



// Antipasti //

Vasetto d'inverno // polenta morbida, trippe*,
spuma di prezzemolo e cialdina di parmigiano
9,50

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

La zucca // fagottino con mandorle e ricotta su purea allo zenzero (v)
9,50

"Liptauer" // formaggio cremoso tipico della Mitteleuropa //, acciuga del Cantabrico,
capperi naturali e crostini di pane integrale di lievito madre (v - senza acciuga)
10,00

Il Tagliere // piatto di salumi nostrani SARAF
con il prosciutto crudo di maiale della nostra regione al taglio a mano
10,00

Spiedino di lumache goriziane // az. agr. Raida (Piuma, GO) // in pastella di farina di riso,
maionese di soia e caciotta bio // fattoria biologica Zoff di Borgnano (Cormons - GO) //
10,00

// Primi Piatti //

La Šelinka di mamma Helka // minestrone con sedano, patate, piedino di maiale SARAF
e fagioli - anticamente cucinato sullo »spargher« 6-8 ore - ricetta di famiglia //
9,00

Il Risotto viola
// al cavolo viola con radicchio invernale, cubetti di pancetta e listelle di lardo SARAF//
10,00

Spätzle alle erbe, pere e polvere di noci
su crema di gorgonzola friulano // selezione Soplaja (v)
10,00

"Snidjeno testo" // gnocchi di pasta lievitata con ragù di coniglio
// az. Vecon Coniglionatura di Precenicco (UD) // al finocchietto
piatto del gruppo "Premiate trattorie italiane"
10,00

Fusi, luganighe SARAF e Jamar
// latteria Carso stagionato in grotta - az. agr. Zidarič Dario di Prepotto (TS) //
10,00

Tagliolini alla farina di vinaccia di Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®),
supeta // spezzatino di gallina - antica ricetta // e polvere di speck
11,00

// Secondi Piatti //

Selezione di formaggi Carso & Collio con le nostre confetture extra e miele SARAF DEVETAK (v)
12,00

Žouc & Taffel // gelatina, nervetti* e carne lessa // antico piatto carsico
15,00

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

Žganci // sarazin - polenta di grano saraceno abbrustolita //, cicciole SARAF DEVETAK, il salame SARAF DEVETAK
all'aceto di Joško Sirk ed il cotechino SARAF DEVETAK con salsa balsamica
16,00

Coscia di coniglio rosolata // az. Vecon Coniglionatura di Precenico (UD) //
ed aromatizzata al rosmarino con finocchi gratinati
16,00

Filetto di maiale, semi di sesamo e cavolo cappuccio
16,00

Ossobuco di vitello* // cotto a bassa temperatura a 67° per 14 ore //
e patate arroste
18,00

La quaglietta alla salvia // coscetta e petto su purè di patata viola
18,00

Filetto di cinghiale // cotto a bassa temperatura a 57° per 3 ore
nel vino rosso e ginepro //, polenta, gelatina di uva SARAF DEVETAK e prugne al vin brulé
19,00

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



Verdure, erbe aromatiche e salumi dell'azienda agricola di famiglia »Devetak Sara«

Nella nostra cucina vengono usate anche farine dell'azienda Friùl Bios di Galleriano di Lestizza (UD) //
che pratica agricoltura omeodinamica recuperando antiche tradizioni contadine nel rispetto delle
caratteristiche naturali delle piante e del loro ciclo riproduttivo.
Si utilizzano inoltre uova con codice 0 - da allevamento biologico.

Il prodotto fresco può essere eventualmente surgelato o congelato da noi per la conservazione
nel rispetto della normativa sanitaria vigente.

* il prodotto può essere surgelato all'origine

(v) vegetariano

// I nostri menu degustazione //

... da intendersi preferibilmente per tutto il tavolo e dei quali Vi invitiamo a non cambiare le portate ...

