



MENU 2023



Frühlung S. 3
Die Nachspeisen S. 8



Spring p. 10
The Desserts p. 15

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 - www.devetak.com –

#lokandadevetak





 Jeder von uns wird in eine bestimmte Tradition hineingeboren. [...] Jeder Mensch geht die ihn umgebende Wirklichkeit mit von der Natur vorgegebenen Elementen an, die er als Gaben und Angebote in sich vorfindet. Die Tradition ist also jene vielschichtige Mitgift, mit der die Natur unsere Person ausstattet.

Dies geschieht allerdings nicht, damit wir uns in ihr verknöchern, sondern damit wir das uns Mitgegebene entfalten. [...] Doch um das uns Mitgegebene umzugestalten, müssen wir zunächst damit umgehen und es gebrauchen. Nur dank der Werte und des Reichtums, den ich erhalten habe, kann ich meinerseits schöpferisch werden, das heißt fähig weiterzuentwickeln, was mir in die Hände gelegt wurde, ja sogar es in seiner Bedeutung und seinem Endzweck von Grund auf zu verändern.

L. Giussani

 "Each of us comes from a tradition. [...] Each person faces their surroundings reality naturally equipped by elements which are found close by, such as facts and information. Tradition is that complex gift with which nature endows our person.

Not so that we become fossilized in it, but so that we can develop [...] the gift which we have received. But in order to change what we have been given, we must first of all act "with" this gift, we must use it. It is through the values and richness which I have received that I can in turn become creative, capable of developing what I find in my hands, and it is through the values and richness which I have received that I can also radically change their meaning and definition."

L. Giussani

Info Allergene/allergens

 Sehr geehrter Gast,

Auf dieser Speisekarte finden Sie alle Informationen über die in unseren Gerichten enthaltenen Allergene. Bitte teilen Sie uns allfällige Unverträglichkeiten oder Allergien mit, so dass unsere Küche die Gerichte auf Ihre Bedürfnisse abstimmen kann und so mögliche Verunreinigungen verhindert werden können (so wie wir glutenfreie Gerichte zubereiten). Wir möchten Sie aber auch darauf hinweisen, dass bestimmte Gerichte nicht zubereitet werden können, indem man einfach Allergene weglässt, da diese integrierender Bestandteil des Rezeptes sind.

 Dear Guest,

in this menu you will find allergen information for all of our dishes. Please inform us of any food allergies or intolerances so that we can inform the kitchen and avoid cross-contamination (according to the procedures already in place for gluten-free food). Please be aware that certain dishes cannot be prepared allergen-free as the product may be an integral ingredient of the dish.



Vorspeisen

“Zuf”: Grießfladen, Ziegen-Ricotta-Bällchen des landwirtschaftlichen Betriebs Az. Agr. „L'asan e la mussa“ in Cividale del Friuli (UD) mit Frühlingskräutern, rosa Pfeffer und Montasio-Käse

11,50 (v)

1, 2

Wurstspezialitäten aus unserer Region
und Schinken vom Schwein von Hand geschnitten

11,50

13

„Sardon“ panierte Sardelle und „liptauer“ (typisch mitteleuropäischer Frischkäse) mit Kantabrische Sardellen, naturelle Kapern und Paprika

11,50

1, 2, 3, 4

“Brodo brustolà” (Eierstichsuppe – altes Fastenrezept) und geräucherter Hering auf getoastetem „Pan di Sorc“ (Brot, das aus drei Mehlen, Mais, Weizen und Roggen hergestellt wird) (Slow-Food-Präsidium)

11,50

1, 2, 3, 4

Ei und Spargel

(Spargelmousse in Eischale, Spargel, Wachtelei und Bauchspeck)

11,50

2, 3, 13



Wir bieten Ihnen täglich frisch Gemüse und Kräuter, Landwirtschaftlichen Salami, Konfitüren, Honig, Eier und andere Produkten aus unserem Familienbetrieb Devetak Sara

