

LD



MENU 2024



Primavera pag. 3
Senza Glutine pag. 6
Dolci pag. 9



Pomlad str. 11
Brez glutena str. 14
Sladice str. 17



Tradizione non è adorazione delle ceneri, ma custodia del fuoco.

*Tradicija ni čaščenje pepela,
temveč ohranjanje ognja.*

*Tradizion nol vûl dî stâ in a
adorazion de cinise,
ma tignî vîf il fûc.*

Gustav Mahler



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.



Cjár Ospit, in chest menù si pandin lis informazions sui elements che a son tes nestris pitancis e che a puedin fâ alergjie. In ogni câs o domandîn par plasê di dînus se e je cualchi intolerance o alergjie, in mût che la cusine e puedi lavorâ cun ducj i rivuarts par no che a sedin contaminazions (daûr des proceduris che o tignìn buinis za tal prontâ i plats cence gluten). O visin anche che cierts plats no puedin jessi fats dome gjavant l';ingredient che al pues fâ alergjie, par vie che la ricete si fonde propit su chel.

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





Antipasti

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

“Brodo brustolà” (antica ricetta della Quaresima) e aringa affumicata su crostino di pane del Panificio artigianale Pagna di Trieste

12,00

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

Polpette primaverili di cotechino (az. agr. Devetak Sara)
con misticanza, semi e senape naturale

12,00

[1, 2, 3, 9, 10](#)

“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

13,00

[1, 3 \(v\)](#)

Il tradizionale prosciutto cotto nel pane con hren

13,00

[1, 3](#)

Il piatto di salumi della nostra regione (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 ...

Vellutata di asparagi, gnocco di pane,
il nostro kefir e germogli primaverili

12,00

[1, 2, 3, 8](#)

Riso Carnaroli con erbe, sclopit (silene) e asparagi

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

[3, 8, 13](#)

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

14,00

[1, 2, 3, 8, 13](#)

Fusi, luganighe (salsiccia SABA® BEVETAK) e formaggio Jamar

(latteria Carso stagionato in grotta - az. agr. Zidarič Dario di Prepotto - TS)

(Piatto del Buon Ricordo)

14,00

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

“Snidjeno testo” (gnocchi di pasta lievitata) con ragù di coniglio,
finocchietto e ricotta affumicata carnica

14,00

[1, 3, 8, 13](#)

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 regionali con le confetture extra e miele **SARA⁺ DEVETAK**
ed il pane tostato all' uvetta (Panificio artigianale Pagna di Trieste)

14,00 (v)

1, 3, 12 (9)

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

14,00 (v)

2, 3, 12

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

18,00

1, 3, 4



Scansiona il QR e guarda
il video della battitura

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

18,00

8, 13

Il bollito (gallina, punta di petto, magatello), le salse e la mostarda

18,00

8, 9

Filetto di maiale al pepe rosa e senape con asparagi

18,00

9, 13

Lombo di cinghiale* al vino rosso e ginepro,
polenta bio e susine al Teran e cannella

18,00

8, 13

Agnello* dell'azienda agricola Antonič di Cerovlje (TS) – presidio Slow Food FVG
e patatine al timo

22,00

3, 8, 13

Contorni caldi 4,50 Insalata 5,00 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

Tartufino di ricotta di capra dell'az. agr. "Lasan e la mussa" di Cividale del Friuli (UD) alle erbe primaverili, pepe rosa e punte di asparagi

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

Primi Piatti

Vellutata di asparagi, il nostro kefir e germogli primaverili

Riso Carnaroli con erbe, sclopit (silene) e asparagi

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

- »Supeta« (spezzatino di gallina) alla maggiorana
- luganighe e formaggio Jamar (latteria Carso stagionato in grotta - az. agr. Zidarič Dario)
- spezzatino di cinghiale
- ragù di coniglio, finocchietto e ricotta affumicata carnica

Secondi Piatti

Selezione di formaggi del nostro territorio con le confetture extra e miele

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

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

patate in tecia e polvere di alloro

Il bollito (gallina, punta di petto, magatello), le salse e la mostarda

Filetto di maiale al pepe rosa e senape con asparagi

Lombo di cinghiale al vino rosso e ginepro, polenta bio e susine al Teran e cannella

Agnello dell'az. agr. Antonič di Cerovlje (TS) - presidio Slow Food FVG e patatine al timo

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), 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