I. PREMIATE TRATTORIE ITALIANE (4 portate)

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

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

"Snidjeno testo" // gnocchi di pasta lievitata con ragù di coniglio

*// az. Vecon Coniglionatura di Precenico (UD) // al finocchietto
piatto del gruppo "Premiate trattorie italiane"*

Žouc & Taffel // gelatina, nervetti e carne lessa // antico piatto carsico

Dolce pensiero

40,00 oppure 50,00 con 3 assaggi di vino in abbinamento

2. MENU DEL BUON RICORDO – W IL MAIALE! (5 portate)

// Giro d'Italia per Collezionisti di emozioni //

*Žganci // sarazin - polenta di grano saraceno abbrustolita //, cicciole, il salame
all'aceto di Joško Sirk ed il cotechino con salsa balsamica*

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

Fusi, luganighe e Jamar

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

Filetto di maiale, semi di sesamo e cavolo cappuccio

Dolce pensiero

53,00 oppure 70,00 con 4 assaggi di vino in abbinamento
*compreso piatto del Buon Ricordo da collezione in ceramica
(Senza piatto del Buon Ricordo 43,00 // 60,00)*

3. FANTASIA D'INVERNO (6 portate)

// 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

La zucca // fagottino con mandorle e ricotta su purea allo zenzero

*Spiedino di lumache goriziane // az. agr. Raida (Piuma, GO) // in pastella di farina di riso,
maionese di soia e caciotta bio // fattoria biologica Zoff di Borgnano (Cormons - GO) //*

Il Risotto viola

// al cavolo viola con radicchio invernale, cubetti di pancetta e listelle di lardo //

*Spätzle alle erbe, pere e polvere di noci
su crema di gorgonzola friulano // selezione Soplaja*

La quaglietta alla salvia // coscetta e petto su purè di patata viola

Dolce pensiero

46,00 oppure 66,00 con 5 assaggi di vino in abbinamento

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 »Devetak Sara«

// Antipasti & Primi Piatti //

“Liptauer” // formaggio cremoso tipico della Mitteleuropa //, acciuga del Cantabrico e capperi naturali

Il Tagliere // piatto di salumi nostrani SARA† DEVETAK

con il prosciutto crudo di maiale della nostra regione al taglio a mano

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

La Šelinka di mamma Helka // minestrone con sedano, patate, piedino di maiale

e fagioli - anticamente cucinato sullo »spargher« 6-8 ore - ricetta di famiglia //

Il Risotto viola

// al cavolo viola con radicchio invernale, cubetti di pancetta e listelle di lardo SARA† DEVETAK //

Pasta per celiaci // tempo di attesa minimo 20 minuti con:

- supeta // spezzatino di gallina alla maggiorana

- luganighe SARA† DEVETAK e Jamar // latteria Carso stagionato in grotta - az. agr. Zidarič Dario

- con ragù di coniglio // az. Vecon Coniglionatura di Precenicco (UD) // al finocchietto

// Secondi Piatti //

Selezione di formaggi Carso & Collio con le nostre confetture extra e miele SARA† DEVETAK

Žouc & Taffel // gelatina, nervetti e carne lessa // antico piatto carsico

Salame all'aceto di Joško Sirk ed il cotechino SARA† DEVETAK

La quaglietta alla salvia // coscetta e petto su purè di patata viola

Coscia di coniglio rosolata // az. Vecon Coniglionatura di Precenicco (UD) //

ed aromatizzata al rosmarino con finocchi gratinati

Filetto di cinghiale // cotto a bassa temperatura a 57° per 3 ore nel vino rosso e ginepro //

gelatina di uva SARA† DEVETAK e prugne al vin brulé

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

Filetto di maiale, semi di sesamo e cavolo cappuccio

La invitiamo a chiedere i dolci senza glutine disponibili!

Responsabile GABRIELLA COTTALI DEVETAK



ZIMA 2019-20


// Predjedi //

Zimski lonček // mehka polentica, vampi*,
peteršiljeva pena in parmezanov kreker
9,50

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


Buča // mošnjiček z mandeljni in skuto na pireju z ingverjem (v)
9,50


“Liptauer” // srednjeevropski sirov namaz // z inčunom iz Kantabrije,
naravnimi kaprami in polnozrnati kruhki iz droži (v – brez inčunov)
10,00

Krožnik domačih narezkov 
in ročno rezan svinski pršut iz naše dežele
10,00

Ražnič goriških polžev na pariški način // kmetije Raida iz Pezome (GO) //,
sojina majoneza in sveži sir caciotta // bio kmetije Zoff iz Borgnana (Krmin - GO) //
10,00

