

Domenica di Pasqua

San Michele del Carso, 09 aprile 2023

Il nostro benvenuto con il tradizionale prosciutto cotto nel pane

Uovo gourmet e asparagi (mousse di asparagi nel guscio d'uovo,
asparagi, uovo di quaglia e pancetta croccante)

“Sardon” fritto e “liptauer” (formaggio cremoso tipico della Mitteleuropa) con
acciuga del Cantabrico, capperi naturali e peperoni

Vellutata di asparagi, gnocco di semolino, il nostro kefir e germogli primaverili

Tagliatelle di palacinke con Pestat di Fagagna (presidio Slow Food FVG)
e crema di cipolle rosse di Cavasso (presidio Slow Food FVG)

SECONDA SCELTA:

Involtino di peperone grigliato con sesamo, dadolata di verdure
e purè di melanzane

Guancetta di maiale brasata al vino rosso »Selektion Lokanda Devetak«,
patate in tecia e cipolla rossa frita

Lombo di cinghiale (cotto a bassa temperatura a 57° per 3 ore
nel vino rosso e ginepro), polenta e susine al terrano e cannella

Petto di faraona lardellato SARAK DEVETAK con verdure bio a vapore alle erbe primaverili

Agnello dell'azienda agricola Antonič di Cerovlje (TS) – presidio Slow Food FVG
e patatine al timo

Predessert

Dolce

Caffè e distillato

€ 80,00 a persona acqua e vino inclusi.

Il menu potrebbe subire delle modifiche.

Velikonočno kosilo

Naša klasična dobrodošlica: v kruhu kuhan pršut s hrenom

Jajce gourmet in beluši

(belušev mus v jajčni lupini, šparglji, prepeličino jajčece in hrustljava panceta)

Pohani "s'rdun" (sardela) in "liptauer" (srednjeevropski sirov namaz)
z inčunom iz Kantabrije, naravnimi kaprami in feferoni

Kremna beluševa juha z "grjesovim njokcem", naš kefir
in spomladanskimi kalčki

Palačinkini rezanci s "Pestat di Fagagna" (zaščiten jed Slow Food: mleta slanina z
zelenjavo, dišavicami in začimbami) in krema rdečih čebul iz Cavassa
(zaščiten jed Slow Food)

GLAVNE JEDI NA IZBIRO:

Paprikin zavitek polnjen z zelenjavicami, sezam in salsa iz jajčevcev
V rdečem vinu »Selektion Lokanda Devetak« kuhano svinjsko lice,
krompir v kozici in ocvrta rdeča čebula

Divji prašič (kuhan pri nizki temperaturi 57° za 3 ure v rdečem vinu
z brinovimi jagodami), polenta in slive v Teranu s cimetom

V slanini ovita pegatkina prsa, bio zelenjave na pari in pomladne dišave
Kraško jagnje kmetije Antonič iz Cerovelj (TS) - zaščiten jed Slow Food
in krompirček s timijanom

Predessert

SLADICA

Kava in likerček

€ 80,00 po osebi vse vključeno.

V meniju bi lahko prišlo do manjših sprememb.

VINO:

Aperitivo KK pas dose di Edi Kante

BIANCO – BELO:

Friulano 2021 nostra selezione – di Blason Giovanni di Gradisca d'Isonzo

Sv. Mihael - Riesling 2019 Selektion Lokanda Devetak

Malvasia 2020 Lenardon – Muggia (Istria)

Vitovska 2020 Rado Kocjančič Carso Kras

Ribolla Gialla Think Yellow 2020 Primosic, Oslavia - Collio

Sauvignon 2021 Fiegl, Oslavia - Collio

Friulano 2017 Sant'Elena Gradosca d'Isonzo

Pinot Bianco 2020 Terre del Faet, Cormons - Collio

ROSSO – RDEČE:

Rosso (Cab. Franc/Merlot) Selektion Lokanda Devetak

Sv. Mihael - Teran 2020 Selektion Lokanda Devetak

Cabernet Franc 2018 Simon di Brazzan, Collio

Cabernet Sauvignon 2019 Blason Giovanni di Gradisca d'Isonzo

Merlot 2020 Tenuta Villanova, Collio

Vertigo (Cabernet Sauvignon, Merlot) 2018 Felluga Collio

Franconia 2018 Gradis'ciutta Collio

Dolcetto 2018 San Fereolo Dogliani (Cn)

Rosso di Montalcino 2018 bio Tiezzi Enzo e Monica - Podere Soccorso (SI) Toscana

Moscato d'Asti 2022 Bel Piano Cascina Fonda Piemonte

