

Domenica di Pasqua

San Michele del Carso, 31 marzo 2024

Il nostro benvenuto con il tradizionale prosciutto cotto nel pane

~~~~~

“Zuf” (farinata di semolino), tartufino di ricotta di capra dell’ az. agr. “L’asan e la mussa” di Cividale del Friuli (UD) alle erbe primaverili, pepe rosa e punte di asparagi

~~~~~

Polpette primaverili di cotechino con misticanza, semi e senape naturale

~~~~~

Riso Camaroli con erbe, sclopit (silene) e asparagi

~~~~~

Raviolo aperto di palacinka con spezzatino di cinghiale e il suo ristretto

~~~~~

### SECONDLA SCELTA:

Agnello dell’azienda agricola Antoniĉ di Cerovlje (TS) – presidio Slow Food FVG  
e patatine al rosmarino

Il tradizionale baccalà della nonna Žuta (stoccafisso dell’Isola di Røst– Lofoten,  
Norvegia – importato e battuto da Christian Zoratto del Molino Zoratto),  
polenta, acciuga e parmigiano

Filetto di maiale al pepe rosa e senape con asparagi

Guancetta di maiale brasata al vino Terrano »Sv. Mihael«,  
patate in tecia e polvere di alloro

Tortino di spinaci con ricotta vegetale di mandorle e asparagi al vapore

~~~~~

Predessert

Dolce della tradizione

~~~~~

Caffè e distillato

*Lokanda Devetak 1870*

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](https://www.instagram.com/lokandadevetak)  
Lunedì e martedì chiuso - mercoledì, giovedì chiuso a pranzo



## Velikonočno kosilo

Naša klasična dobrodošlica: v kruhu kuhan pršut s hrenom

-----

Žuf: močnik, kroglica kozje skute kmetije "L'asan e la mussa" iz Čedadada (UD)  
s pomladnimi dišavicami, rožnatim poprom in šparglji

-----

Pomladni polpeti s kožarico, solata, semenčica in naravna gorčica

-----

Rižota Camaroli z dišavicami, pok'lco (lepnicca) in beluši

-----

Odprta palačinka z golažem divjega prašiča

-----

### GLAVNE JEDINA IZBIRO:

Svinjski file z rožnatim poprom in gorčico ter beluši

Kraško jagnje kmetije Antonič iz Cerovelj (TS) - zaščitena jed Slow Food  
in krompirček s timijanom

V rdečem vinu »Selektion Lokanda Devetak« kuhana ličnica,  
krompir v kozici lovor v prahu

Tortino di spinaci con ricotta vegetale di mandorle e asparagi al vapore

Tradicionalna polenovka none Žute (riba prihaja iz otoka Røst- Lofoten na Norveškem  
- uvaža in tolče Christian Zoratto Mlina Zoratto), polenta, inčun in parmezan

-----

Predessert

### TRADICIONALNA SLADICA

-----

Kava in likerček

### *Lokanda Devetak 1870*

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

0481 882488 - 3319846067

[info@devetak.com](mailto:info@devetak.com) - [www.devetak.com](http://www.devetak.com) - [#lokandadevetak](https://www.instagram.com/lokandadevetak)



Ob ponedeljkih in torkih zaprto, ob sredah in četrkih zaprto za kosilo

