



*// MENU 2021 //*



*Primavera pag. 4*  
*Senza Glutine pag. 6*  
*Dolci pag. 7*  
*Allergeni pag. 13-14*



*Pomlad str. 9*  
*Sladice str. 11*  
*Allergeni str. 13-14*


*Lokanda Devetak 1870*

San Michele del Carso / *Vrh sv. Mihaela* - Brežiči, 22 - Savogna d'Isonzo / *Sovodnje ob Soči (GO)*

0481 882488 – 3319846067 - info@devetak.com - www.devetak.com –


#lokandadevetak



 Ognuno di noi nasce da una tradizione. [...] Ogni uomo fronteggia la realtà circostante dotato per natura di elementi che si ritrova addosso come dati, offerti. La tradizione è quella complessa dote di cui la natura arma la nostra persona.


Non perché abbiamo a fossilizzarci in essa, ma perché abbiamo a sviluppare [...] quello stesso che ci è stato dato. Ma per mutare quello che ci è stato dato dobbiamo inizialmente agire "con" quello che ci è stato dato, dobbiamo usarlo. E' in forza dei valori e della ricchezza che ho ricevuto che io posso diventare a mia volta creativo, capace di sviluppare quello che mi trovo tra le mani, e addirittura è in forza dei valori e della ricchezza che mi è stata data che io posso anche cambiarne radicalmente il significato e l'impostazione."

L. Giussani


 "Ognidun di nô al nas di une tradizion. [...] Ogni om al fronte la realtà che al à ator dotât par nature di elements che si cjate intor come se jai vessi dâts, ufierts. Ve che alore la tradizion e je chê dote complesse che la nature nnus da par armâ la nestre persone.

No par che o vedin di fossilizâsi inte tradizion, ma parcè che o vin di disvilupâ [...] propit ce che nus è stât dât. Ma par mudâ chel che nus àn dât o vin prime di fâ "cun" chel che al è stât dât, o vin di doprâlu. Al è in fuarce dai valôrs e de ricjece che o ai vût che o pues diventâ ancje jp creatîf, bon di disvilupâ chel che mi cjati a vê par man, e fintremai al è in fuarce dai valôrs e de ricjece che mi àn dât che jo o pues ancje cambiâ di plante fûr il lôr impostazion."

L. Giussani


 "Vsakdo izmed nas izvira iz tradicije ... Narava nakloni človeku darove, ki so mu v pomoč, ko se spopada z vsakdanjostjo. Tradicija je torej bogata dota, ki nam jo posreduje narava sama. In to ne z namenom, da bi se v njo fosilizirali, ampak zato, da bi se z njo razvijali. Če želimo razvijati svojo tradicijo, moramo iz nje izhajati in jo uporabiti. Samo z močjo vrednot in bogastva, ki so nam bili posredovani, lahko na novo ustvarjamo in spreminjamo njen pomen in usmeritev.«

L. Giussani

 "Each of us comes from a tradition. [...] Each person faces their surroundings reality naturally equipped by elements which are found close by, such as facts and information. Tradition is that complex gift with which nature endows our person.

Not so that we become fossilized in it, but so that we can develop [...] the gift which we have received. But in order to change what we have been given, we must first of all act "with" this gift, we must use it. It is through the values and richness which I have received that I can in turn become creative, capable of developing what I find in my hands, and it is through the values and richness which I have received that I can also radically change their meaning and definition."

L. Giussani

 Jeder von uns wird in eine bestimmte Tradition hineingeboren. [...] Jeder Mensch geht die ihn umgebende Wirklichkeit mit von der Natur vorgegebenen Elementen an, die er als Gaben und Angebote in sich vorfindet. Die Tradition ist also jene vielschichtige Mitgift, mit der die Natur unsere Person ausstattet.

Dies geschieht allerdings nicht, damit wir uns in ihr verknöchern, sondern damit wir das uns Mitgegebene entfalten. [...] Doch um das uns Mitgegebene umzugestalten, müssen wir zunächst damit umgehen und es gebrauchen. Nur dank der Werte und des Reichtums, den ich erhalten habe, kann ich meinerseits schöpferisch werden, das heißt fähig weiterzuentwickeln, was mir in die Hände gelegt wurde, ja sogar es in seiner Bedeutung und seinem Endzweck von Grund auf zu verändern.