// Tople Jedi //

Šelinka mame Helke // stari domači recept mineštre z zeleno, krompirjem,
fižolom in svinjsko nogico  (nekoč kuhana na špargerju 6/8 ur)
9,00

Rižota z vijoličastim glavnatim zeljem, zimskim radičem,
kockami pancete in trakci slanine 
10,00


Spätzle z dišavicami, hruške in orehov prah na kremi furlanske gorgonzole (v)
10,00

“Snidjeno testo” // cmoki iz kuhanega testa z zajčevim ragujem
// kmetije Vecon Conigliatura iz Precenicca (UD) // in komarčkom
// krožnik “Nagrajenih italijanskih gostiln” //
10,00


Fuži s klobaso  in Jamarjem
// kravji sir staran v kraški jami – kmetija Zidarič Dario //
10,00

Testenine z moko iz tropin Oslavske rebule (Macino®),
supeta // kokošja omaka – stari recept // in speck v prahu
11,00

// Glavne Jedi //

Krožnik sirov Kras & Collio z našimi marmeladami in medom  (v)
12,00

Žouc & Taffel // živci* in kuhano meso v želatini // stari kraški krožnik
15,00

Tradicionalna polenotka po receptu none Žute v parmezanovi košarici 
16,00


Žganci // pražena ajdova polenta, ocvirki , sveža salama  s kisom Joška Sirka
in kožarica  z balzamično salso
16,00

Praženo zajčevo stegno // kmetije Vecon Coniglionatura iz Precenicca (UD) //
aromatizirano z rožmarinom in gratinirani koromač
16,00

Svinjski file s sezamom in zeljem
16,00

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

Prepeličino bedrce in prsa aromatizirana z žajbljem,
na pireju vijoličastih krompirjev
18,00

File divjega prašiča // kuhan pri nizki temperaturi 57° za 3 ure v rdečem vinu
z brinovimi jagodami // polenta, žele iz grozdja  in slive v kuhanem vinu
19,00

Tople prikuhe in solata 3,50
Kruh in postrežba 3,00



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

V kuhinji uporabljamo tudi različne vrste moke kmetije Friül Bios iz Galleriano di Lestizza (UD) - njihovo kmetovanje je homeodinamično, temelji na starih kmečkih običajih in spoštovanju naravnih značilnosti rastlin in njihovega raznomoževalnega ciklusa.
Poleg tega uporabljamo jajca ekološke pridelave - s kodo 0.

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

*zamrznjeno ob izvoru

(v) vegetarijanska jed

// Naši degustacijski meniji //

Lepo prosimo, da hodov ne zamenjate. Menije postrežemo le za celotno omizje.

1. ŠTIRIHODNI MENI "NAGRAJENIH ITALIJANSKIH GOSTILN"

Zimski lonček // mehka polentica, vampi,
peteršiljeva pena in parmezanov kreker

"Snidjeno testo" // cmoki iz kuhanega testa z zajčevim ragujem
// kmetije Vecon Conigliatura iz Precenicca (UD) // in komarčkom
// krožnik "Nagrajenih italijanskih gostiln" //

Žouc & Taffel // živci in kuhano meso v želatini // stari kraški krožnik

Sladki zaključek

40,00 // 50,00 s 3. pokušnjami vina

2. PETHODNI MENI "DOBREGA SPOMINA // DEL BUON RICORDO"

Žganci // pražena ajdova polenta, ocvirki, sveža salama s kisom Joška Sirka
in kožarica z balzamično salso

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

Fuži s klobaso in Jamarjem

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

Svinjski file s sezamom in zeljem

Sladki zaključek

53,00 // 70,00 s 4. pokušnjami vina

v ceni je vključen Krožnik Dobrega spomina - Piatto del Buon Ricordo
(brez krožnika 43,00 // 60,00)

3. ŠESTHODNI MENI "POZIMI"

Buča // mošnjiček z mandeljni in skuto na pireju z ingverjem

Ražnič goriških polžev na pariški način // kmetije Raida iz Peovme (GO) //,
sojina majoneza in sveži sir caciotta // bio kmetije Zoff iz Borgnana (Krmin - GO) //

Rižota z vijoličastim glavnatim zeljem, zimskim radičem,
kockami pancete in trakci slanine

