



## MENU 2023



*Estate pag. 4*

*Senza Glutine pag. 6*

*Dolci pag. 9*



*Poletje str. 11*

*Brez glutena str. 14*

*Sladice str. 17*

## Lokanda Devetak 1870

San Michele del Carso / Vrh sv. Mihaela - Brežiči, 22 - Savogna d'Isonzo / Sovodnje ob Soči (GO)

0481 882488 - 3319846067 - [info@devetak.com](mailto:info@devetak.com) - [www.devetak.com](http://www.devetak.com) -

#lokandadevetak





*Ognuno di noi nasce da una tradizione. [...] Ogni uomo fronteggia la realtà circostante dotato per natura di elementi che si ritrova addosso come dati, offerti. La tradizione è quella complessa dote di cui la natura arma la nostra persona.*

*Non perché abbiamo a fossilizzarci in essa, ma perché abbiamo a sviluppare [...] quello stesso che ci è stato dato. Ma per mutare quello che ci è stato dato dobbiamo inizialmente agire "con" quello che ci è stato dato, dobbiamo usarlo. E' in forza dei valori e della ricchezza che ho ricevuto che io posso diventare a mia volta creativo, capace di sviluppare quello che mi trovo tra le mani, e addirittura è in forza dei valori e della ricchezza che mi è stata data che io posso anche cambiarne radicalmente il significato e l'impostazione."*

L. Giussani

*"Ognidun di nô al nas di une tradizion. [...] Ogni om al fronte la realtât che al à ator dotât par nature di elements che si cjate intor come se jai vessi dâts, ufierts. Ve che alore la tradizion e je chê dote complesse che la nature nnus da par armâ la nestre persone.*

*No par che o vedin di fossilizâsi inte tradizion, ma parcè che o vin di disvilupâ [...] propit ce che nus è stât dât. Ma par mudâ chel che nus àn dât o vin prime di fâ "cun" chel che al è stât dât, o vin di doprâlu. Al è in fuarce dai valôrs e de rijece che o ai vût che o pues deventâ ancie jp creatif, bon di disvilupâ chel che mi cjati a vê par man, e fintremai al è in fuarce dai valôrs e de rijece che mi àn dât che jo o pues ancie cambiâ di plante fûr il lôr impostazion."*

L. Giussani

*"Vsakdo izmed nas izvira iz tradicije ... Narava nakloni človeku darove, ki so mu v pomoč, ko se spopada z vsakdanjostjo. Tradicija je torej bogata dota, ki nam jo posreduje narava sama. In to ne z namenom, da bi se v njo fosilizirali, ampak zato, da bi se z njo razvijali. Če želimo razvijati svojo tradicijo, moramo iz nje izhajati in jo uporabiti. Samo z močjo vrednot in bogastva, ki so nam bili posredovani, lahko na novo ustvarjamo in spreminjaamo njen pomen in usmeritev.«*

L. Giussani

## Info Allergeni

**Gentile Ospite,**  
in questo menu trova le informazioni sugli allergeni presenti nelle nostre pietanze. La preghiamo comunque di segnalarni eventuali intolleranze o allergie, così da poter consentire alla cucina di operare correttamente ed evitare possibili contaminazioni (secondo procedure già impiegate nella preparazione di piatti senza glutine). Avvisiamo inoltre che determinati piatti non possono essere preparati eliminando semplicemente l'allergene poiché lo stesso è parte integrante della ricetta.

**Dragi Gost,**  
v našem meniju najdete informacije o jehih, ki vsebujejo alegene. Lepo Vas prosimo, da nas, kljub temu, obvestite o Vaših morebitnih alergijah in intolerancah. Radi bi Vam zagotovili pravilno pripravo jedi, brez prisotnosti neželenih snovi, kot na primer pri pripravi jedi brez glutena. Obveščamo Vas tudi, da nekaterih jedi ni mogoče pripraviti brez določenega alergena, kadar je le-ta glavna sestavina recepta.



## Antipasti

Chi ben comincia è a metà dell'opera...