L. Giussani

## // Info Allergeni //



*Gentile Ospite,*

*in questo menu trova le informazioni sugli allergeni presenti nelle nostre pietanze. La preghiamo comunque di segnalarci eventuali intolleranze o allergie, così da poter consentire alla cucina di operare correttamente ed evitare possibili contaminazioni (secondo procedure già impiegate nella preparazione di piatti senza glutine). Avvisiamo inoltre che determinati piatti non possono essere preparati eliminando semplicemente l'allergene poiché lo stesso è parte integrante della ricetta.*



*Dragi Gost,*

*v našem meniju najdete informacije o jedeh, ki vsebujejo alergene. Lepo Vas prosimo, da nas, kljub temu, obvestite o Vaših morebitnih alergijah in intolerancah. Radi bi Vam zagotovili pravilno pripravo jedi, brez prisotnosti neželenih snovi, kot na primer pri pripravi jedi brez glutena. Obveščamo Vas tudi, da nekaterih jedi ni mogoče pripraviti brez določenega alergena, kadar je le-ta glavna sestavina recepta.*



*Dear Guest,*

*in this menu you will find allergen information for all of our dishes. Please inform us of any food allergies or intolerances so that we can inform the kitchen and avoid cross-contamination (according to the procedures already in place for gluten-free food). Please be aware that certain dishes cannot be prepared allergen-free as the product may be an integral ingredient of the dish.*




*Sehr geehrter Gast,*

*Auf dieser Speisekarte finden Sie alle Informationen über die in unseren Gerichten enthaltenen Allergene. Bitte teilen Sie uns allfällige Unverträglichkeiten oder Allergien mit, so dass unsere Küche die Gerichte auf Ihre Bedürfnisse abstimmen kann und so mögliche Verunreinigungen verhindert werden können (so wie wir glutenfreie Gerichte zubereiten). Wir möchten Sie aber auch darauf hinweisen, dass bestimmte Gerichte nicht zubereitet werden können, indem man einfach Allergene weglässt, da diese integrierender Bestandteil des Rezeptes sind.*



## // Antipasti //

**Zuff** // farinata con piccolo flan di ricotta di capra  
// az. agr. "L'asan e la mussa" di Cividale del Friuli (UD) // e Montasio croccante  
9,50 (v)

Il Tagliere // piatto di salumi nostrani   
con il prosciutto crudo di maiale della nostra regione al taglio a mano  
10,50

**"Liptauer"** // formaggio cremoso tipico della Mitteleuropa //  
con acciuga del Cantabrico, capperi naturali, peperoni e "sardon" fritto  
10,50


Insalata di baccalà all'olio EVO agli agrumi con crudità di asparagi e salsa all'uovo  
11,00

Spiedino di lumache goriziane // az. agr. Raida (Piuma, GO) // in pastella di farina di riso,  
asparagi fritti e maionese di soia  
11,00

## // Primi Piatti //

Vellutata di asparagi, **gnocco di semolino** e germogli primaverili  
9,00 (v)

**"Snidjeno testo"** // gnocchi di pasta lievitata con ragù di coniglio  
// az. Vecon Coniglionatura di Precenicco (UD) // al finocchietto  
piatto del gruppo "Premiate trattorie italiane"  
10,50


Fusi, luganighe  e Jamar  
// latteria Carso stagionato in grotta - az. agr. Zidarič Dario di Prepotto (TS) //  
Piatto del Buon Ricordo  
11,00 (piatto escluso)

Tagliolini alla farina di vinaccia di Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®),  
**supeta** // spezzatino di gallina - antica ricetta //, polvere di speck e maggiorana  
11,50

Riso Carnaroli Scuro (Macino®) con sclopit (silene) e tagliatelle di seppie nostrane  
12,00

*N.B. I piatti segnati in grassetto sono antichi piatti della tradizione.*


## // Secondi Piatti //

Selezione di formaggi del nostro territorio con le confetture extra e miele   
13,00 (v)

Involentino di peperone grigliato con dadolata di verdure e salsa di melanzane  
13,00 (v)

Il tradizionale **baccalà** della nonna Žuta e polenta  
16,00

Guancetta di maiale brasata 3h al vino rosso e alloro  
16,00

Il bollito: cotechino , cappello del prete, lingua e gallina, mix di salse e consommé  
17,00