Spätzle z dišavicami, hruške in orehov prah na kremi furlanske gorgonzole

Prepeličino bedrce in prsa aromatizirana z žajbljem,
na pireju vijoličastih krompirjev

Sladki zaključek

46,00 // 66,00 s 5. pokušnjami vina



WINTER 2019-20


STARTERS

The winter jar // soft polenta, tripe, parsley mousse and a wafer of parmesan*
9,50

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


*Pumpkin // small phyllo pastry bundle stuffed with pumpkin, almonds and ricotta cheese
served on pumpkin ginger mash, and fried pumpkin (v)*
9,50


*"Liptauer" // creamy cheese typical of Central Europe // with Cantabrian anchovies,
natural capers and homemade sourdough bread croutons (v - without anchovies)*
10,00

*Platter of local cured meats 
and hand-sliced pork ham typical of our region*
10,00

*Battered Gorizia snails from the Azienda Agricola Raida (Piuma, GO),
soya mayonnaise and caciotta cheese // Zoff organic farm in Borgnano (Cormons - GO) //*
10,00


FIRST COURSES

Mamma Helka's Šelinka // celery soup with beans, potatoes and pork  - our family's old recipe
9,00

*Violet-coloured risotto
// with purple cabbage, winter chicory, diced pancetta and lard stripes *
10,00



*Herb spätzle with pears and walnut powder
served on a Friulian gorgonzola cream*
10,00

*"Snidjeno testo" // leavened dough gnocchi with rabbit stew
// rabbit from the Azienda Vecon in Precenico (UD) // flavoured with wild fennel*
10,00

*Fusi pasta with luganighe sausages  and Jamar
// Karst cheese matured in an 80m deep cave at the Zidarič Dario //*
10,00




*Tagliolini (pasta) made of Ribolla Gialla di Oslavia grape pomace flour (Macino®),
with supeta // chicken stew - an old recipe // and speck powder*
11,00

MAIN COURSES

Selection of Karst & Collio cheeses with our jams and honey  (v) 
12,00

Žouc & Taffel // boiled beef meat and nervetti (beef tendon) aspic // ancient Karst dish
15,00

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


"Žganci" // "sarazin" (buckwheat) toasted polenta //, cracklings ,
fresh salami  *cooked with vinegar by Joško Sirk and cotechino (boiled pork sausage)* 
16,00

*Our classic rosemary-roasted rabbit // Azienda Vecon in Precenicco (UD) //
with a gratin of fennel*
16,00

Pork fillet served with sesame seeds and cabbage
16,00

Ossobuco // braised shank cooked at a low temperature
- 67° for 14 hours // served with roast potatoes*
18,00

Quail leg and breast with sage, served with a Vitelotte potato puree
18,00

*Wild boar fillet // cooked at a low temperature 57° in red wine
and juniper for 3 hours // with polenta, grape jelly*  *and plum mulled wine*
19,00

*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*

*Our cuisine is also made using flour from the Azienda Friùl Bios di Galleriano in Lestizza (UD),
which practises homeodynamic farming, recovering ancient peasant traditions
that respect the natural characteristics of the plants and their reproductive cycle.
Furthermore, we use eggs coded 0 - organic production.*

*We may freeze or deep freeze fresh products for storage
in accordance with current health regulations*

**frozen product*

(v) vegetarian dish

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 //

1. THE FLAVOURS OF "THE AWARD-WINNING ITALIAN RESTAURANTS" PREMIATE TRATTORIE ITALIANE

The winter jar // soft polenta, tripe, parsley mousse and a wafer of parmesan

Our "Piatto delle Premiate trattorie Italiane" plate: "Snidjeno testo"

// leavened dough gnocchi with rabbit stew

// rabbit from the Azienda Vecon in Precenico (UD) // flavoured with wild fennel

Žouc & Taffel // boiled beef meat and nervetti (beef tendon) aspic // ancient Karst dish

A sweet thought

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

2. THE "BUON RICORDO" MENU

*"Žganci" // "sarazin" (buckwheat) toasted polenta //, cracklings,
fresh salami cooked with vinegar by Joško Sirk and cotechino (boiled pork sausage)*