In unserer Küche verwenden wir Bio-Mehle von Betrieben aus Friaul-Julisch Venetien.
Zusätzlich verwenden wir Eier mit dem Code 0 ökologische Erzeugung

ALLERGENE: 1- Gluten haltiges Getreide, 2- Eier, 3- Milch, 4- Fisch, 5- Krebstiere, 6- Weichtiere, 7- Soja, 8- Sellerie, 9- Senf, 10- Sesamsamen, 11- Erdnüsse, 12- Schalenfrüchte, 13- Schwefeldioxid und Sulfite, 14- Lupinen



Erste Gänge

Spargel-Velouté, Gries-Klößchen,
Kefir des Hauses und Frühlingsprossen

11,00 (v)

1, 2, 3, 8

“Snidjeno testo” Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig
mit Kaninchenragout, wildem Fenchel und geräucherter Ricotta-Käse

12,00

1, 3, 8, 13

Carnaroli-Reis mit Kräutern, Sclopit (Leimkraut) und Spargel

12,00 (v)

3, 8, 13

Palatschinken-Tagliatelle

mit Pestat di Fagagna (Speck-Gemüsecreme - Slow-Food-Präsidium)
und Creme aus roter Cavasso-Zwiebel (Slow-Food-Präsidium)

13,00

1, 2, 3, 8

Fusi-Nudeln mit Luganighe-Wurst SARAJEVO und Jamar
(latteria-Käse aus dem Karst, in der Grotte in 80m Tiefe gereift,
Bauernhof Zidarič Dario TS)

13,00

1, 2, 3, 13

Das Erinnerungsteller aus Keramik "Piatto del Buon Ricordo" 9,50

Tagliolini (Nudeln) mit Trestermehl von Ribolla Gialla di Oslavia
(Macino®), mit Supeta (Hühnerragout - nach traditionellem Rezept),
Majoran und Speck

13,00

1, 2, 3, 8, 13

Die Küche steht für Änderungen der Gerichte bei Unverträglichkeiten, Allergien,
Spezialdiäten sowie für vegetarische und vegane Gäste zur Verfügung



Hauptspeisen

Selektion regionaler Käsen Karst & Collio mit unseren Konfitüren und Honig 

14,00 (v)

3, (9, 12, 13)

Röllchen vom gegrillten Paprika mit Sesamsamen gewürfeltem Gemüse
und Auberginen-Püree

14,00 (v)

3, 8, 9, 10

Traditioneller Stockfisch von Großmutter Žuta (Stockfisch von der norwegischen Lofoten-Insel Røst – importiert und geklopft von Christian Zoratto der Zoratto-Mühle) mit Polenta, Sardellen und Parmesan

18,00

1, 3, 4



Scannen Sie den QR ein
und sehen Sie sich das
Video über das
Stockfischklopfen an!

Schweinebäckchen, in Rotwein »Selektion Lokanda Devetak« geschmort,
mit Kartoffelpfanne und frittiertem rote Zwiebel

18,00

8, 13

Lendenstück vom Wildschwein* im Rotwein mit Wacholderbeeren (3 Stunden
bei Niedertemperatur 57° gegart) mit Polenta
und Zwetschgen mit Terrano und Zimt

18,00

3, 13

Lardierte Perlhuhnbrust, dampfgegartes Bio-Junggemüse mit Frühlingskräutern

19,00

3, 13

Lamm* von Landa Carsica der Azienda Agricola Antoniĉ - Cerovlje (TS) -
Slow-Food-Präsidium mit Röstkartoffeln

22,00

3, 8, 13

Warme Beilage oder Salat 4,00

Brot und Service 3,00

Das frische Produkt kann ev. tiefgefroren oder von uns zur Aufbewahrung
unter Einhaltung der geltenden Gesundheitsvorschriften eingefroren worden sein.

*Tiefkühlprodukt

(v) Vegetarisches Gericht



Eine kleine Gruppe von 17 Trattorien, die über ganz Italien verstreut sind und aufgrund von Zeit, Geschichte und Kunden prämiert wurden.

