

LD



MENU 2023



Autunno pag. 4

Senza Glutine pag. 9

Dolci pag. 10

Jesen str. 12

Brez glutena str. 17

Sladice str. 18



Herbst S. 20

Die Nachspeisen S. 25



Autumn p. 27

The Desserts p. 32

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





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

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 Allergeni

 Gentile Ospite,

in questo menu trova le informazioni sugli allergeni presenti nelle nostre pietanze. La preghiamo comunque di segnalarci 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.



Sehr geehrter Guest,

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.



Antipasti

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

Pestìth (rapa fermentata – Presidio Slow Food), lingua salmistrata, nervetti all'agro e senape naturale

13,00

8, 9

Polpettine di baccalà, sardoni, bramboraki (frittelle di patate) e maionese di soia

13,00

1, 2, 3, 4, 7

Friûl: polentina bio friulana, formadi frant e pitina (presidio Slow Food)

13,00

8, 9

“Zuf” (farinata di semolino), erborinato di capra, pere e noci

13,00 (v)

1, 3, 12

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

Nella nostra cucina vengono usate farine biologiche di aziende del Friuli Venezia Giulia.

Si utilizzano anche uova con codice O da allevamento biologico.



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

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 ...

Crema di funghi con castagne, crostini profumati al pepe,
ed il nostro kefir

12,00 (v)

1, 3, 8, 13

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

13,00 (v)

1, 2, 3

Risotto con i funghi del giorno e salsa di prezzemolo

13,00

3, 8

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

13,00

1, 2, 3, 8

Fusi, luganighe (salsiccia SARAKA[®]) 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.



Secondi Piatti

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

Selezione di formaggi del nostro territorio con le confetture extra e miele 
ed il pane tostato all' uvetta (Panificio artigianale Pagna di Trieste)

14,00 (v)
1,3,12 (9)

Trippa* alla carsolina con alloro e pecorino az. agr. Antonič di Ceroglie (TS)

14,00
1,3,8,13

Il tradizionale baccalà (stoccafisso) della nonna Žuta,
polenta, acciuga e parmigiano

16,00
1,4+

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

18,00
8,13

Rosolato di coniglio carnico al finocchietto e finocchi gratinati

18,00
3,8,13

Filetto di maiale alla senape e paprika con purè di mele e hren

18,00
9,13

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

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

Pestith (rapa fermentata – Presidio Slow Food),

lingua salmistrata, nervetti all'agro e senape naturale

Erborinato di capra, pere e noci

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

Primi Piatti

Crema di funghi con crostini profumati al pepe ed il nostro kefir

Risotto con i funghi del giorno e salsa di prezzemolo

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

- supeta (spezzatino di gallina) alla maggiorana

- luganighe SARATAK 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

Trippa alla carsolina con alloro e pecorino az. agr. Antonič di Ceroglie (TS)

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

patate in tecia e cipolla fritta

Rosolato di coniglio carnico al finocchietto e finocchi gratinati

Filetto di maiale alla senape e paprika con purè di mele e hren

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

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):

“Zuf” (farinata di semolino), erborinato di capra, pere e noci

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

Il tradizionale baccalà (stoccafisso) della nonna Žuta,
polenta, acciuga e parmigiano

“Kraško pecivo” (dolce tipico carsico con uvetta e noci)
e gelato alla cannella

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



MENÙ DEGUSTAZIONE
DEL BUON RICORDO (6 PORTATE)
(servito per tutto il tavolo)

Friûl: polentina bio friulana,
formadi frant e pitina (presidio Slow Food)

Pestith (rapa fermentata - Presidio Slow Food),
lingua salmistrata, nervetti all'agro e senape naturale

Crema di funghi con castagne, crostini profumati al pepe,
ed il nostro kefir

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

Filetto di maiale alla senape e paprika con purè di mele e hren

Semifreddo al miele SARATAK e arance

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 - 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, 12](#)

“Kraško pecivo” (dolce tipico carsico con uvetta e noci) e gelato alla cannella

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

Semifreddo al miele  e arance **C**

[2, 3](#)

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

[1](#)

Crema cotta al caffè con gocce di cioccolato

[2, 3](#)

€ 7,00

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](#)

€ 8,00

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

€ 5,50

Gelati, sorbetti e dolci sono tutti di produzione propria



Azienda agricola »Devetak Sara«

C Anche per celiaci



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.*

*Selinka 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, ...