Zuppa fredda di pomodoro  
con crostini al pepe e salsa alle nostre erbe

11,00 (V)  
1,8

Il Baccalà\* a vapore su schiacciata di patate e cipolla in rosso,  
pomodorini all'aglio e olive nere

12,00  
4

“Zuf” (farinata di semolino), tartufino di ricotta di capra dell'az. agr. “L'asan e la mussa” di Cividale del Friuli (UD), cialda di Montasio  
e peperoni crudi marinati alle erbe

12,00 (V)  
1,3

Il Tagliere della nostra regione: piatto di salumi (az. agr. Devetak Sara - San Michele del Carso GO, az. agr. Bajta - Salež TS, az. Biosing di Ribnica - SLO)  
e il prosciutto crudo di maiale al taglio a mano

13,00  
13

La Trota: filetto agli agrumi al vapore (“Friultrota” di San Daniele),  
olio EVO agli agrumi, mela, pistacchi, le sue uova  
ed il pane tostato all' uvetta (Panificio artigianale Pagna di Trieste)

14,00  
1,4, 12

Nella nostra cucina vengono usate farine biologiche di aziende del Friuli Venezia Giulia.  
Si utilizzano anche uova con codice O da allevamento biologico.

ALLERGENI: 1-Cereali contenenti glutine, 2-Uova, 3-Latte, 4-Pesce, 5-Crostacei, 6-Molluschi, 7-Soia,  
8-Sedano, 9-Senape, 10-Semi di sesamo, 11-Arachidi, 12-Frutta a guscio, 13-Anidride solforosa e solfiti, 14-Lupini



## Primi Piatti

... l'appetito vien mangiando ...

Vellutata di zucchine alla menta, knödel di zucchine,  
guanciale croccante ed il nostro kefir

11,00

[1, 2, 3, 8, 13](#)

“Štruklji” con ricotta e maggiorana (antica ricetta del Carso)

12,50 [\(v\)](#)

[1, 3](#)

Palačinke saltate al Pestat di Fagagna (presidio Slow Food FVG)  
con crema di cipolle viola e chips di porro

13,00

[1, 2, 3, 8](#)

Fusi, luganighe (salsiccia  e formaggio Jamar  
(latteria Carso stagionato in grotta - az. agr. Zidarič Dario di Prepotto - TS)  
[\(Piatto del Buon Ricordo\)](#)

13,00

[1, 2, 3, 13](#)

Aggiunta del Piatto del Buon Ricordo da collezione in ceramica 10,00

Tagliolini alla farina di vinaccia di Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®),  
supeta (spezzatino di gallina - antica ricetta),  
speck croccante e maggiorana

14,00

[1, 2, 3, 8, 13](#)

La cucina è a vostra disposizione per eventuali modifiche dei piatti per intolleranze, allergie,  
diete particolari, nonché per clienti vegetariani e vegani.



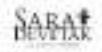
Confetture, miele, verdure, erbe aromatiche, uova e salumi  
dell'azienda agricola di famiglia »Devetak Sara«



## Secondi Piatti

... quando si è in ballo si deve ballare!

Selezione di formaggi del nostro territorio con le confetture extra e miele



14,00 (v)

3, (9, 12, 13)

Il Vegetariano: verdure a vapore con Tajerin32 (Macino®) freddi alla salsa di soia e formaggio dei poveri (mandorle ed erbe - all'epoca era un metodo per insaporire piatti, usato da chi non si poteva permettere il pregiatissimo Parmigiano Reggiano)

14,00 (v)

1, 2, 7, 12

Guancetta di maiale brasata al vino Terrano »Selektion Lokanda Devetak«, polvere di alloro, patate in tecia e cipolla fritta

18,00

8, 13

Rosolato di coniglio carnico e le patatine al timo

18,00

8, 13

Coscetta e petto di quaglia alla salvia (cotta a bassa temperatura a 62°C per 1 ora), pancetta e zucchine grigliate

18,00

8, 13

Lombo di cinghiale\* (cotto a bassa temperatura a 57° per 3 ore nel vino rosso e ginepro), polenta e frutti rossi

18,00

8, 13

Contorni caldi oppure insalata 4,50

Pane, coperto e servizio 3,00

Il prodotto fresco può essere eventualmente surgelato o congelato da noi per la conservazione nel rispetto della normativa sanitaria vigente.