Die traditionelle Trattoria ist ein Ort der Kultur zum Schutz der Region: Wir verarbeiten und fördern lokale Produkte, Bräuche und Traditionen der vielen kleinen „Heimaten“, die Italien zu Tisch groß machen. In unseren Lokalen finden Sie ein Menü, das dieser Gruppe gewidmet ist. Serviert werden die Speisen, die für die Region der Trattoria ganz besonders typisch sind.

MENÜ

“PRÄMIERTEN ITALIENISCHEN TRATTORIEN”

“Brodo brustolà” (Eierstichsuppe – altes Fastenrezept) und geräucherter Hering auf getoastetem „Pan di Sorc” (Brot, das aus drei Mehlen, Mais, Weizen und Roggen hergestellt wird) (Slow-Food-Präsidium)

Carnaroli-Reis mit Kräutern, Sclopit (Leimkraut) und Spargel

Röllchen vom gegrillten Paprika mit Sesamsamen gewürfeltem Gemüse und Auberginen-Püree

Nach Traditionellem Rezept: “Buhtelni”
(süße Hefeteigbuchteln mit Marmelade SARAT BEVETAK gefüllt)

€ 45 ODER

€ 57 MIT 3 WEINEMPFEHLUNGEN



DAS DEGUSTATIONSMENÜ

(für den ganzen Tisch serviert)

„Zuf“: Grießfladen, Ziegen-Ricotta-Bällchen des landwirtschaftlichen Betriebs Az. Agr. „L'asan e la mussa“ in Cividale del Friuli (UD) mit Frühlingskräutern, rosa Pfeffer und Montasio-Käse

„Sardon“ panierte Sardelle und „liptauer“ (typisch mitteleuropäischer Frischkäse) mit Kantabrische Sardellen, naturelle Kapern und Paprika

Spargel-Velouté, Grieß-Klößchen,
Kefir des Hauses und Frühlingssprossen

Carnaroli-Reis mit Kräutern, Sclopit (Leimkraut) und Spargel

Lardierte Perlhuhnbrust, dampfgegartes Bio-Junggemüse mit Frühlingskräutern

Parfait mit weißer Schokolade und Karsthonig



€ 52 ODER

€ 77 INKLUSIVE BEGRÜßUNG MIT KLASSISCHER METHODE UND 5 WEINEMPFEHLUNGEN



Michelin grüner Stern 2023

LOKANDA DEVETAK 1870

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

0481 882488 - 3319846067 - info@devetak.com - www.devetak.com - [#lokanadadevetak](https://www.instagram.com/lokanadadevetak)





DIE NACHSPEISEN

Feinschmecker:

Jemand, der nichts auf morgen verschiebt,
was er heute schon essen kann.

Nach Traditionellem Rezept: "Buhtelni"
(süße Hefeteigbuchteln mit Marmelade  gefüllt)

1, 2, 3

Birnen-Walnuss-Torte mit Zimt (altes Rezept von Gianni Cosetti)

1, 2, 3, 12, 13

Parfait mit weißer Schokolade und Karsthonig  **C**

1, 2, 3

Tirime Su – Coppa Vetturino™
(das original italienische Rezept von 1935)

1, 2, 3, 13

Schokoladesuppe (55%) mit hausgemachte Eis und Sahnemousse

1, 2, 3

Vegane Schoko-Ingver-Torte mit Himbeercreme **C**

1

€ 7,00

Löffel-Sorbet des tages mit frische Obst **C**

€ 5,00

Alle Nachspeise, Eis und Sorbets sind hausgemacht



C auch für Zöliakiebetreffene
Familienbetrieb "Devetak Sara"



Bei uns zu Hause

*Sachte ladet
die gedeckte Tafel
freundschaftlich flüstert
das Heim am Karst*

*Mach Halt für eine Weile
mit dem Chaos und der Eile
mit Scherereien und Problemen
die uns jeden Tag beschweren*

*Kehr ein im Winkel
der Stille und Erholung,
gönne dir eine kleine Pause
bei köstlichem Geschmause*