Coscia di coniglio rosolata // az. Vecon Coniglionatura di Precenico (UD) //  
e finocchi gratinati  
17,00

Filetto di cinghiale\* // cotto a bassa temperatura a 57° per 3 ore  
nel vino rosso e ginepro //, polenta e susine al terrano e cannella  
19,00

Agnello\* dell'azienda agricola Antonič di Cerovlje (TS)  
cotto in umido e patatine al timo  
20,00

Contorni caldi oppure insalata 4,00

Pane, coperto e servizio 3,00

**MENU DEGUSTAZIONE** - **scegliete voi le portate, ma che siano uguali per tutto il tavolo!**  
6 portate: 2 antipasti, 2 primi, secondo, dolce: 50,00 // 70,00 con 5 assaggi di vino in abbinamento  
Aggiunta del Piatto del Buon Ricordo da collezione in ceramica - 9,00

*La cucina è a disposizione per eventuali modifiche dei piatti per intolleranze, allergie, diete particolari, nonché per clienti vegetariani e vegani.*



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) - piatto vegetariano

# 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 //

Il Tagliere // piatto di salumi nostrani

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

“Liptauer” // formaggio cremoso tipico della Mitteleuropa //

con acciuga del Cantabrico, capperi naturali e peperoni

Insalata di baccalà all'olio agli agrumi con crudità di asparagi e salsa all'uovo

Spiedino di lumache goriziane // az. agr. Raida (Piuma, GO) // in pastella di farina di riso,  
asparagi fritti e maionese di soia


## // Primi Piatti //

Vellutata di asparagi e germogli primaverili

Riso Carnaroli Scuro (Macino®) con sclopit e tagliatelle di seppie nostrane

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 // az. Vecon Coniglionatura di Precenicco (UD) // al finocchietto

## // Secondi Piatti //

Selezione di formaggi del nostro territorio con confetture extra e miele 

Involtino di peperone grigliato con dadolata di verdure e salsa di melanzane

Guancetta di maiale brasata 3h al vino rosso e alloro

Il bollito: cotechino , cappello del prete, lingua e gallina, mix di salse e consommé

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

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

Agnello dell'azienda agricola Antonič di Cerovlje (TS) cotto in umido e patatine al timo


La invitiamo a chiedere i dolci senza glutine disponibili!

Responsabile GABRIELLA COTTALI DEVETAK

# I DOLCI DI GABRIELLA

## Goloso:

*persona che non rimanda mai a domani  
quello che può mangiare oggi.*

Dolce della tradizione: Crostata di nocciole e mandorle con confettura  e Prunella Mandorlata® Nonino

Semifreddo (C) al miele , croccante al cacao e streusel di mandorle

Antica ricetta Gianni Cosetti: Torta di pere e noci alla cannella  
con crema inglese

Il Tirime Su – Coppa Vetturino™

*// la ricetta originale del 1935 di Mario Cosolo di Pieris,  
dalla quale è nato il tiramisù - il più famoso dolce italiano nel mondo //*

Crostatina alla frutta con sorbetto e frutta fresca

Zuppa di cioccolato 55% con gelato al fior di latte,  
pan biscottato e spuma di panna

€ 6,50

//////

Sorbetto del giorno C

€ 5,00

*Ad ogni dolce è possibile abbinare un calice di vino dolce*

*// da € 2,50 a € 10,00 //*

*Gelati e sorbetti sono di produzione propria*

**C** Anche per celiaci



Azienda agricola »Devetak Sara«

*ORO Caffè Monorigine // Etiopia, Perù, Guatemala, Brasile //*  
*a seconda della disponibilità € 2,00*



*// A Casa Nostra //*

*È un tenero invito  
questo tavolo imbandito.*

*Il focolare carsico  
bisbiglia da amico:*

*Dai, tronca per un po'  
col caos della fretta,  
coi guai e coi problemi  
che ogni dì ti detta.*

*Fermati nell'angolo  
di quiete e di riposo,  
concediti un attimo  
di gusto appetitoso.*

*Che il dolce vino carsico  
t'accenda il cupo viso  
ed il mangiar nostrano  
sveli un mondo a te lontano.*

*Šelinka dal passato...  
un buon dolce profumato...  
prosciutto col Terrano  
ed il pane quotidiano...*