\* il prodotto può essere surgelato all'origine

(v) piatto vegetariano



# MENÙ PER CELIACI

GLUTEN FREE



Con le pietanze i signori possono scegliere un'insalata: ogni giorno arrivano per Voi verdura ed erbe di stagione dall'azienda agricola »Devetak Sara«

## Antipasti

Zuppa fredda di pomodoro e salsa alle nostre erbe

Il Baccalà a vapore su schiacciata di patate e cipolla in rosso, pomodorini all'aglio e olive nere

Tartufino di ricotta di capra dell'az. agr. "L'asan e la mussa" di Cividale del Friuli (UD),

cialda di Montasio e peperoni crudi marinati alle erbe

Il Tagliere della nostra regione: piatto di salumi e il prosciutto crudo di maiale al taglio a mano

La Trota: filetto agli agrumi al vapore, olio EVO agli agrumi, mela, pistacchi e le sue uova

## Primi Piatti

Vellutata di zucchine alla menta, guanciale croccante ed il nostro kefir

Pasta per celiaci (tempo di attesa minimo 20 minuti) con:

- supeta (spezzatino di gallina) alla maggiorana

- luganighe ~~SARAT~~ e formaggio Jamar (latteria Carso stagionato in grotta - az. agr. Zidarič Dario)

- Pestat di Fagagna (presidio Slow Food FVG), crema di cipolle viola e chips di porro

## Secondi Piatti

Selezione di formaggi del nostro territorio con le confetture extra e miele

Il Vegetariano: verdure a vapore

Guancetta di maiale brasata al vino Terrano »Selektion Lokanda Devetak«,

polvere di alloro, patate in tecia e cipolla fritta

Rosolato di coniglio carnico e le patatine al timo

Coscetta e petto di quaglia alla salvia, pancetta e zucchine grigliate

Lombo di cinghiale (cotto a bassa temperatura nel vino rosso e ginepro) e frutti rossi

La invitiamo a chiedere i dolci senza glutine disponibili.

Responsabile GABRIELLA COTTALI DEVETAK



Un piccolo gruppo di 19 Trattorie, sparse un po' in tutta l'Italia,  
premiate dal tempo, dalla storia e dalla clientela.

La Trattoria Tradizionale è luogo di cultura e salvaguardia del proprio territorio:  
lavoriamo e valorizziamo i prodotti locali, gli usi e i costumi delle tante  
piccole "Patrie" che fanno grande l'Italia a tavola.

In tutti i nostri locali trovate un menù dedicato al gruppo che  
comprende i piatti che più caratterizzano la zona in cui si trova la Trattoria.

### IL MENU DELLE PTI (4 PORTATE):

Zuppa fredda di pomodoro  
con crostini al pepe e salsa alle nostre erbe

“Štruklji” con ricotta e maggiorana (antica ricetta del Carso)

Guancetta di maiale brasata al vino Terrano »Selektion Lokanda Devetak«, polvere di alloro, patate in tecia e cipolla fritta

Dolce

A PERSONA € 47 OPPURE  
€ 59 INCLUSI 3 CALICI DI VINO DEL TERRITORIO



## MENÙ DEGUSTAZIONE DEL BUON RICORDO (6 PORTATE)

(servito per tutto il tavolo)

“Zuf” (farinata di semolino), tartufino di ricotta di capra dell’ az. agr. “L’asan e la mussa” di Cividale del Friuli (UD), cialda di Montasio e peperoni crudi marinati alle erbe

Il Baccalà a vapore su schiacciata di patate e cipolla in rosso, pomodorini all’aglio e olive nere

Vellutata di zucchine alla menta, knödel di zucchine, guanciale croccante ed il nostro kefir

Fusi, luganighe (salsiccia SARAT) e formaggio Jamar  
(latteria Carso stagionato in grotta – az. agr. Zidarič Dario di Prepotto - TS)

Rosolato di coniglio carnico e le patatine al timo

Dolce

A PERSONA € 54 OPPURE € 77 INCLUSI METODO CLASSICO DI BENVENUTO  
E 5 CALICI DI VINO DEL TERRITORIO DA NOI ABBINATI  
Aggiunta del Piatto del Buon Ricordo da collezione in ceramica 10,00



Stella verde Guida Michelin 2023

LOKANDA DEVETAK 1870

CON VOI DA OLTRE 150 ANNI

San Michele del Carso, Brežiči, 22 - Savogna d'Isonzo (GO)

0481 882488 - 3319846067 - [info@devetak.com](mailto:info@devetak.com) - [www.devetak.com](http://www.devetak.com) - #lokandadevetak





## DOLCI

### Goloso:

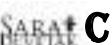
persona che non rimanda mai a domani  
quello che può mangiare oggi.