*Der süsse Wein vom Karst
Erhelle deine dunklere Miene
Und unsere heimischen Speisen
mögen dich in eine neue Welt einweisen*

*Šelinka aus vergangenem Zeiten ...
eine gute duftende Mehlspeise ...
Schinken mit Terrano
und das tägliche Brot...*

Doriana



Starters

Zuf: semolina flatbread with a truffle-shaped goat ricotta [made in the
"L'asan e la mussa" farm in Cividale del Friuli (Udine)]
with spring herbs, pink pepper and cheese Montasio

11,50 (v)

1, 2

Platter of local cured meats
and hand-sliced pork ham typical of our region

11,50

13

Breaded "sardon" [pilchard] and "liptauer" (creamy cheese typical of
Central Europe) with Cantabrian anchovies,
natural capers and peppers

11,50

1, 2, 3, 4

"Brustolà clear soup" (ancient Lenten recipe) and smoked herring
on toasted 'pan di sorc' (bread made from three
flours: corn, wheat and rye - Slow Food Presidia)

11,50

1, 2, 3, 4

Egg and asparagus
(asparagus mousse in eggshell, asparagus, quail egg and pancetta)

11,50

2, 3, 13



Vegetables, herbs, salami, jams, honey, eggs and other products
from our family run garden and farm Devetak Sara

Our cuisine is also made using organic flour from Friuli Venezia Giulia mills and farms.
Furthermore, we use eggs coded O organic production.

ALLERGENS: 1- Cereals containing gluten, 2- Eggs, 3- Milk, 4- Fish, 5- Crustaceans, 6- Molluscs, 7- Soybeans, 8- Celery,
9- Mustard, 10- Sesame, 11- Peanuts, 12- Nuts, 13- Sulphur dioxide, 14- Lupin.



First courses

Asparagus soup, semolina dumpling, our kefir and spring sprouts

11,00 (v)

1, 2, 3, 8

Snidjeno testo” - leavened dough gnocchi flavoured with wild fennel,
rabbit stew and smoked ricotta-cheese

12,00

1, 3, 8, 13

Carnaroli Rice with herbs, sclopit (silene) and asparagus

12,00 (v)

3, 8, 13

Palacinke (Pancake) tagliatelle with Fagagna Pestat (pork lard with herbs
- Slow Food Presidia) and Cavasso red onion cream (Slow Food Presidia)

13,00

1, 2, 3, 8

Fusi pasta with luganighe sausages SARAJEVO and Jamar
(Karst cheese matured in an 80m deep cave at the Zidarič Dario, TS)

13,00

1, 2, 3, 13

Collectible ceramic dish of good memory 9,50

Tagliolini (pasta) made of Ribolla Gialla di Oslavia grape pomace flour
(Macino®), with supeta (chicken stew - an old recipe),
marjoram and crispy speck

13,00

1, 2, 3, 8, 13

Our kitchen is willing to make any changes to the dishes due to intolerances,
allergies, special diets as well as for vegetarian and vegan customers.



Main courses

Selection of Karst & Collio cheeses with our jams and honey SARA DEVETAK

14,00 (v)

3, (9, 12, 13)

Grilled pepper roll with sesame, diced vegetables and aubergine puree

14,00 (v)

3, 8, 9, 10

Grandma Žuta's traditional baccalà - salt cod
(Stockfish from the Island of Røst-Lofoten, Norway – imported
and beaten by Christian Zoratto of Zoratto Mill)
served with polenta, anchovies and parmesan

18,00

1, 3, 4



Scan the QR code and
watch the video of the
stockfish beating!

