

Il pranzo di Devetak a casa tua!

Facile da rigenerare e veloce da gustare!

- “Liptauer” con acciuga del Cantabrico e capperi,
 tartufino di ricotta e caciotta e pinoli saltati € 10,00
- Polpettine di baccalà in farina fioretto, il mantecato e polenta fritta € 10,00
- Fagottino di verze ripieno di cereali e ricotta su salsa vegetariana € 10,00
- La Šelinka di mamma Helka // minestrone con sedano, patate, osso di prosciutto
 e fagioli – anticamente cucinato sullo »spargher« 6-8 ore - ricetta di famiglia // € 8,00
- Gnocchi di pasta lievitata con ragù di coniglio al finocchietto € 10,00
- Spätzle, polvere di noci e crema di gorgonzola // Latteria d' Aviano (PN) € 10,00
- Il bollito: cotechino, cappello del prete, lingua e senape di Digione € 15,00
- Filetto di maiale con semi di sesamo e spinacino bio € 15,00
- Coniglio rosolato aromatizzato al rosmarino e peperoni € 15,00
- Ossobuco di vitello al timo su purè di patate e chips € 17,00
- Filetto di cinghiale, polenta e susine al terrano e cannella € 17,00
- Patate oppure verze in tecia € 3,00
- Torta leggera al cioccolato Valhrona 75% e cannella,
 farcita con crema ai lamponi € 5,00
- La “Gibanica” € 5,00
 (Ghibaniza) dolce della tradizione con mele, ricotta, pinoli e semi di papavero
- Cookies // biscotti al cioccolato 6 pz € 3,00

AVGUŠTIN CONSIGLIA:

- Ribolla Noir brut metodo charmat Primosic – Oslavia €22,00 € 18,00
- SV. MIHAEL (da uve Riesling renano 2018, vino pensato e creato
 con il mio amico Robert Prinčič) Lokanda Devetak €15,00 € 13,00
- Vitovska del Carso 2018 Kočjancič Rado - Dolina TS €18,00 € 15,00
- Malvasia del Carso 2018 Budin – Salež TS €20,00 € 16,00
- Ribolla gialla Vigna Runc 2018 Il Carpino San Floriano del Collio €18,00 € 15,00
- Friulano DOC Collio 2018 DRAGA famiglia Miklus San Floriano del Collio €18,00 € 15,00
- ZELEN 2018 (vigneto autoctono del Vipavski okoliš) BIO. Guerila - SLO €26,00 € 22,00
- Teran 2017 PIETRA di Marko Tavčar-Kras SLO €28,00 € 24,00
- Merlot 2018 RONCO SEVERO di Novello Stefano Prepotto – UD €24,00 € 21,00
- Cabernet Sauvignon Brda 2019 di SIMČIČ MARJAN
 Ceglo, Dobrovo, Goriška Brda - SLO €24,00 € 21,00
- Barbera d’Alba Vigna Ginestra 2016
 Conterno Fantino di Monforte d’Alba €22,00 € 19,00
- Ramandolo 2016 Giovanni Dri Nimis €28,00 € 23,00
- Moscato d’Asti 2020 Angelo Negro – Piemonte €16,00 € 13,00

All'ordine e' possibile aggiungere:

→ **Vino, direttamente dalla nostra lista dei vini al seguente link:**

https://www.devetak.com/wordpress/wp-content/uploads/2020/12/LISTA-VINI-27.12-Copia_compressed.pdf ... ai prezzi delle bottiglie verrà applicato il 10% di sconto.

→ **i prodotti dell'azienda agricola Devetak Sara:**

- confetture di frutta (pere cotogne / mele, pinoli e lavanda / susine / ciliegie / fichi / pere cotogne e tartufo / pere, noci e cannella / Julija: uva fragola, mele, mandorle e cannella) da € 5,00 a € 7,50
- confetture di verdura (cetrioli, pomodori verdi, zucca e zenzero, cipolle rosse) da € 5,00 a € 6,50
- miele di tiglio / acacia / marasca (solo piccolo) / miele di melata piccolo € 4,00 - grande € 7,00
- salsa di pomodoro € 4,50
- sottoaceti (zucchine o peperoni) € 4,00

Ordine minimo 40,00 € - Consegna inclusa nel prezzo

Vengono rispettate tutte le procedure HACCP

Si ricevono ordini fino a venerdì, consegna sabato nel pomeriggio.

→ Se vieni tu a ritirare (entro le 18!) non c'è minimo d'ordine!

Contatti: 0481 882488 - info@devetak.com - WhatsApp 3319846067

Al momento dell'ordine ti preghiamo di specificare:

- il metodo di pagamento (in contanti alla consegna, anticipato con bonifico bancario o carta di credito tramite il sito www.rigo.welb.it)
- se consegnamo noi o vieni a ritirare tu



A presto!
famiglia Devetak

DEVETAKOVO NEDELJSKO KOSILO PRI VAS DOMA!