Dolce della tradizione: La “Gibanica” (Ghibaniza) – alla mia maniera  
(con mele, ricotta, pinoli e semi di papavero)

[1, 2, 3](#)

Antica ricetta Gianni Cosetti: torta di pere e noci alla cannella

[1, 2, 3, 12, 13](#)

Semifreddo al cioccolato bianco e miele 

[1, 2, 3](#)

Il Tirime Su – Coppa Vetturino™

(la ricetta originale del 1935 di Mario Cosolo di Pieris,  
dalla quale è nato il tiramisu - il più famoso dolce italiano nel mondo)

[1, 2, 3, 13](#)

Zuppa di cioccolato 55% con gelato e spuma di panna

[1, 2, 3](#)

Torta leggera al cioccolato e zenzero con crema ai lamponi (senza uova né lattosio)

[1](#)

€ 7,00

Sorbetto e frutta fresca del giorno al cucchiaio (senza lattosio) 

€ 5,00

Gelati, sorbetti e dolci sono tutti di produzione propria



 Anche per celiaci

Azienda agricola »Devetak Sara«



## A Casa Nostra

*È un tenero invito  
questo tavolo imbandito.*

*Il focolare carsico  
bisbiglia da amico:*

*Dai, tronca per un po'  
col caos della fretta,  
coi guai e coi problemi  
che ogni dì ti detta.*

*Fermati nell'angolo  
di quiete e di riposo,  
concediti un attimo  
di gusto appetitoso.*

*Che il dolce vino carsico  
t'accenda il cupo viso  
ed il mangiar nostrano  
sveli un mondo a te lontano.*

*Šelinka dal passato...  
un buon dolce profumato...  
prosciutto col Terrano  
ed il pane quotidiano...*

*Scopri la magia  
dei mille e più sapori  
e del gentil benessere  
il tuo cuore s'innamori!*

*E dopo il tuo ritorno  
alla vita d'ogni giorno,  
non ti scordar di noi  
e torna appena puoi...*

*Doriana*



## Predjedi

Z dobro voljo začni delo, ...

Hladna paradižnikova juha, popečeni kruhki s poprom  
in salsa z domačimi dišavicami

11,00 (v)  
1,8

Polenovka\* z zmečkanko krompirja in čebule,  
paradižnik s česnom in črne olive

12,00  
4

Žuf: močnik, kroglica kozje skute (kmetije "L'asan e la mussa" iz Čedada (UD)  
Montasiev kreker ter v dišavicah marinirana paprika

12,00 (v)  
1,3

Krožnik narezkov (kmetija Devetak Sara – Vrh sv. Mihuela GO,  
kmetija Bajta – Salež Ts, kmetija Biosing iz Ribnice – SLO)  
in ročno rezan svinjski pršut iz naše dežele

13,00  
13

Postrv z agrumi ("Friultrota" iz San Danieleja - UD), ekstradeviško olivno olje  
z agrumi, jabolko, pistacija, jajčeca postrvi ter prepečeni kruh z  
rozinami (pekarne "Panificio artigianale Pagna" iz Trsta)

14,00  
1,4,12

V kuhinji uporabljamo različne vrste BIO moke iz kmetij Furlanije Julijnske Krajine.  
Poleg tega uporabljamo tudi jajca ekološke pridelave - s kodo O.