Pestīth (fermentirana repa – zaščiten izdelek Slow Food), telečji jezik,
živci in naravna gorčica

13,00

[8, 9](#)

Polenovkini polpeti, sardeli,
bramboraki (krompirjevi ocvrtki) in sojina majoneza

13,00

[1, 2, 3, 4, 7](#)

Friûl: furlanska bio polentica,
sir “formadi frant” in “pitina”
(furlanska ovčja salama - zaščiten izdelek Slow Food)

13,00

[8, 9](#)

Žuf: močnik, modri kozji sir, hruške in orehi

13,00 [\(v\)](#)

[1, 3, 12](#)

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

13,00

[13](#)

V kuhinji uporabljamo različne vrste BIO moke iz kmetij Furlanije Julijске Krajine.

Poleg tega uporabljamo tudi jajca ekološke pridelave - s kodo O.



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

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 gobova juha, kostanji,
popečeni kruhki s poprom in naš kefir

12,00 (v)

1, 3, 8, 13

Štruklji s skuto in pehtran (stari kraški recept)

13,00 (v)

1, 2, 3

Rižota z dnevnimi gobami in peteršiljeva salsa

13,00

3, 8

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

13,00

1, 2, 3, 8

Fuži s klobaso SARAK 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 vegetrijanci, vegani ali morda sledite posebni dieti
je mogoče nekatere krožnike prirediti za vaše potrebe.



Glavne Jedi

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

Krožnik sirov iz naše dežele z marmeladami in medom
ter prepečeni kruh z rozinami
(pekarne “Panificio artigianale Pagna” iz Trsta)

14,00 (v)

1, 3, 12 (9)

Vampi* na kraški način, z lovorom
in ovčjim sirom kmetije Antonič iz Cerovelj (TS)

14,00

1, 3, 8, 13

Tradicionalna polenovka none Žute, polenta, inčun in parmezan

16,00

1, 4

V Teranu kuhania ličnica, krompir v kozici in ocvrta čebula

18,00

8, 13

Praženi zajec iz Karnije aromatiziran s koromačem
in gratinirani koromač

18,00

3, 8, 13

Svinjski filez gorčico in papriko ter jabolčni pire s hrenom

18,00

9, 13

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

18,00

8, 13

Tople prikuhe in solata 4,50

Kruh in postrežba 3,00

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

*zamrznjeno ob izvoru

(v) – vegetarijanska jed



SARA
DEVETAK
AZ. AGRICOLA - KMETIJA

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

Pestith (fermentirana repa – zaščiten izdelek Slow Food), telečji jezik,
živci in naravna gorčica
Modri kozji sir, hruške in orehi
Krožnik narezkov (kmetija Devetak Sara – Vrh sv. Mihaela GO, kmetija Bajta – Salež Ts, kmetija Biosing iz Ribnice – SLO) in ročno rezan svinjski pršut iz naše dežele

Tople Jedi

Kremna gobova juha, kostanji 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

Vampi na kraški način, z lovorom in ovčjim sirom kmetije Antonič iz Cerovelj (TS)

V Teranu kuhania ličnica, krompir v kozici in ocvrta čebula

Praženi zajec iz Karnije s koromačem in gratinirani koromač

Svinjski file z gorčico in papriko ter jabolčni pire s hrenom

Divji prašič (kuhan pri nizki temperaturi 57° za 3 ure v rdečem vinu
z brinovimi jagodami) ter slive kuhané s teranom in cimetom

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):

Žuf: močnik, modri kozji sir, hruške in orehi

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

Tradisionalna polenovka none Žute, polenta, inčuni in parmezan

Kraško pecivo (tradicionalno pecivo z rozinami in orehi)
in cimetov sladoled

Po osebi € 47 ali
€ 59 vključno s 3. kozarcivina iz naših krajev



6. HODNI DEGUSTACIJSKI MENI

»DOBREGA SPOMINA«

(meni strežemo za celotno omizje)

Friûl: furlanska bio polentica, sir “formadi frant” in “pitina”
(furlanska ovčja salama - zaščiten izdelek Slow Food)

Pestith (fermentirana repa - zaščiten izdelek Slow Food), telečji jezik,
živci in naravna gorčica

Kremna gobova juha, kostanji,
popečeni kruhki s poprom in naš kefir

Svinjski file z gorčico in pariko ter jabolčni pire s hrenom

Zmrzlina z medom  in pomaranče

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.Mihaela, 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.