Pork cheek braised in red wine »Selektion Lokanda Devetak«,
sautéed potatoes and fried red onion

18,00

8, 13

Wild boar loin* (cooked at a low temperature 57° in red wine and juniper for 3 hours)
with polenta and plums in cinnamon and Terrano wine

18,00

3, 13

Larded guinea fowl breast with organic steamed
vegetables flavoured with spring herbs

19,00

3, 13

Baked lamb* from the Karstic heath [from the Antonič farm in Ceroglie (TS) -
(Slow Food Presidia)] with roast potatoes

22,00

3, 8, 13

Hot side dish or salad 4,00

Bread and service 3,00

We may freeze or deep freeze fresh products for storage in accordance with current health regulations

*frozen product

(v) vegetarian dish



A small group of 17 trattorias (small restaurants/taverns),
distributed throughout Italy, rewarded by time, history and customers.

Trattoria Tradizionale is a place of culture and affection for the territory: we embrace and valorise local products and preserve the customs and traditions of the many small-scale “Native Lands” that make Italy great at the table. In each of our restaurants you will find a menu dedicated to the group, featuring the specialties that best characterise the area where the Trattoria is located.

THE “THE AWARD-WINNING ITALIAN RESTAURANTS”

MENU:

"Brustolà clear soup" (ancient Lenten recipe) and smoked herring
on toasted ‘pan di sorc’ (bread made from three
flours: corn, wheat and rye - Slow Food Presidia)

Carnaroli Rice with herbs, sclopit (silene) and asparagus

Grilled pepper roll with sesame, diced vegetables
and aubergine puree

A traditional dessert: “Buhtelni”
(sweet leavened dough filled with jam SARAFI BEVERAK)

€ 45 DRINKS NOT INCLUDED OR

€ 57 WITH 3 MATCHING WINES



THE 6 COURSES TASTING MENU

(served for the whole table)

Zuf: semolina flatbread with a truffle-shaped goat ricotta [made in the "L'asan e la mussa" farm in Cividale del Friuli (Udine)]
with spring herbs, pink pepper and cheese Montasio

Breaded "sardon" [pilchard] and "liptauer" (creamy cheese typical of Central Europe) with Cantabrian anchovies,
natural capers and peppers

Asparagus soup, semolina dumpling, our kefir and spring sprouts

Palacinke (Pancake) tagliatelle with Fagagna Pestat (pork lard with herbs - Slow Food Presidia) and Cavasso red onion cream (Slow Food Presidia)

Larded guinea fowl breast with organic steamed
vegetables flavoured with spring herbs

White chocolate parfait with Karst honey 

€ 52 DRINKS NOT INCLUDED OR

€ 77 INCLUDING A WELCOME WITH CLASSICAL METHOD AND 5 MATCHING WINES



Green Michelin star 2023

LOKANDA DEVETAK 1870

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

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





THE DESSERTS

A glutton:

Someone who never puts off until tomorrow
something they can eat today.

A traditional dessert: “Buhtelni”

(sweet leavened dough filled with jam )

[1, 2, 3](#)

Pear and nut cake with cinnamon (an ancient Gianni Cosetti recipe)

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

White chocolate parfait with Karst honey  **C**

[1, 2, 3](#)

Il Tirime Su – Coppa Vetturino™

(the original recipe of the famous italian dessert Tiramisu
by an idea of the chef Mario Cosolo in 1935)

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

Chocolate cold soup (55%) with ice cream and white froth

[1, 2, 3,](#)

Vegan chocolate and ginger cake with raspberry cream **C**

[1](#)

€ 7,00

Sorbet of the day with fresh fruit by the spoon **C**

€ 5,00

Desserts, ice creams and sorbets are homemade

C also suitable for coeliacs



Family run garden and farm Devetak Sara



At home

*This rich table
the Carso hearth
is whispering
friends voices*

*Let's stop for a while
From the chaotic hurry
Let's set aside problems and troubles
That everyday life brings*

*Stop in this corner
of peace and rest
enjoy a moment
tasting our deliciousness*

*The sweet Carso wine
lights up your dark face
and our food will disclose
a world so far from you*

*Šelinka from the past ...
a scented tasty cake
Ham and Terrano wine
And everyday bread*

*Discover the magic
Of thousand and more flavours
And your heart will fall in love
With this kind well - being*

*And after your coming
back to ordinary life
Forget us not and come
back the soonest you can.*

Doriana