ALERGENI: 1- Žita, 2- Jajca, 3 - Mleko, 4 - Riba, 5 - Rak, 6 - Mehkužci, 7 - Soja, 8 - Zelena,  
9 - Gorčica, 10 - Sezam, 11 - Arašidi, 12 - Oreški, 13 - Žveplov dioksid, 14 - Volčji bob



## Tople Jedi ... pa bo lep uspeh imelo!

Kremna bučkina juha z meto, knödel z bučkami,  
hrustljava ličnica in naš kefir

11,00  
[1, 2, 3, 8, 13](#)

Štruklji s skuto in majaronom (stari kraški recept)

12,50 (V)  
[1, 3](#)

Palačinke s "Pestat di Fagagna" (zaščitena jed Slow Food:  
mleta slanina z zelenjavo, dišavicami in začimbami),  
krema vijoličaste čebule in porov čips

13,00  
[1, 2, 3, 8](#)

Fuži s klobaso  in sirom Jamar  
(kravji sir staran v kraški jami kmetije Zidarič Dario iz Praprota, TS)

13,00

Dodatek krožnika "Dobrega Spomina" (Buon Ricordo) 10,00

Rezanci z moko iz tropin oslavské Rebule (Macino®),  
supeta (kokošja omaka), hrustljavi speck in majaron

14,00  
[1, 2, 3, 8, 13](#)

Če imate kako alergijo, ste vegetarijanci, vegani ali morda sledite posebni dieti  
je mogoče nekatere krožnike prirediti za vaše potrebe.



Marmelade, med, zelenjava, dišave, zelišča, jajca in narezek  
prihajajo iz družinske kmetije »Devetak Sara«



## Glavne Jedi

Ko si že na pravi poti, naj potem te nič ne moti.

Krožnik sirov iz naše dežele z marmeladami in medom 

14,00 (v)  
3, (9, 12, 13)

Vegetarijanski krožnik: zelenjave na pari, hladni rezanci Tajerin32  
(Macino®) s sojino salso ter »sir revnih« (mandeljni z dišavami)

14,00 (v)  
1, 2, 7, 12

V Teranu kuhania ličnica, krompir v kozici in ocvrta čebula

18,00  
8, 13

Praženi zajec iz Karnije ter krompir s timijanom

18,00  
8, 13

Prepeličino bedrce in prsa z žajbljem

(kuhano pri nizki temperaturi 62° za 1 uro), panceta in bučke na žaru

18,00  
8, 13

Divji prašič\* (kuhan pri nizki temperaturi 57° za 3 ure v rdečem vinu  
z brinovimi jagodami), polenta in rdeči sadeži

18,00  
8, 13

Tople prikuhe in solata 4,50

Kruh in postrežba 3,00

V skladu z veljavno zdravstveno zakonodajo občasno sami zamrznemo svežo jestvino.

\*zamrznjeno ob izvoru

(v) – vegetarijanska jed



# MENI ZA CELIAKAŠE

GLUTEN FREE



Z jedmi lahko izberete toplo prikuho ali solato: Glede na letni čas, prihajajo vsak dan v kuhinjo zelenjave in travice iz družinske kmetije »Devetak Sara«

## Predjedi

Hladna paradižnikova juha in salsa z domačimi dišavicami  
Polenovka z zmečkanko krompirja in čebule, paradižnik s česnom in črne olive  
Kroglica kozje skute (kmetije "Lasan e la mussa" iz Čedada (UD),

Montasiev kreker ter v dišavicah marinirana paprika  
Krožnik narezkov in ročno rezan svinjski pršut iz naše dežele  
Postrv z agrumi, ekstradeviško olivno olje z agrumi, jabolko, pistacija ter jajčeca postrvi

## Tople Jedi

Kremna bučkina juha z meto, hrustljava ličnica in naš kefir

Testenine za celiakaše (čakalni čas najmanj 20 minut):

- s supeto (kokošja omaka)
- s klobaso in sirom Jamar (kravji sir staran v kraški jami kmetije Zidarič Dario iz Praprota, TS)
- s "Pestat di Fagagna" (zaščitena jed Slow Food: mleta slanina z zelenjavou, dišavicami in začimbami), kremo vijoličaste čebule in porov čips

## Glavne Jedi

Krožnik sirov iz naše dežele z marmeladami in medom

Vegetarijanski krožnik: zelenjave na pari

V Teranu kuhania ličnica, krompir v kozici in ocvrta čebula

Praženi zajec iz Kamije ter krompir s timijanom

Prepeličino bedrce in prsa z žajbljem, panceta in bučke na žaru

Divji prašič (kuhan pri nizki temperaturi v rdečem vinu z brinovimi jagodami) in rdeči sadeži

Nudimo tudi nekatere sladice brez glutena.

Odgovorna GABRIELLA COTTALI DEVETAK



### NAGRAJENE GOSTILNE ITALIJE

Skupina 19. gostiln širom Italije, ki so nagrajene od časa, zgodovine in gostov.

