



MENU SLOW WINE 2023

*Alici marinate di Burano, focaccia di lievito madre e scapi d'aglio di Resia**
Marinirani inčuni iz Burana, domača fokača z droži in česnovi kalčki iz
Rezije*

La Rosa di Gorizia con la Varhachkara*, cicciole di Sara Devetak
e salsa all'uovo*

Goriška roža* z namazom Varhachkara*, ocvirki kmetije Deveta Sara
in jajčna salsa

Vellutata di sedano rapa con nervetti, panna acida e speck croccante
Kremna juha iz gomoljne zelene z živci, kislo smetano in hrustljivim
speckom

*Lingua di vitello con il Broccolo di Custoza**
e pecorino Antonič di Cerovlje (TS)*
Telečji jezik z brokoli iz kraja Custoza*
in ovčji sir kmetije Antonič* iz Cerovelj

Purea di fagioli di San Quirino con il cotechino di Sara Devetak, salsa al
hren e cavolo viola al kümmel*
Pire fižolov in San Quirina* s kožarico kmetije Devetak Sara,
hren in vijoličasto zelje s kimljevcm

Tajerin32 Macino® con Pestat di Fagagna e cipolla rossa di Cavasso**
Tajerin32 Macino® z omako Pestat iz Fagagne* in rdeča čebula iz Cavassa*

*Lombo di cinghiale al barbaresco cotto a bassa temperatura
e fichi di Caneva (Arca del gusto Slow Food)*

Divji prašič kuhan pri nizki temperaturi z vinom barbaresco in fige iz Caneve

*Crema cotta alla vaniglia con scorze d'arancia, torrone Relanghe del
Piemonte e miele di marasca* az. agr. Devetak Sara*

Kuhana krema z vanilijo, kandirano pomarančno lupino, turškimi medom
Relanghe iz Piemonta in rešeljikov med* kmetije Devetak Sara

* *Presidi Slow Food*: comunità di Slow Food che lavorano ogni giorno per salvare dall'estinzione razze autoctone, varietà di ortaggi e di frutta, pani, formaggi, salumi, dolci tradizionali... Si impegnano per tramandare tecniche di produzione e mestieri. Si prendono cura dell'ambiente. Valorizzano paesaggi, territori, culture.

N.B. Il menu potrebbe subire delle modifiche

N.B. Na meniju bo lahko prišlo do sprememb