Mamma Helka's Šelinka

// celery soup with beans, potatoes and pork – our family's old recipe //

Our »Piatto del Buon Ricordo« plate: Fusi pasta with luganighe sausages and Jamar

// Karst cheese matured in an 80m deep cave at the Zidarič Dario //

Pork fillet served with sesame seeds and cabbage

A sweet thought

53,00 // 70,00 with 4 matchnig wines

included our »Piatto del Buon Ricordo« plate

(without the plate 43,00 // 60,00)

3. WINTER FANTASY

*Pumpkin // small phyllo pastry bundle stuffed with pumpkin, almonds and ricotta cheese
served on pumpkin ginger mash, and fried pumpkin (v)*

*Battered Gorizia snails from the Azienda Agricola Raida (Piuma, GO),
soya mayonnaise and caciotta cheese // Zoff organic farm in Borgnano (Cormons - GO) //*

Violet-coloured risotto

// with purple cabbage, winter chicory, diced pancetta and lard stripes //

Herb spätzle with pears and walnut powder

served on a Friulian gorgonzola cream

Quail leg and breast with sage, served with a blue-violet potato puree

A sweet thought

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




VORSPEISEN

Winterplatte // Polenta, Kutteln*, Petersilienschaum und Parmesan-Waffel
9,50

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

Kürbisvariation // Filoteigtasche, gefüllt mit Kürbis, Ricotta und Mandeln auf
Ingwer-Kürbispüree und frittiertes Kürbis (v)
9,50


“Liptauer“ // typisch mitteleuropäischer Frischkäse // mit Kantabrische Sardellen,
naturelle Kapern und Röstbrot mit Sauerteig (v – ohne Sardellen)
10,00

Unsere Wurstspezialitäten 
und Schinken vom Schwein aus unserer Region, von Hand geschnitten
10,00

Görzer Schnecken // Az. Agr. Raida (Piuma, GO) // in Reisbackteig,
mit Sojamayonnaise und Caciotta-Käse // Bio-Bauernhof Zoff in Borgnano (Cormons - GO) //
10,00


ERSTE GÄNGE

Šelinka von Mamma Helka // Selleriesuppe mit Bohnen, Kartoffeln
und Schweinefleisch  - antikes Familienrezept
9,00

Violettes Risotto
// Blaukohl, Winterradicchio, Bauchspeckwürfel und Rückenspeckstreifen  //
10,00


Kräuterspätzle mit Birnen und Nusspulver
auf friulanischer Gorgonzolacreme (v)
10,00

“Snidjeno testo“ // Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig
mit Kaninchenragout // Az. Vecon di Precenico (UD) // und wildem Fenchel
10,00

Fusi-Nudeln mit Luganighe-Wurst  und Jamar
// latteria-Käse aus dem Karst, in der Grotte in 80m Tiefe gereift, Bauernhof Zidarič Dario //
10,00




Tagliolini (Nudeln) mit Trestermehl von Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®),
mit Supeta / Hühnerragout - nach traditionellem Rezept // und Speckpulver
11,00

HAUPTSPEISEN

*Selektion regionaler Käsen Karst & Collio
mit unseren Konfitüren und Honig  (v)*
12,00

Žouc & Taffel // Gekochtes Rindfleisch mit Sehnenaspik // altes Karstgericht*
15,00

Traditioneller Stockfisch von Großmutter Žuta
16,00


*Žganci // Buchweizenpolenta – gebraten //, Grieben , frische Salami 
in Essig von Joško Sirk und Cotechino-Wurst *
16,00

*Das klassische gebratene Kaninchen // Az. Vecon di Precenico (UD) //
mit Rosmarin und Butterfenchel gratiniert*
16,00

Schweinefilet mit Sesamsamen und Weißkohl
16,00

Ossobuco von Kalbfleisch // 14 Stunden bei Niedertemperatur 67 ° gegart //
mit Röstkartoffeln*
18,00

Keule und Brust von der Wachtel mit Salbei auf Vitelotte-Püree
18,00

*Wildschweinfilet im Rotwein mit Wacholderbeeren // 3 Stunden bei Niedertemperatur
57° gegart // mit Polenta, Traubengelee  und Glühweinpfäumen*
19,00