Gostilne, ki so kraj kulture in zaščite teritorija, kjer se obdeluje in vrednoti lokalne proizvode in proizvajalce, načine in navade vseh malih »domovin«, s katerimi ustvarjamo veliko kulinarično Italijo. V vseh naših obratih najdete meni posvečen tej skupini gostincev, sestavljen s krožniki, ki najbolj predstavljajo ozemlje, kjer se Gostilna nahaja.

### MENI NAGRAJENIH GOSTILN ITALIJE (4 HODI):

Hladna paradižnikova juha, popečeni kruhki s poprom  
in salsa z domačimi dišavicami

Štruklji s skuto in majaronom (stari kraški recept)

V Teranu kuhania ličnica, krompir v kozici in ocvrta čebula

Sladica

Po OSEBI € 47 ALI  
€ 59 VKLJUČNO S 3. KOZARCI VINA IZ NAŠIH KRAJEV



## 6. HODNI DEGUSTACIJSKI MENI

### »DOBREGA SPOMINA«

(meni strežemo za celotno omizje)

Žuf: močnik, kroglica kozje skute (kmetije "L'asan e la mussa" iz Čedada (UD)

Montasiev kreker ter v dišavicah marinirana paprika

Polenovka z zmečkanko krompirja in čebule,  
paradižnik s česnom in črne olive

Kremna bučkina juha z meto, knödel z bučkami,  
hrustljava ličnica in naš kefir

Fuži s klobaso  in sirom Jamar  
(kravji sir staran v kraški jami kmetije Zidarič Dario iz Praprota, TS)

Praženi zajec iz Karnije ter krompir s timijanom

Sladica

Po osebi € 54 ali

€ 77 vključno s kozarcem klasične metode in 5. kozarci vina

Dodatek krožnika "Dobrega Spomina" (Buon Ricordo) 10,00



LOKANDA DEVETAK 1870

Z VAMI PREKO 150 LET

Vrh sv.Mihuela, Brežiči, 22 - Sovodnje ob Soči (GO)

0481 882488 - 3319846067 - info@devetak.com - www.devetak.com - #lokandadevetak

Zelena zvezda Vodiča Michelin 2023





## SLADICE

### Sladkosnednež:

k dor nikoli ne preloži za jutri,  
kar lahko danes pojè.

### Tradicionalna sladica: Gibanica po naše

[1, 2, 3](#)



Pecivo s hruškami in orehi (po starem receptu Giannija Cosettija)

[1, 2, 3, 12, 13](#)

Zmrzlina z belo čokolado in medom kmetije **C**

[1, 2, 3](#)

Tirime Su – Coppa Vetturino™

(izvirni recept svetovno znanega Tiramisuja po zamisli kuharja Maria Cosola iz leta 1935)

[1, 2, 3, 13](#)

Čokoladna hladna juha (55%), sladoled in smetana

[1, 2, 3](#)

Lahka čokoladna torta z ingverjem in malinovo kremo (brez jajc in laktoze) **C**

[1](#)

€ 7,00

Dnevni sorbet s svežim sadjem (brez laktoze) **C**

€ 5,00

Sladice, sladolede in sorbete pripravljamo sami



**C** Jed brez glutena

Kmetija Devetak Sara





## Pri nas doma

*Pogrnjena tu miza  
te tiho, nežno vabi.  
Družinski kraški hram  
prijateljsko ti pravi:*

*Prekini vsaj za malo  
hrup stalnega hitenja,  
probleme in težave  
vsakdanjega življenja.*

*Ustavi se v kotičku  
mirnega počitka,  
privošči si trenutek  
okusnega užitka.*

*Naj rujno kraško vince  
zi vname resno lice,  
domača pristina jed  
odkrije naš ti svet.*

*Šelinka iz davnih dni...  
pecivo že diši...  
pršut in kruh vsak dan  
pa spremljata teran...*

*Čar tisočih okusov  
naj se ti tu odpre!  
Prijaznost in lagodnost  
prevzame ti srce!*

*Ko vrnil se boš spet  
v tvoj vsakdanji svet,  
ne zabi ta naš kraj  
in vrni se še kdaj...*

*Doriania*