*Scopri la magia  
dei mille e più sapori  
e del gentil benessere  
il tuo cuore s'innamori!*

*E dopo il tuo ritorno  
alla vita d'ogni giorno,  
non ti scordar di noi  
e torna appena puoi...*

*Doriana*





## // Predjedi //

**Žuf** // močnik, tortica iz kozje skute // skuta kmetije "L'asan e la mussa" iz Čedadada (UD) //  
ter hrustljavi sir Montasio

9,50

Krožnik domačih narezkov SARAF BEVETAK in ročno rezan svinski pršut iz naše dežele

10,50

**"Liptauer"** // srednjeevropski sirov namaz // z inčunom iz Kantabrije, naravnimi kaprami,  
feferoni ter cvrti "s'rdun" (sardela)

10,50

Polenovkina solatica z oljčnim oljem z agrumi, surovi šparglji in jajčna salsa

11,00

Ražnič goriških polžev // kmetije Raida iz Pevme (GO) // na pariški način,  
cvrti šparglji in sojina majoneza

11,00

## // Tople Jedi //

Kremna beluševo juha z **"grjesovim njokcem"** in pomladanskimi kalčki

9,00

**"Snidjeno testo"** // cmoki iz kuhanega testa z zajčevim ragujem

// kmetije Vecon Coniglionatura iz Precenicca (UD) // in komarčkom

// krožnik "Nagrajenih italijanskih gostiln" //

10,50

Fuži s klobaso SARAF BEVETAK in Jamarjem

// kraoži sir staran v kraški jami – kmetija Zidarič Dario (Praprot, TS) //

11,00

Rezanci z moko iz tropin oslavske rebule (Macino®),  
**supeta** // kokošja omaka //, speck v prahu in majaron


11,50

Rižota Carnaroli (Macino®) s »pokelco« (lepnica) in sipami

12,00

**N.B.** V krepkem tisku so označene starodavne tradicionalne jedi.


## // Glavne Jedi //

Krožnik sirov iz naše dežele z marmeladami in medom   
13,00

Paprikin zavitek polnjen z zelenjavicami in salsa iz jajčevcev  
13,00

Tradicionalna **polenovka** po receptu none Žute s polento  
16,00

V rdečem vinu in lovoru za 3 ure kuhano svinjsko lice  
16,00

Kuhano meso: kožarica , govedina, jezik, kokoš, omakice in consommé  
17,00

Praženo zajčevo stegno // kmetije Vecon Coniglionatura iz Precenicca (UD) //  
in gratiniran koromač  
17,00

File divjega prašiča\* // kuhan pri nizki temperaturi 57° za 3 ure v rdečem vinu  
z brinovimi jagodami // polenta in slive v teranu s cimetom  
19,00

Kraško jagnje\* kmetije Antonič iz Cerovelj (TS) in krompirček s timijanom  
20,00

Tople prikuhe in solata 4,00

Kruh in postrežba 3,00

**NAŠI DEGUSTACIJSKI MENIJI - meni si lahko sami sestavite, le da bo enak za celotno omizje!**  
6 hodni: 2 predjedi, 2 topli jedi, glavna jed, sladica: 50,00 // 70,00 s 5. pokušinjami vina

*Če imate kako alergijo, ste vegetarijanci, vegani ali morda sledite posebni dieti  
je mogoče nekatere krožnike prirediti za vaše potrebe.*



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 razmnoževalnega ciklusa.  
Poleg tega uporabljamo jajca ekološke pridelave - s kodo 0.


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

\*zamrznjeno ob izvoru

# GABRIELLINE SLADICE

## *Sladkosnednež:*

*kdor nikoli ne preloži za jutri,  
kar lahko danes pojè.*

Tradicionalna pita z lešniki, mandeljni, marmelado   
in likerjem Prunella Mandorlata® Nonino

Zmrzlina (C) z medom , hrustljavi kakav in "streusel" z mandeljni

Pecivo s hruškami in orehi // po starem receptu Giannija Cosettija //  
in vaniljina krema

Il Tirime Su – Coppa Vetturino™

// izvirni recept svetovno znanega Tiramisuja po zamisli kuharja Maria Cosola iz leta 1935 //

