

# LOKANDA DEVETAK 1870

San Michele del Carso, 17 aprile 2022

## Domenica di Pasqua

Il nostro benvenuto

-----

Zuff: farinata, tartufino di ricotta di capra dell' az. agr. "L'asan e la mussa" di Cividale del Friuli (UD) alle erbe primaverili e pepe rosa, crudità di asparagi

-----

Friûl: polentina bio dell'az. agr. Friûl Bios di Galleriano di Lestizza (UD),  
formadi frant e pitina // presidi Slow food

-----

Crema di asparagi e topinambur con pressknödel e porro fritto

-----

Riso Carnaroli Scuro (Macino®) con sclopit (silene)  
ed erborinato friulano // selezione Soplaya

-----

### SECONDI A SCELTA:

Il vegetariano: asparagi gratinati con verdure al vapore e uovo in camicia

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

Guancetta di maiale brasata 3h al vino teran e patate in tecia

Filetto di cinghiale // cotto a bassa temperatura a 57° C per 1 ora

nel vino rosso e ginepro //, polenta e susine al teran e cannella

Agnello della landa carsica // azienda agricola Antoniç di Cerovlje (TS) //

cotto in umido e patatine al timo

-----

Predessert

DOLCE PASQUALE

-----

Caffè e distillato

**€ 78,00 a persona acqua e vino inclusi.**

Il menu potrebbe subire delle modifiche.

## VINO:

*Aperitivo Istenič "N1" metodo classico (SLO)*

### *BIANCO – BELO:*

*Bric – Friulano 2019 Selektion Lokanda Devetak*

*Sv. Mihael - Riesling 2018 Selektion Lokanda Devetak*

*Malvasia 2019 Castelvecchio Carso Kras*

*Vitovska 2019 Milič Damijan Carso Kras*

*Ribolla Gialla Vigna Runc 2019 Il Carpino Collio*

*Sauvignon 2019 Tenuta Villanova Collio*

*Friulano 2020 La Bellanotte Collio*

*Pinot Bianco 2018 Petrusa Colli orientali del Friuli*

*Chardonnay 2019 Masut da Rive Isonzo*

### *ROSSO – RDEČE:*

*Rosso (Cab. Franc/Merlot) Selektion Lokanda Devetak*

*Sv. Mihael - Teran 2020 Selektion Lokanda Devetak*

*Cabernet Franc 2018 Gradis' ciutta Collio*

*Cabernet Sauvignon 2019 Borgo San Daniele - Cormons*

*Merlot 2017 Bellanotte Friuli*

*Vertigo (Cabernet Sauvignon, Merlot) 2017 Felluga Collio*

*Franconia 2017 Gradis' ciutta Collio*

*Dolcetto 2019 San Fereolo Dogliani (Cn)*

*Piemonte Rosso doc (Barbera, Dolcetto, Nebbiolo) 2017 Paul Balke*

*Moscato d' Asti 2021 Bel Piano Cascina Fonda Piemonte*

# LOKANDA DEVETAK 1870

Vrh sv. Mihaela, 17. aprila 2022

## Velika Noč

Naša dobrodošlica

-----

Žuf: močnik, kroglica kozje skute z pomlanimi dišavicami in rožnatim poprom  
// skuta kmetije "L'asan e la mussa" iz Čedadada (UD) // in surovi šparglji

-----

Friûl: bio polentica // kmetije Friûl Bios iz Galleriano pri Lestizzi (UD) //,  
sir "formadi frant" in "pitina" // furlanska ovčja salama  
(obe jedi sta zaščiteni Slow Food)

-----

Kremna beluševo in topinamburjevo juha s pressknoödel in cvrtim porom

-----

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

-----

### GLAVNE JEDI NA IZBIRO:

Vegetarijanski krožnik: gratinirani beluši z zelenjavami kuhanimi na pari in jajcem

Tradicionalna polenovka po receptu none Žute s polento

V teranu in lovoru za 3 ure kuhano svinjsko lice in krompir v kozici

File divjega prašiča // kuhan pri nizki temperaturi 57° za 1 uro v rdečem vinu

z brinovimi jagodami // polenta in slive v teranu s cimetom

Kraško jagnje kmetije Antonič iz Cerovelj (TS) in krompirček s timijanom

-----

Predessert

VELIKONOČNA SLADICA

-----

Kava in likerček

€ 78,00 po osebi vključno z vinom in vodo.