



## Ultimo giorno dell'anno 2021 da Devetak

Il benvenuto di casa Devetak con Riesling 2008 Weingut Löwenstein

(Germania), sboccatura 2021 Magnum e:

Gambero croccante in pasta kataifi e maionese al rafano

Involantino di pancetta croccante

Piccola tartarski

Filetto di merluzzo a vapore con zeste d'arancia,

spinacino bio, pinoli tostati e olio al limone

Ri Nè Blanch bio (Pinot Bianco, Sauvignon, Malvasia, Traminer) 2018

Simon di Brazzan, Brazzano di Cormons

Crema di lenticchie con salamella di cotechino (az. agr. Devetak Sara)

alle erbe aromatiche

Collio bianco (Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla) 2019 E di Keber Magnum,

Zegla - Cormons

Tagliolini all'aglio nero (Macino®) con salsa di cipolle rosse

e chips di porro

Sauvignon Mysa 2016 Amandum Dai Morars, Doc Isonzo - Moraro

Spätzle allo zafferano con cozze e cime di rapa

Arbis Blanc (Friulano, Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon) 2018

Borgo San Daniele, Doc Isonzo - Cormons

Coniglio farcito con i suoi fegatini in salsa alla vaniglia  
su orzotto al latte di cocco e pepe sichuan  
Pinot Nero Red Angel 2019 Jermann, Ruttars - Dolegna del Collio

Intermezzo Dolce

Dessert con vino dolce in abbinamento



Brindisi del nuovo anno con Kettmeir 1919 extra brut Riserva (60 mesi  
sui lieviti) oppure Moscato d'Asti 2020 La Galeisa di Dogliotti  
e panettone artigianale

Caffè Pink Colombia Oro caffè e digestivo:  
per Lei: liquore alle noci e prugne San Zuan  
per Lui: Rhum Agricole e cioccolato

€ 110 a persona tutto compreso  
N.B. Il menu potrebbe subire delle modifiche



**Lokanda Devetak 1870**

VRH SV. MIHAELA / SAN MICHELE DEL CARSO  
ul. / via Brežiči, 22

34070 Sovodnje ob Soči / Savogna d'Isonzo (GO)  
0481 882488 -  3319846067

e-mail: [info@devetak.com](mailto:info@devetak.com) - [www.devetak.com](http://www.devetak.com)

#lokandadevetak