*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*

*In unserer Küche verwenden wir auch Mehle der Azienda Friül Bios aus Galleriano di Lestizza (UD).
Der homöodynamisch wirtschaftende Betrieb greift alte bäuerliche Traditionen unter Wahrung der
natürlichen Eigenschaften der Pflanzen und ihres Reproduktionszyklus wieder auf.
Zusätzlich verwenden wir Eier mit dem Code 0 - ökologische Erzeugung.*

**Tiefkühlprodukt*

(v) vegetarisches Gericht

*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. //

1. DIE GESCHMÄCKER DER “PRÄMIERTEN ITALIENISCHEN TRATTORIEN”

PREMIATE TRATTORIE ITALIANE

Winterplatte // Polenta, Kutteln, Petersilienschäum und Parmesan-Waffel

*“Snidjeno testo” // Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig
mit Kaninchenragout // Az. Vecon di Precenico (UD) // und wildem Fenchel
Žouc & Taffel // Gekochtes Rindfleisch mit Sehnenaspik // altes Karstgericht*

Süßer Gedanke

40,00 // 50,00 mit 3 Weinempfehlungen

2. MENU DEL BUON RICORDO

*Žganci // Buchweizenpolenta – gebraten //, Grieben, frische Salami
in Essig von Joško Sirk und Cotechino-Wurst*

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

Fusi-Nudeln mit Luganighe-Wurst und Jamar

// latteria-Käse aus dem Karst, in der Grotte in 80m Tiefe gereift, Bauernhof Zidarič Dario //

Schweinefilet mit Sesamsamen und Weißkohl

Süßer Gedanke

53,00 // 70,00 mit 4 Weinempfehlungen
*mit »Piatto del Buon Ricordo« Teller inklusiv
(ohne Teller 43,00 // 60,00)*

3. WINTERFANTASIE

*Kürbisvariation // Filoteigtasche, gefüllt mit Kürbis, Ricotta und Mandeln auf Ingwer-
Kürbispüree und frittiertes Kürbis*

*Görzer Schnecken // Az. Agr. Raida (Piuma, GO) // in Reisbackteig,
mit Sojamayonnaise und Caciotta-Käse // Bio-Bauernhof Zoff in Borgnano (Cormons - GO) //*

Violettes Risotto

// Blaukohl, Winterradicchio, Bauchspeckwürfel und Rückenspeckstreifen //

*Kräuterspätzle mit Birnen und Nusspulver
auf friulanischer Gorgonzolacreme*

Keule und Brust von der Wachtel mit Salbei auf Vitelotte-Püree

Süßer Gedanke

46,00 // 66,00 mit 5 Weinempfehlungen

ALLERGENI // ALERGENI

1-Cereali contenenti glutine/Žita	8-Sedano/Zelena
2-Uova/Jajca	9-Senape/Gorčica
3-Latte/Mleko	10-Semi di sesamo/Sezam
4-Pesce/Riba	11-Arachidi/Arašidi
5-Crostacei/Raki	12-Frutta a guscio/Oreški
6-Molluschi/Mehkužci	13-Anidride solforosa e solfiti/Žveplov dioksid
7-Soia/Soja	14-Lupini/Volčji bob