Gibanica po naše

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

Kraško pecivo (tradicionalno pecivo z rozinami in orehi) in cimetov sladoled

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

Zmrzlina z medom  in pomaranče **C**

[2, 3](#)

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

[1](#)

Crème brûlée s kavo in čokoladnimi kapljicami

[2, 3](#)

€ 7,00

Tirime Su – Coppa Vetturino™

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

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

€ 8,00

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

€ 5,50

Sladice, sladolede in sorbete pripravljamo sami



C Jed brez glutena
Kmetija Devetak Sara



Pri nas doma

*Pogrnjena tu miza
te tiko, 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 twoj vsakdanji svet,
ne zabi ta naš kraj
in vrni se še kdaj...*

Doriana



Vorspeisen

Pestìth (fermentierte Rübe – Slow Food Förderkreis),
gepökelte Zunge, saure Sehnen und Natursenf

13,00

8, 9

Kabeljau-Bällchen, Sardinen, Bramboraki (Kartoffelpuffer)
und Sojamayonnaise

13,00

1, 2, 3, 4, 7

Friûl: furlanische bio Polenta, Formadi Frant (friulanischer
Kuhmilchkäse) und Pitina (friulanische Wurstspezialität)
- Slow Food Präsidium -

13,00

8, 9

“Zuf” (Grießfladen), Blauschimmelkäse von der Ziege,
Birnen und Nüsse

13,00 (v)

1, 3, 12

Wurstspezialitäten aus unserer Region (Az. Agr. Devetak Sara - San Michele del
Carso GO, Az. Agr. Bajta – Salež TS, Az. Biosing von Ribnica – SLO)
und Schinken vom Schwein von Hand geschnitten

13,00

13

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



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

ALLERGENE: 1- Glutenhaltiges 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

Pilz-Cremesuppe, Kastanien,
Croûtons mit Pfeffer aromatisiert und unser Kefir

12,00 (v)

1, 3, 8, 13

“Štruklji” mit Ricotta und Estragon (altes Karstrezept)

13,00 (v)

1, 2, 3

Reis mit Pilzen des Tages und Petersiliensauce

13,00

3, 8

Palatschinken mit “Pestat di Fagagna” (Speck-Gemüsecreme - Slow-Food-Präsidium), Zwiebeln Creme mit Lauchchips

13,00

1, 2, 3, 8

Fusi-Nudeln mit Luganighe-Wurst SARAK DEVENTAK 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" 10,00

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

14,00

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 
Rosinen-Toast (Handwerksbäckerei Pagna aus Triest)

14,00 (v)
1, 3, 12 (9)

Kutteln* nach Karstart und Pecorino-Käse az. agr. Antonič von Cerovlje (TS)
14,00
1, 3, 8, 13

Traditioneller Stockfisch von Großmutter Žuta
mit Polenta, Sardellen und Parmesan

16,00
1, 4+

Schweinebäckchen, in Rotwein Teran »Selektion Lokanda Devetak«
geschmort, Kartoffelpfanne und frittiertem Zwiebel
18,00
8, 13

Karnischer Kaninchenbraten mit Fenchel und Butterfenchel gratiniert
18,00
3, 8, 13

Schweinefilet mit Senf und Paprikapulver, Apfelpüree und Meerrettich
18,00
9, 13

Lendenstück vom Wildschwein* im Rotwein mit Wacholderbeeren
(3 Stunden bei Niedertemperatur 57° gegart)
mit bio Polenta und Zwetschgen mit Terrano und Zimt
18,00
8, 13

Warme Beilage oder Salat 4,50

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

IP
I



PREMIATE
TRATTORIE
ITALIANE





Eine kleine Gruppe von 19 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”

“Zuf” (Grießfladen), Blauschimmelkäse von der Ziege,
Birnen und Nüsse

Palatschinken mit “Pestat di Fagagna” (Speck-Gemüsecreme - Slow-Food-Präsidium), Zwiebeln Creme mit Lauchchips

Traditioneller Stockfisch von Großmutter Žuta
mit Polenta, Sardellen und Parmesan

“Kraško pecivo” (typisches Karstgebäck mit Rosinen und Walnüssen)
und Zimteis

€ 47 ODER

€ 59 MIT 3 WEINEMPFEHLUNGEN



DAS DEGUSTATIONSMENÜ "BUON RICORDO"

(für den ganzen Tisch serviert)

Friûl: furlanische bio Polenta, Formadi Frant (friulanischer Kuhmilchkäse) und Pitina (friulanische Wurstspezialität)
- Slow Food Präsidium -

Pestìth (fermentierte Rübe – Slow Food Förderkreis),
gepökelte Zunge, saure Sehnen und Natursenf

Pilz-Cremesuppe, Kastanien,
Croûtons mit Pfeffer aromatisiert und unser Kefir

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

Schweinefilet mit Senf und Paprikapulver,
Apfelpüree und Meerrettich

Karsthonig-Parfait SARA
DEVETAK und Orangen

€ 54 ODER

€ 77 INKLUSIVE BEGRÜßUNG MIT KLASSISCHER METHODE UND 5 WEINEMPFEHLUNGEN

Das Erinnerungsteller aus Keramik "Piatto del Buon Ricordo" 10,00



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 - #lokandadevetak





DIE NACHSPEISEN

Feinschmecker:

