



## San Valentino 2023

Il benvenuto di Casa Devetak con la **Varhachkara\*** e la nostra focaccia al rosmarino  
*Solci's Dosage Zero (Chardonnay, Pinot Nero) Metodo Classico*  
*36 mesi sui lieviti Oltrepò Pavese - Lombardia*

Tortino di zucca e finocchio con semi di zucca tostati e kefir  
*Riesling Feinherb vom Bunten Schiere 2018 BIO Prinz - Germania*

**Lei** Sfilacci di tacchino marinato alla senape granulare e limone in giardino biologico e  
cavolo fiolario

**Lui** Lingua di vitello con il cavolo viola al **miele di marasca\***  
e la mostarda del "Caffè la crepa" di Cremona  
*Ri-né blanc 2018 IGT (Pinot Bianco, Sauvignon, Malvasia, Traminer) BIO*  
*Simon di Brazzan, Brazzano di Cormons*

**Lei** Crema di ricotta, la trota affumicata di Friultrota, caffè e palačinke dorate

**Lui** Crema di patate, uova di quaglia, pecorino Antoniç\* e salsa di porro  
*Friulano 2019 Livio Felluga, Brazzano di Cormons*

Riso carnaroli con **pere Klotzen\*** e Jamar  
(latteria Carso stagionato in grotta – az. agr. Zidarič Dario di Prepotto - TS)  
*Sauvignon 2017 IGT Il Carpino (vino a macerazione sulle bucce e non filtrato) – San Floriano del Collio*

Ossobuco di vitello con purè di patate viola e chips  
*Barbera crù Vigna della Madre Langhe 2018 DOC*  
*"Ettore Germano" Sergio Germano – Serralunga (CN)*

### Dolce intermezzo

**Lei** Semifreddo al cioccolato bianco e limone  
*Spezieria: Liquore al limone ed erbe aromatiche – Bepi Tosolini, Povoletto (UD)*

**Lui** Semifreddo al caffè e liquirizia  
*Spezieria: Luna Nera, liquore di puro infuso di liquirizia – Bepi Tosolini, Povoletto (UD)*

Caffè e frittole

\*Presidio Slow Food

N.B. IL MENU POTREBBE SUBIRE DELLE MODIFICHE.

**€ 160 A COPPIA**

Per chi volesse pernottare, le nostre belle e confortevoli **camere** saranno disponibili  
ad un prezzo speciale di **€ 100** (€ 130) inclusa la prima colazione.



## Valentinovo 2023

Dobrodošlica Hiše Devetak z namazom **Varhachkara\*** in domačo fokačo z rožmarinom  
*Solci's Dosage Zero (Chardonnay, Pinot Nero) Metodo Classico*  
*36 mesecev na glivicah Oltrepò Pavese - Lombardia*

Bučin kipnik, koromač, pečena bučina semena in kefir  
*Riesling Feinherb vom Buntten Schiere 2018 BIO Prinz - Nemčija*

**Njej** V gorčici in limoni mariniran puran in bio zelenjave  
**Njemu** Telečji jezik, vijoličasto zelje z **rešeljikovim medom\***  
in mostarda gostilne "Caffè la crepa" iz Cremona  
*Ri-né blanc 2018 IGT (Pinot Bianco, Sauvignon, Malvasia, Traminer) BIO*  
*Simon di Brazzan, Bračan pri Krminu*

**Njej** Skutina krema, dimljena postrv Friultrota, kava in pozlačene palačinke  
**Njemu** Krompirjeva krema, prepeličino jajce, ovčji sir Antonič\* in porova salsa  
*Friulano 2019 Livio Felluga, Bračan pri Krminu*

Rižota carnaroli s **hruškami Klotzen\*** in Jamarjem  
(kravji sir staran v kraški jami kmetije Zidarič Dario iz Praprota, TS)  
*Sauvignon 2017 IGT Il Carpino (macerirano in nefiltrirano vino) – Števerjan*

Ossobuco (rezine telečje krače z mozgovo kostjo na sredini)  
na pireju vijoličastih krompirjev in chips  
*Barbera crù Vigna della Madre Langhe 2018 DOC*  
*"Ettore Germano" Sergio Germano – Serralunga (CN)*

### Sladki odmorček

**Njej** Zmrzlina z belo čokolado in limono  
*Spezieria: Liker z limon in dišavic – Bepi Tosolini, Povoletto (UD)*

**Njemu** Zmrzlina s kavo in sladkim korenem (likviricija)  
*Spezieria: Luna Nera, liker iz sladkega korena – Bepi Tosolini, Povoletto (UD)*

Kava in miške

\*Izdelek Slow Food

N.B. NA MENIJU BI LAHKO PRIŠLO DO RAHLIH ZAMENJAV

**€ 160 NA PAR**

Kdor bi želel prespati, ima na razpolago naše lepe in udobne sobe po znižani ceni  
**€ 100 (€130)** vključno z zajtrkom.