ANTIPASTI/PRIMI PIATTI // PREDJEDI

Vasetto d'inverno // polenta morbida, trippe, spuma di prezzemolo e cialdina di parmigiano	1, 3
<i>Zimski lonček // mehka polentica, vampi, peteršiljeva pena in parmezanov kreker</i>	
Lingua di vitello salmistrata su crema di patate, sedano in agrodolce e senape naturale	3, 8, 9
<i>Telečji jezik na krompirjevi kremi, zelena in naravna gorčica</i>	
La zucca // fagottino con mandorle e ricotta su purea allo zenzero	1, 3, 12
<i>Buča // mošnjiček z mandeljni in skuto na pireju z ingverjem</i>	
“Liptauer”, acciuga del Cantabrico, capperi naturali e crostini di pane integrale di lievito madre	1, 3, 4
<i>“Liptauer” z inčunom iz Kantabrije, naravnimi kaprami in polnozrnati kruhki iz droži</i>	
Il Tagliere // piatto di salumi nostrani con il prosciutto crudo di maiale della nostra regione al taglio a mano	13
<i>Krožnik domačih narezkov in ročno rezan svinski pršut iz naše dežele</i>	
Spiedino di lumache goriziane in pastella di farina di riso, maionese di soia e caciotta bio	3, 6, 7, 8, 13
<i>Ražnič goriških polžev na pariški način, sojina majoneza in sveži sir caciotta</i>	
La Šelinka di mamma Helka / <i>Šelinka mame Helke</i>	8
Il Risotto viola // al cavolo viola con radicchio invernale, cubetti di pancetta e listelle di lardo //	3, 8, 13
<i>Rižota z vijoličastim glavnatim zeljem, zimskim radičem, kockami pancete in trakci slanine</i>	
Spätzle alle erbe, pere e polvere di noci su crema di gorgonzola friulano	1, 2, 3, 12
<i>Spätzle z dišavicami, hruške in orehov prah na kremi furlanske gorgonzole (v)</i>	
“Snidjeno testo” // gnocchi di pasta lievitata con ragù di coniglio al finocchietto	1, 3, 8, 13
<i>“Snidjeno testo” // cmoki iz kuhanega testa z zajčevim ragujem in komarčkom</i>	
Fusi, luganighe e Jamar / <i>Fuži s klobaso in Jamarjem</i>	1, 2, 3, 13
Tagliolini alla farina di vinaccia e supeta	1, 3, 8, 13
<i>Testenine z moko iz tropin Oslavske rebule in supeta</i>	

SECONDI PIATTI // GLAVNE JEDI

Selezione di formaggi Carso & Collio e le confetture extra	3 (12, 13)
<i>Krožnik sirov Kras & Collio z marmeladami domače kmetije</i>	
Žouc & Taffel // gelatina, nervetti e carne lessa // antico piatto carsico	8
<i>Žouc & Taffel // živci in kuhano meso v želatini // stari kraški krožnik</i>	
Il tradizionale baccalà della nonna Žuta in cestino di parmigiano	1, 3, 4
<i>Tradicionalna polenovka po receptu none Žute v parmezanovi košarici</i>	
Žganci, cicciolate, il salame all'aceto di Joško Sirk ed il cotechino con salsa balsamica	1, 3, 13
<i>Žganci, sveža salama s kisom Joška Sirkain kožarica z balzamično salso</i>	
Coscia di coniglio rosolata ed aromatizzata al rosmarino con finocchi gratinati	3, 8, 13
<i>Praženo zajčevo stegno aromatizirano z rožmarinom in gratinirani koromač</i>	
Filetto di maiale, semi di sesamo e cavolo cappuccio	3, 10, 13
<i>Svinjski file s sezamom in zeljem</i>	
Ossobuco di vitello e patate arroste / <i>Ossobuco in praženi krompirček</i>	1, 13
La quaglietta alla salvia // coscetta e petto su purè di patata viola	3, 13
<i>Prepeličino bedrce in prsa aromatizirana z žajbljem na pireju vijoličastih krompirjev</i>	
Filetto di cinghiale, polenta, gelatina di uva e prugne al vin brulé	1, 13
<i>File divjega prašiča, polenta, žele iz grozdja in slive v kuhanem vinu</i>	

ALLERGENS // ALLERGENE

1-Cereals containing gluten/ <i>Gluten haltiges Getreide</i>	8-Celery/ <i>Sellerie</i>
2-Eggs/ <i>Eier</i>	9-Mustard/ <i>Senf</i>
3-Milk/ <i>Milch</i>	10-Sesame/ <i>Sesamsamen</i>
4-Fish/ <i>Fisch</i>	11-Peanuts/ <i>Erdnüsse</i>
5-Crustaceans/ <i>Krebstiere</i>	12-Nuts/ <i>Schalenfrüchte</i>
6-Molluscs/ <i>Weichtiere</i>	13-Sulphur dioxide/ <i>Schwefeldioxid und Sulfite</i>
7-Soybeans/ <i>Soja</i>	14-Lupin/ <i>Lupinen</i>

