



Ultimo giorno dell'anno 2023 da Devetak

Menu di San Silvestro

Il benvenuto: vasetto di zucca, la nostra giardiniera e Radic di Mont in agrodolce

(Presidio Slow Food), salame Biosing

ISTENIČ "NATURA" Metodo Classico EXTRA BRUT (Chardonnay) senza solfiti (SLO)

LA TROTA:

La trota regina con le sue uova, burrata, fiori eduli e olio alle erbe

Filetto di trota agli agrumi su insalata di finocchi, mela verde ed il nostro kefir

Bigné con mousse di trota e caprino

LA SASSAIA (Garganega) vino bianco naturale 2020 "LA BIANCARA" di Angiolino Maule - Gambellara (VI)

TUTTO CAVOLO:

salamella di faraona nel cavolo verza con il cavolo viola riccio

cavolo rosso brasato al miele di castagno e filetto di maiale alla senape

cavolo nero fritto con la polpetta di ceci

Melaris (Malvasia) DOC Friuli Isonzo 2019 "MURVA" Renata Pizzulin – Moraro (GO)

Crema di castagne con grano saraceno tostato e farro al kümmel

TUTTO ANTONIC:

Tagliolini alle mele (Macino®) con ragù di agnello

e crema di pecorino stagionato

Nebbiolo Langhe DOC 2018 "ELIO ALTARE" Altare Silvia fraz. Annunziata - La Morra (CN)

Petto d'anatra alla cannella e vin brulé con scorzette di agrumi in tempura

e purè di cipolle rosse ai chiodi di garofano

Schioppettino DOC COF 2019 "PETRUSSA" di Petrusa Celestino - Albana di Prepotto (UD)

Sorbetto Cremant

Meringata al caffè con mousse al cacao e crema al bombardino
KABIR Moscato di Pantelleria DOC "DONNAFUGATA" 2021



Brindisi al nuovo anno con
Asti Spumante "Ca' d' Gal" (Moscato Giallo) Moscato d'Asti DOCG
oppure
COMITISSA Metodo Classico PAS DOSÉ RISERVA Lorenz Martini (P.Bianco, Chard, P.Nero) 2018,
48 mesi sui lieviti DOC Alto Adige
e panettone artigianale

Caffè e digestivo per Lei e per Lui

*Vi auguriamo di passare una bella e piacevole serata
Buon Anno di tutto cuore! Famiglia Devetak*



Lokanda Devetak 1870

VRH SV. MIHAELA / SAN MICHELE DEL CARSO
ul. / via Brežiči, 22
34070 Sovodnje ob Soči / Savogna d'Isonzo (GO)
0481 882488 - 📞 3319846067
e-mail: info@devetak.com - www.devetak.com
#lokandadevetak



€ 130 a persona tutto compreso



Silvestrova večerja 2023 v gostilni Devetak

*Dobrodošlica: bučin lonček,
naše vložene zelenjave in "Radic di Mont" (zaščitena jed Slow Food),
salama Biosing*

ISTENIČ "NATURA" Klasična Metoda EXTRA BRUT (Chardonnay) brez dodanega žvepla (SLO)

POSTRV :

*Postrv, njene ikre, "burrata", užitne rožice in zeliščno olje
File postrvi z agrumi na koromačevi solati, zeleno jabolko in naš kefir
Princeska z musom postrvi in kozjim sirom*

LA SASSAIA (Garganega) naravno belo vino 2020 "LA BIANCARA" Angiolino Maule - Gambellara (VI)

ZELJE:

*V savojskem zelju ovita pegatkina salamica in kodrasto škrlatno zelje
Rdeče zelje kuhano z kostanjevim medom in svinjski file z gorčico
Cvrto črno zelje in čičerikina polpeta*

Melaris (Malvasia) DOC Friuli Isonzo 2019 "MURVA" Renata Pizzulin – Moraro (GO)

Kostanjeva kremna juha, žganci in dvozrnica s kimljevcem

*Rezanci z jabolčno moko (Macino®) z jagnečjo omako
in kremo staranega ovčjega sira (omaka in sir kmetije Antonič iz Cerovelj)
Nebbiolo Langhe DOC 2018 "ELIO ALTARE" Altare Silvia - La Morra (CN)*

*Račja prsa v kuhanem vinu in cimetu z agrumi na pariški način
na pireju rdečih čebul s klinčki*
Schioppettino DOC COF 2019 "PETRUSSA" di Petrusa Celestino - Albana di Prepotto (UD)

Sorbetto Cremant

*Kavine meringues s čokoladnim musom in kremo iz jajčnega likerja
KABIR Moscato di Pantelleria DOC "DONNAFUGATA" 2021*

Zdravica novemu letu s Asti Spumante "Ca' d' Gal" (Moscato Giallo) Moscato d'Asti DOCG

*ali COMITISSA Metodo Classico PAS DOSÉ RISERVA Lorenz Martini (P.Bianco, Chard, P.Nero) 2018,
48 mesecev na glivicah DOC Južna Tirolska
in obrtniški panettone*

Kava in likerček



Lokanda Devetak 1870

VRH SV. MIHAELA / SAN MICHELE DEL CARSO

ul. / via Brežiči, 22

34070 Sovodnje ob Soči / Savogna d'Isonzo (GO)

0481 882488 -  3319846067

e-mail: info@devetak.com - www.devetak.com

#lokandadevetak



€ 130 po osebi vse vključeno