



## MENU 2023-24



*Winter S. 3*  
*Die Nachspeisen S. 8*



*Winter 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

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

JOTA: Jota-Cremesuppe mit geröstetem Buchweizen (žganci)  
und friulanische Cotechino-Stückchen

13,00

1, 13

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 O 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- 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

Šelinka von Mamma Helka (Selleriesuppe mit Bohnen, Kartoffeln und Schweinefleisch – antikes Familienrezept)

12,00

8

“Štruklji” mit Ricotta (altes Karstrezept) auf Mandel-Kürbispüree

13,00 (v)

1, 2, 3, 12

Reis mit Rotkohl und Edelpilzkäsecreme von der Ziege

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 SARAJEVO BEVETAK 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 (Stockfisch von der norwegischen Lofoten-Insel Røst – importiert und geklopft von Christian

Zoratto der Zoratto-Mühle) mit gegrillte Taragna-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 Teran »Sv. Mihael« geschmort,

Kartoffelpfanne und frittiertem Zwiebel

18,00

8, 13

Karnischer Kaninchenbraten mit Rosmarin und Kartoffeln aus dem Ofen

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 4,50      Salat 5,00      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 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”

JOTA: Jota-Cremesuppe mit geröstetem Buchweizen (žganci) und friulanische Cotechino-Stückchen

“Štruklji” mit Ricotta (altes Karstrezep) auf Mandel-Kürbispüree

Schweinebäckchen, in Rotwein Teran »Sv. Mihael« geschmort, Kartoffelpfanne und frittiertem Zwiebel

“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

Šelinka von Mamma Helka (Selleriesuppe mit Bohnen, Kartoffeln und Schweinefleisch – antikes Familienrezept)

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

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

Karsthonig-Parfait  und Orangen

€ 54 ODER

€ 77 INKLUSIVE BEGRÜßUNG MIT KLASSISCHER METHODE UND 5 WEINEMPFEHLUNGEN

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



MICHELIN  
2024



SUSTAINABLE  
GASTRONOMY

LOKANDA DEVETAK 1870

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

0481 882488 - 331 9846067 - 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  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 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 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 (fried 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

JOTA: jota cream with žganci (toasted buckwheat)  
and crumbled cotechino of our region

13,00

1, 13

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

Mamma Helka's Šelinka

(celery soup with beans, potatoes and pork – our family's old recipe)

12,00

8

“Štruklji” with cottage cheese (old Karst recipe)

on pumpkin and almond puree

13,00 (v)

1, 2, 3, 12

Rice served with purple cabbage with goat blue cheese cream

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 SARAF 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 SARA†  
DEVEČAR  
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 (Stockfish from the  
Island of Røst Lofoten, Norway – imported and beaten by Christian  
Zoratto of Zoratto Mill) served with grilled taragna 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 Terrano wine »Sv. Mihael«,  
sautéed potatoes and fried onion

18,00  
8, 13

Carnic rosemary-roasted rabbit with potatoes

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 4,50    Salad 5,00    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 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:

JOTA: jota cream with žganci (toasted buckwheat)  
and crumbled cotechino of our region

“Štruklji” with cottage cheese (old Karst recipe)  
on pumpkin and almond puree

Pork cheek braised in Terrano wine »Sv. Mihael«,  
sautéed potatoes and fried onion

“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)

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

Mamma Helka's Šelinka

(celery soup with beans, potatoes and pork – our family's old recipe)

Fusi pasta with luganighe sausages  and Jamar

(Karst cheese matured in an 80m deep cave at the Zidarič Dario, TS)

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

Karst honey parfait  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



MICHELIN  
2024



SUSTAINABLE  
GASTRONOMY

LOKANDA DEVETAK 1870

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

0481 882488 - 331 9846067 - 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 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*