Sadna pita, sorbet in sveže sadje

Čokoladna hladna juha (55%) z mlečnim sladoledom,  
biskvit in smetana

€ 6,50

//////

Dnevni sorbet C

€ 5,00

*K vsaki sladici lahko postrežemo kozarec sladkega vina.*

*// od € 2,50 do € 10,00 //*

*Sladolede in sorbete pripravljamo sami*

**C** Jed brez glutena



*Kmetija Devetak Sara*

*Kava ORO Caffè Monorigine // Etiopia, Perù, Guatemala, Brasile //*  
*glede na razpoložljivost € 2,00*



*// Pri nas doma //*

*Pogrnjena tu miza  
te tiho, nežno vabi.  
Družinski kraški hram  
prijateljsko ti pravi:*

*Prekini vsaj za malo  
hrup stalnega hitenja,  
probleme in težave  
vsakdanjega življenja.*

*Ustavi se v kotičku  
mirnega počitka,  
privošči si trenutek  
okusnega užitka.*

*Naj rujno kraško vince  
zi vname resno lice,  
domača pristina jed  
odkrije naš ti svet.*

*Šelinka iz davnih dni...  
pecivo že diši...  
pršut in kruh vsak dan  
pa spremljata teran...*

*Čar tisočih okusov  
naj se ti tu odpre!  
Prijaznost in lagodnost  
prevzame ti srcè!*

*Ko vrnil se boš spet  
v toj vsakdanji svet,  
ne zabi ta naš kraj  
in vrni se še kdaj...*

*Doriana*

# ALLERGENI // ALERGENI

1-Cereali contenenti glutine/*Žita*  
 2-Uova/*Jajca*  
 3-Latte/*Mleko*  
 4-Pesce/*Riba*  
 5-Crostacei/*Raki*  
 6-Molluschi/*Mehkušci*  
 7-Soia/*Soja*

8-Sedano/*Zelena*  
 9-Senape/*Gorčica*  
 10-Semi di sesamo/*Sezam*  
 11-Arachidi/*Arašidi*  
 12-Frutta a guscio/*Oreški*  
 13-Anidride solforosa e solfiti/*Žveplov dioksid*  
 14-Lupini/*Volčji bob*

## ANTIPASTI/PRIMI PIATTI // PREDJEDI

|  |             |
|--|-------------|
| Zuff // farinata con piccolo flan di ricotta di capra e Montasio croccante                                       | 1, 2, 3     |
| <i>Žuf // močnik, tortica iz kozje skute ter hrustljavi sir Montasio</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>                                      |             |
| “Liptauer” con acciuga del Cantabrico, capperi naturali, peperoni e “sardon” fritto                              | 1, 3, 4     |
| <i>“Liptauer” z inčunom iz Kantabrije, naravnimi kaprami, feferoni ter cvrti “s’rdun” (sardela)</i>              |             |
| Insalata di baccalà all’olio agli agrumi con crudità di asparagi e salsa all’uovo                                | 2, 3, 4     |
| <i>Polenovkina solatica z oljčnim oljem z agrumi, surovi šparglji in jajčna salsa</i>                            |             |
| Lumache goriziane in pastella di farina di riso, asparagi fritti e maionese di soia                              | 6, 7, 8, 13 |
| <i>Ražnič goriških polžev na pariški način, cvrti šparglji in sojina majoneza</i>                                |             |
| Vellutata di asparagi, gnocco di semolino e germogli primaverili   | 1, 2, 3, 8  |
| <i>Kremna beluševa juha z “grjesovim njokcem” in pomladanskimi kalčki</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 formaggio Jamar - <i>Fuži s klobaso in sirom Jamar</i>   | 1, 2, 3, 13 |
| Tagliolini alla farina di vinaccia, supeta, polvere di speck e maggiorana  | 1, 3, 8, 13 |
| <i>Rezanci z moko iz tropin rebule, supeta, speck v prahu in majaron</i>   |             |
| Riso Carnaroli Scuro con sclopit (silene) e tagliatelle di seppie nostrane                                       | 3, 6, 8, 13 |
| <i>Rižota Carnaroli (Macino®) s »pokelco« (lepnica) in sipami</i>  |             |