STARTERS // VORSPEISEN

The winter jar // soft polenta, tripe, parsley mousse and a wafer of parmesan	1, 3
<i>Winterplatte // Polenta, Kutteln, Petersilienschaum und Parmesan-Waffel</i>	
Salt-cured calf's tongue on creamed potatoes served with sweet and sour celery and mustard	3, 8, 9
<i>Gepökelte Kalbszunge auf Kartoffelcreme, süßsaurer Sellerie und Senf</i>	
Pumpkin // small phyllo pastry bundle stuffed with pumpkin, almonds and ricotta cheese served on pumpkin ginger mash, and fried pumpkin	1, 3, 12
<i>Kürbisvariation // Filoteigtasche, gefüllt mit Kürbis, Ricotta und Mandeln auf Ingwer-Kürbispüree und frittiertes Kürbis</i>	
"Liptauer" with Cantabrian anchovies, natural capers and homemade sourdough bread croutons	1, 3, 4
<i>"Liptauer" mit Kantabrische Sardellen, naturelle Kapern und Röstbrot mit Sauerteig</i>	
Platter of local cured meats and hand-sliced pork ham typical of our region	13
<i>Unsere Wurstspezialitäten und Schinken vom Schwein aus unserer Region, von Hand geschnitten</i>	
Battered Gorizia snails, soya mayonnaise and caciotta cheese	3, 6, 7, 8, 13
<i>Görzer Schnecken in Reisbackteig, mit Sojamayonnaise und Caciotta-Käse</i>	
Mamma Helka's Šelinka / Šelinka von Mamma Helka	8
Violet-coloured risotto // with purple cabbage, winter chicory, diced pancetta and lard stripes //	3, 8, 13
<i>Violettes Risotto // Blaukohl, Winterradicchio, Bauchspeckwürfel und Rückenspeckstreifen //</i>	
Herb spätzle with pears and walnut powder served on a Friulian gorgonzola cream	1, 2, 3, 12
<i>Kräuterspätzle mit Birnen und Nusspulver auf friulanischer Gorgonzolacreme</i>	
"Snidjeno testo" // leavened dough gnocchi with rabbit stew flavoured with wild fennel	1, 3, 8, 13
<i>"Snidjeno testo" // Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig mit Kaninchenragout und wildem Fenchel</i>	
Fusi pasta with luganighe sausages and Jamar / Fusi-Nudeln mit Luganighe-Wurst und Jamar	1, 2, 3, 13
Tagliolini (pasta) made of Ribolla Gialla di Oslavia grape pomace flour (Macino®), with supeta // chicken stew // and speck powder	1, 3, 8, 13
<i>Tagliolini (Nudeln) mit Trestermehl von Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®), mit Supeta / Hühnerragout // und Speckpulver</i>	

MAIN COURSES // HAUPTSPEISEN

Selection of Karst & Collio cheeses with our jams and honey	3 (12, 13)
<i>Selektion regionaler Käsen Karst & Collio mit unseren Konfitüren und Honig</i>	
Žouc & Taffel // boiled beef meat and nervetti (beef tendon) aspic	8
<i>Žouc & Taffel // Gekochtes Rindfleisch mit Sehnenaspik</i>	
Grandma Žuta's traditional baccalà // salt cod	1, 3, 4
<i>Traditioneller Stockfisch von Großmutter Žuta</i>	
"Žganci" // "sarazin" (buckwheat) toasted polenta //, cracklings, fresh salami cooked with vinegar and cotechino (boiled pork sausage)	1, 3, 13
<i>Žganci // Buchweizenpolenta – gebraten //, Grießen, frische Salami in Essig und Cotechino-Wurst</i>	
Our classic rosemary-roasted rabbit with a gratin of fennel	3, 8, 13
<i>Das klassische gebratene Kaninchen mit Rosmarin und Butterfenchel gratiniert</i>	
Pork fillet served with sesame seeds and cabbage / Schweinefilet mit Sesamsamen und Weißkohl	3, 10, 13
<i>Ossobuco served with roast potatoes / Ossobuco von Kalbfleisch mit Röstkartoffeln</i>	1, 13
Quail leg and breast with sage, served with a Vitelotte potato puree	3, 13
<i>Keule und Brust von der Wachtel mit Salbei auf Vitelotte-Püree</i>	
Wild boar fillet with polenta, grape jelly and plum mulled wine	1, 13
<i>Wildschweinfilet im Rotwein mit Wacholderbeeren mit Polenta, Traubengelee und Glühweinpfäulen</i>	