- "Liptauer" z inčunom iz Kantabrije in naravnimi kaprami
ter kroglica skute in "caciotte" in pinjole € 10,00
- Polenovkini polpeti, tolčena polenovka in cvrta polenta € 10,00
- Ohrovtov mošnjiček polnjen z žitaricami in skuto na vege omaki € 10,00
- Šelinka mame Helke // stari domači recept mineštre z zeleno, krompirjem, fižolom
in pršutovo kostjo (nekoč kuhana na špargerju 6/8 ur) € 8,00
- "Snidjeno testo" // cmoki iz kuhanega testa z zajčevim ragujem in komarčkom € 10,00
- Spätzle, orehov prah in krema furlanske gorgonzole € 10,00
- Kuhano goveje meso, jezik, kožarica in naravna gorčica € 15,00
- Svinjski file s sezamom in bio špinača € 15,00
- Praženi zajček aromatiziran z rožmarinom in paprika € 15,00
- Ossobuco // debele rezine telečje krače z mozgovo kostjo na sredini //,
krompirjev pire in chips € 17,00
- File divjega prašiča, polenta in slive v teranu s cimetom € 17,00
- Lahka čokoladna torta iz čokolade Valhrona 75% s cimetom
polnjena z malinovo omako € 5,00
- Naša gibanica // z jabolkami, skuto, makovimi semeni in pinjolami € 5,00
- Cookies // čokoladni piškoti 6 kosov € 3,00

AVGUŠTIN SVETUJE:

- Ribolla Noir brut metoda charmat Primosic – Oslavje €22,00 € 18,00
- SV. MIHAEL (Riesling renano 2018) Lokanda Devetak €15,00 € 12,00
- Vitovska 2018 Kočjancič Rado - Dolina TS €18,00 € 15,00
- Malvazija 2018 Budin – Salež TS €20,00 € 16,00
- Ribolla gialla Vigna Runc 2018 Il Carpino Števerjan €18,00 € 15,00
- Friulano DOC Collio 2018 DRAGA družina Miklus Števerjan €18,00 € 15,00
- ZELEN 2018 (avtohtona sorta iz Vipavskega okoliša) BIO. Guerila - SLO €26,00 € 22,00
- Teran 2017 PIETRA Marka Tavčarja -Kras SLO €28,00 € 24,00
- Merlot 2018 RONCO SEVERO Novella Stefana Prepotto – UD €24,00 € 21,00
- Cabernet Sauvignon Brda 2019 SIMČIČ MARJAN
Ceglo, Dobrovo, Goriška Brda - SLO €24,00 € 21,00
- Barbera d'Alba Vigna Ginestra 2016
Conterno Fantino Monforte d'Alba €22,00 € 19,00
- Ramandolo 2016 Giovanni Dri Nimis €28,00 € 23,00
- Moscato d'Asti 2020 Angelo Negro – Piemonte €16,00 € 13,00

Lahko izberete tudi:

→ **Vina iz naše vinske karte** na sledeči povezavi (10% popusta)

https://www.devetak.com/wordpress/wp-content/uploads/2020/12/LISTA-VINI-27.12-Copia_compressed.pdf

→ **Proizvode kmetije Devetak Sara:**

- sadne marmelade (kutine / jabolko, pinjole in sivka / slive / češnje / fige / kutine s tartufi / hruške, orehi in cimet / Julija: grozdje Izabela, jabolko, mandlji in cimet) od € 5,00 do € 7,50
- zelenjavne marmelade od € 5,00 do € 6,50
(iz kumaric / zelenih paradižnikov / buče in ingverja / rdeče čebule)
- med (lipa / akacija / rešeljika (samo mali) / mana) mali € 4,00 - veliki € 7,00
- paradižnikova mezga € 4,50
- vložene zelenjavice (bučke ali paprika) € 4,00

Minimalno naročilo 40,00 € - V ceni je vključena dostava na dom

Naročila sprejemamo do petka

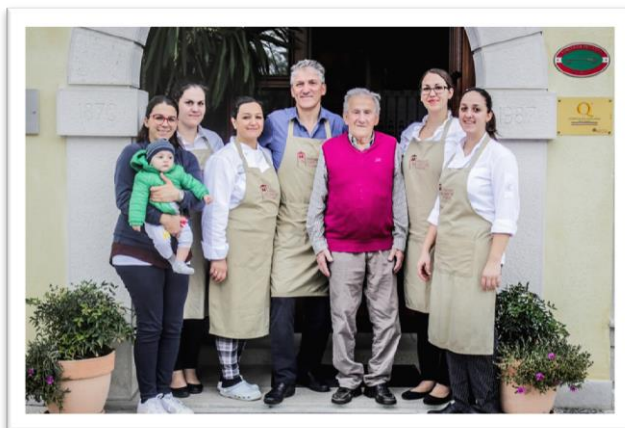
Dostavimo v soboto popoldne

**→ Če želiš lahko prideš kar sam dvignit nakup - do 18.00 ure -
in nimaš minimalnega naročila!**

Kontakt: 0481 882488 - info@devetak.com - WhatsApp 3319846067

Prosimo vas, da nam ob naročilu sporočite:

- način plačila (v gotovini ob dostavi, vnaprej z bančnim nakazilom ali s kartico potem spletne strani www.rigo.welb.it)
- če nakup dostavimo mi ali prideš sam dvignit



**Nasvidenje kmalu!
Družina Devetak**