'asparagi con i nervetti all'aceto e guanciale croccante ☩

*o*x*o*x*o*x*

*Tagliatelle alla farina di vinaccia di Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®)
saltate nel burro ☩ salvia, ragù di pezzata rossa e paprika dolce*

*o*x*o*x*o*x*

SECONDI A SCELTA:

*Asparagi friulani gratinati e le delizie casearie della famiglia Zoff
// fattoria biologica Zoff di Borgnano (Cormons - GO) //*

*Rosolato di coniglio // az. Coniglionatura di Precenico (UD) // al rosmarino
con finocchi al burro*

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

*Ossobuco di vitello // cotto a bassa temperatura a 67° per 14 ore // e patate arroste
Agnello della landa carsica // az. agr. Antonič - Cerovlje // ai profumi del Carso*

*o*x*o*x*o*x*

Predessert

Dolce pasquale

Biscottini, caffè e distillato

 Azienda agricola "Devetak Sara" – San Michele del Carso



APERITIVO:

Kettmeir Brut da uve Pinot Bianco

A SCELTA IL VINO BIANCO TRA:

“Bric” – friulano **Lokanda Devetak**

Sv. Mihael – riesling **Lokanda Devetak**

Malvasia 2017 doc Carso **Castelveccchio** – Sagrado

Vitovska 2014 doc Carso **Castello di Rubbia** – San Michele del Carso

Müller Thurgau 2016 doc Collio **Caccese** – Pradis, Cormons

Bianco Vigna Runc 2016 (malvasia/sauvignon/traminer) doc Collio

Il Carpino - San Floriano, GO

Ribolla gialla 2017 doc Collio **Draga Miklus** - San Floriano, GO

Šipon 2013 **Dveri Pax** - Maribor, Stiria slovena

ED ANCHE IL VINO ROSSO:

Selektion Rosso 2017 (da uve Merlot e Cabernet franc) **Lokanda Devetak**

Merlot Amandum 2015 doc Isonzo **Dai Morars** - Gorizia

Teran 2015 doc Carso **Castello di Rubbia** – San Michele del Carso

Ribolla Nera 2014 doc Colli Orientali del Friuli **Ronchi di Cialla** - Prepotto, UD

Refosco 2014 doc Colli Orientali del Friuli **Ronchi di Cialla** - Prepotto, UD

Nestri 2016 (da uve merlot e refosco) doc Colli Orientali del Friuli **Meroi** – Buttrio, UD

Collio Rosso Negro di Collina 2013 doc Collio **Draga Miklus** - San Floriano, GO

Barbera d’Alba Superiore della Madre 2013 DOC **Ettore Germano** - Piemonte

CON IL DOLCE INVECE:

Moscato d’Asti Docg 2018 **Armangia** - Piemonte

€ 68,00 a persona tutto compreso

N.B. Il menu potrebbe subire qualche modifica!



LOKANDA DEVETAK 1870

Vrh sv. Mihaela, 21. aprila 2019

Velika Noč

*Naša dobrodošlica s tradicionalnim ročno rezanim pršutom pečenem v kruhu,
z droževim kruhkom in hrenom*


*o*o*o*o*o*

*Šunka praženega zajca // kmetije Coniglionatura iz Precenicca (UD) //
na beluševi solatici z bio kalčki*

*o*o*o*o*o*

Tradicionalna polenovka po receptu none Žute, polenta in parmezanov kreker

*o*o*o*o*o*

Kremna beluševa juha, živci in hrustljivo svinjsko lice 

*o*o*o*o*o*

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


*o*o*o*o*o*

GLAVNE JEDI NA IZBIRO:

Furlanski gratinirani beluši in bio sir // kmetije Zoff iz Borgnana - Krmin (GO) //

Praženo zajčevo stegno z rožmarinom in koromačem na maslu

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

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

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

Jagnje // kmetije Antonič – Cerovlje (TS) // s kraškimi dišavicami

*o*o*o*o*o*

Predessert

Velikonočna sladica

Piškotki, kava in likerček

 Kmetija “Devetak Sara” – Vrh sv. Mihaela



APERITIV:

Kettmeir Brut iz grozdja Pinot Bianco

BELO VINO NA IZBIRO MED:

“Bric” – friulano **Lokanda Devetak**

Sv. Mihael – riesling **Lokanda Devetak**

Malvasia 2017 doc Carso **Castelvecchio** – Zagraj/Sagrado

Vitovska 2014 doc Carso **Castello di Rubbia** – Vrh sv. Mihaela

Müller Thurgau 2016 doc Collio **Caccese** – Pradis, Krmin/Cormons

Bianco Vigna Runc 2016 (malvasia/sauvignon/traminer) doc Collio

Il Carpino – Števerjan/San Floriano, GO

Ribolla gialla 2017 doc Collio **Draga Miklus** - Števerjan/San Floriano, GO

Šipon 2013 **Dveri Pax** - Maribor, Štajerska (SLO)

IN TUDI RDEČE:

Selektion Rdeče 2017 (iz grozdja Merlot in Cabernet franc) **Lokanda Devetak**

Merlot Amandum 2015 doc Isonzo **Dai Morars** - Gorica

Teran 2015 doc Carso **Castello di Rubbia** – Vrh sv. Mihaela

Ribolla Nera 2014 doc Colli Orientali del Friuli **Ronchi di Cialla** - Prepotto, UD

Refosco 2014 doc Colli Orientali del Friuli **Ronchi di Cialla** - Prepotto, UD

Nestri 2016 (iz grozdja merlot in refosco) doc Colli Orientali del Friuli **Meroi** – Buttrio, UD

Collio Rosso Negro di Collina 2013 doc Collio **Draga Miklus** - Števerjan, GO

Barbera d’Alba Superiore della Madre 2013 DOC **Ettore Germano** - Piemonte

SLADKO VINO:

Moscato d’Asti Docg 2018 **Armangia** - Piemonte

€ 68,00 po osebi vse vključeno

N.B. Meni bo lahko nekoliko različen