## SECONDI PIATTI // GLAVNE JEDI

|  |               |
|--|---------------|
| Selezione di formaggi del nostro territorio con confetture extra e miele             | 3 (12, 13)    |
| <i>Krožnik sirov iz naše dežele z marmeladami in medom</i>                           |               |
| Involtino di peperone grigliato con dadolata di verdure e salsa di melanzane         | 1, 2, 3, 8, 9 |
| <i>Paprikin zavitek polnjen z zelenjavicami in salsa iz jajčevcev</i>                |               |
| Il tradizionale baccalà della nonna Žuta e polenta                                   | 1, 4          |
| <i>Tradicionalna polenovka po receptu none Žute s polento</i>                        |               |
| Guancetta di maiale brasata 3h al vino rosso e alloro                                | 8, 12         |
| <i>V rdečem vinu in lovoru za 3 ure kuhano svinjsko lice</i>                         |               |
| Il bollito: cotechino, cappello del prete, lingua e gallina, mix di salse e consommé | 8, 9          |
| <i>Kuhano meso: kožarica, govedina, jezik, kokoš, omakice in consommé</i>            |               |
| Coscia di coniglio rosolata e finocchi gratinati                                     | 3, 8, 13      |
| <i>Praženo zajčevo stegno in gratiniran koromač</i>                                  |               |
| Filetto di cinghiale, polenta e susine al terrano e cannella                         | 3, 13         |
| <i>File divjega prašiča, polenta in slive v teranu s cimetom</i>                     |               |
| Agnello dell’azienda agricola Antonič di Cerovlje (TS) e patatine al timo            | 3, 8, 13      |
| <i>Kraško jagnje kmetije Antonič iz Cerovelj (TS) in krompirček s timijanom</i>      |               |

## DOLCI // SLADICE

|   |                 |
|---|-----------------|
| Crostata di nocciole e mandorle con confettura e Prunella Mandorlata® Nonino                      | 1, 2, 3, 12, 13 |
| <i>Tradicionalna pita z lešniki, mandeljni, marmelado in likerjem Prunella Mandorlata® Nonino</i> |                 |
| Semifreddo al miele, croccante al cacao e streusel di mandorle                                    | 1, 2, 3, 12     |
| <i>Zmrzlina z medom, hrustljavi kakav in "streusel" z mandeljni</i>                               |                 |
| Torta di pere e noci alla cannella con crema inglese  | 1, 2, 3, 12, 13 |
| <i>Pecivo s hruškami in orehi in vaniljina krema</i>  |                 |
| Il Tirime Su – Coppa Vetturino  | 1, 2, 3, 13     |
| Crostatina alla frutta con sorbetto e frutta fresca - <i>Sadna pita, sorbet in sveže sadje</i>    | 1, 2, 3         |
| Zuppa di cioccolato 55% con gelato al fior di latte, pan biscottato e spuma di panna              | 1, 2, 3         |
| <i>Čokoladna hladna juha (55%) s kremnim sladoledom, biskvit in smetana</i>                       |                 |



*// Bei uns zu Hause //*

*Sachte ladet  
die gedeckte Tafel  
freundschaftlich flüstert  
das Heim am Karst*

*Mach Halt für eine Weile  
mit dem Chaos und der Eile  
mit Scherereien und Problemen  
die uns jeden Tag beschweren*

*Kehr ein im Winkel  
der Stille und Erholung,  
gönne dir eine kleine Pause  
bei köstlichem Geschmause*

*Der süsse Wein vom Karst  
Erhelle deine dunklere Miene  
Und unsere heimischen Speisen  
mögen dich in eine neue Welt einweisen*

*Šelinka aus vergangener Zeiten ...  
eine gute duftende Mehlspeise ...  
Schinken mit Terrano  
und das tägliche Brot...*

*Doriana*



*// At home //*

*This rich table  
the Carso hearth  
is whispering  
friends voices*

*Let's stop for a while  
From the chaotic hurry  
Let's set aside problems and troubles  
That everyday life brings*

*Stop in this corner  
of peace and rest  
enjoy a moment  
tasting our deliciousness*

*The sweet Carso wine  
lights up your dark face  
and our food will disclose  
a world so far from you*

*Šelinka from the past ...  
a scented tasty cake  
Ham and Terrano wine  
And everyday bread*

*Discover the magic  
Of thousand and more flavours  
And your heart will fall in love  
With this kind well - being*

*And after your coming  
back to ordinary life  
Forget us not and come  
back the soonest you can.*

*Doriana*