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

“Gibanica”

(Traditionelle Mehlspeise mit Äpfeln, Ricotta – Frischkäse, Pinienkern und
Mohnsamen) auf meine Art

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

“Kraško pecivo” (typisches Karstgebäck mit Rosinen und Walnüssen) und Zimteis

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

Karsthonig-Parfait SARATAK und Orangen **C**

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

Vegane Schoko-Ingver-Torte mit Himbeercreme

[1](#)

Gekochte Kaffeecreme mit Schokotropfen

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

€ 7,00

Tirime Su – Coppa Vetturino™

(das original italienische Rezept von 1935)

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

€ 8,00

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

€ 5,50

Alle Nachspeise, Eis und Sorbets sind hausgemacht

C auch für Zöliakiebetroffene

AZ AGROFOKA - KRETINA
SARATAK

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 Geschmäuse*

*Der süsse Wein vom Karst
Erhelle deine dustere 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

Pestìth (fermented turnip – Slow Food Presidia), cured tongue, nervetti salad and natural mustard

13,00

8, 9

Codfish patties, sardoni (marinated anchovies), bramboráky (potato pancakes) and soy milk mayonnaise

13,00

1, 2, 3, 4, 7

Friûl: polenta bio, Frant cheese and pitina salami (Slow Food Presidia)

13,00

8, 9

“Zuf” (semolina porridge), goat milk blue cheese, pears and nuts

13,00 (v)

1, 3, 12

Platter of local cured meats (Devetak Sara farm - San Michele del Carso GO, Bajta farm - Salež TS, Biosing farm from Ribnica - SLO)
and hand-sliced pork ham typical of our region

13,00

13

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



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

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

Creamy mushroom soup with chestnuts,
pepper-flavoured croutons and our kefir

12,00 (v)

1, 3, 8, 13

“Štruklji” with cottage cheese and tarragon (old Karst recipe)

13,00 (v)

1, 2, 3

Rice served with mushrooms of the day and a parsley sauce

13,00

3, 8

Palacinke (Pancake) with Fagagna Pestat (pork lard with herbs - Slow Food Presidia) on an onion cream and leek chips

13,00

1, 2, 3, 8

Fusi pasta with luganighe sausages SARATAK 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 »Piatto del Buon Ricordo« 10,00

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

14,00

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 
and toasted sultana bread (Artisan bakery Pagna from Trieste)

14,00 (v)

1, 3, 12 (9)

Karst style tripe* and pecorino cheese from the Antonič farm in Cerovlje (TS)

14,00

1, 3, 8, 13

Grandma Žuta's traditional baccalà - salt cod
served with polenta, anchovies and parmesan

16,00

1, 4+

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

18,00

8, 13

Carnic fennel-roasted rabbit with a gratin of fennel

18,00

3, 8, 13

Mustard and paprika-spiced pork tenderloin
with apple puree and horseradish

18,00

9, 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

Hot side dish or salad 4,50

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 19 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:

“Zuf” (semolina porridge), goat milk blue cheese, pears and nuts

Palacinke (Pancake) with Fagagna Pestat (pork lard with herbs - Slow Food Presidia) on an onion cream and leek chips

Grandma Žuta's traditional baccalà - salt cod served with polenta, anchovies and parmesan

“Kraško pecivo” (typical Karst dessert with raisins and walnuts) and cinnamon ice cream

€ 47 DRINKS NOT INCLUDED OR

€ 59 WITH 3 MATCHING WINES



THE 6 COURSES »BUON RICORDO« TASTING MENU (served for the whole table)

Friûl: polenta bio, Frant cheese and pitina salami (Slow Food Presidia)

Pestîth (fermented turnip – Slow Food Presidia), cured tongue,
nervetti salad and natural mustard

Creamy mushroom soup with chestnuts,
pepper-flavoured croutons and our kefir

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

Mustard and paprika-spiced pork tenderloin
with apple puree and horseradish

Karst honey parfait SARAK
DEVETAK and orange

€ 54 DRINKS NOT INCLUDED OR

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

Collectible ceramic dish of good memory »Piatto del Buon Ricordo« 10,00



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





THE DESSERTS

A glutton:

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

My-way “Gibanica”

(a traditional dessert with apples, ricotta cheese, pine nuts and poppy seeds)

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

“Kraško pecivo” (typical Karst dessert with raisins and walnuts)
and cinnamon ice cream

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

Karst honey parfait  and orange **C**

[2, 3](#)

Vegan chocolate and ginger cake with raspberry cream

[1](#)

Coffee blancmange with chocolate drops

[2, 3](#)

€ 7,00

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](#)

€ 8,00

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

€ 5,50

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 seented 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