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

Il bollito (gallina, punta di petto, magatello), le salse e la mostarda

Dolce della tradizione: “Buhtelni”

(gonfietti di pasta lievitata ripieni di confettura SARATDE VETAK con crema alla vaniglia

A PERSONA € 49 OPPURE
€ 62 INCLUSI 3 CALICI DI VINO DEL TERRITORIO



MENÙ DEGUSTAZIONE

DEL BUON RICORDO (6 PORTATE)

(servito per tutto il tavolo)

Vellutata di asparagi, gnocco di pane,
il nostro kefir e germogli primaverili

Polpette primaverili di cotechino (az. agr. Devetak Sara)
con misticanza, semi e senape naturale

“Snidjeno testo” (gnocchi di pasta lievitata) con ragù di coniglio,
finocchietto e ricotta affumicata carnica

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

Filetto di maiale al pepe rosa e senape con asparagi

Semifreddo al miele SARAK[†], frutti di bosco e savoiardo

A PERSONA € 55 OPPURE

€ 79 INCLUSI 6 CALICI DI VINO DEL TERRITORIO DA NOI ABBINATI

Aggiunta del Piatto del Buon Ricordo da collezione in ceramica 10,00



DOLCI

Goloso:

persona che non rimanda mai a domani
quello che può mangiare oggi.

Dolce della tradizione: “Buhtelni”

(gonfietti di pasta lievitata ripieni di confettura  con crema alla vaniglia
1, 2, 3)

Torta leggera al cioccolato con purea di pere e cannella (senza uova né lattosio)

1

Zuppa di cioccolato, gelato e croccantino di mandorle e nocciole 

3, 12

Golosotto allo yogurt, crema di pistacchio, lamponi

3, 12

€ 7,00

Semifreddo al miele , frutti di bosco e savoiardo ( senza biscotto)

1, 2, 3

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) 

€ 5,50

Gelati, sorbetti e dolci sono tutti di produzione propria


AZ. AGRICOLA - KHTETIA

Azienda agricola »Devetak Sara«

 Anche per celiaci

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



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.*

*Šelinka 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, ...

“Župa p’žgana” (juha po starem postnem receptu) in slanik na prepečenem kruhu pekarne Pagna iz Trsta

12,00

1, 2, 3, 4

Pomladni polpeti s kožarico (kmetija Devetak Sara)
solata, semenčica in naravna gorčica

12,00

1, 2, 3, 9, 10

Žuf: močnik, kroglica kozje skute (kmetije “L’asan e la mussa” iz Čedada (UD)
s pomladnimi zelišči, rožnatim poprom in špargljji

13,00

1, 3 (v)

Tradicinalni v kruhu pečen pršut s hrenom

13,00

1, 3

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

13,00

13

V kuhinji uporabljamo različne vrste BIO mokе iz kmetij Furlanije Julijiske 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 beluševa juha s kruhovim njokom, naš kefir
in spomladanskimi kalčki

12,00

[1, 2, 3, 8](#)

Rižota Carnaroli z zelišči, poklco (lepnica) in beluši

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

[3, 8, 13](#)

Odprta palačinka z golažem divjega prašiča

14,00

[1, 2, 3, 8, 13](#)

Fuži s klobaso  in sirom Jamar

(kravji sir staran v kraški jami kmetije Zidarič Dario iz Praprota, TS)

14,00

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

“Snidjeno testo” - cmoki iz kuhanega testa z zajčevim ragujem,
komarček in dimljena skuta

14,00

[1, 3, 8, 13](#)

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 vegetarijanci, 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 SARA
DE VETAK
ter prepečeni kruh z rozinami (pekarne "Panificio artigianale Pagna" iz Trsta)

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

Špinačina tortica s skuto iz mandeljnovega mleka in beluši na pari

14,00 (v)
2, 3, 12

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

18,00
1, 3, 4



Na tej povezavi si lahko
ogledaš tolčenje
polenovke!

V Teranu kuhanja ličnica, krompir v kozici in lovorov prah

18,00
8, 13

Naša mešanica kuhanega mesa (kokošje, goveje in teleče) in omakice

18,00
8, 9

Svinjski file z rožnatim poprom in gorčico ter beluši

18,00
9, 13

Divji prašič* kuhan v rdečem vinu z brinovimi jagodami, bio polenta
ter slive kuhané s teranom in cimetom

18,00
8, 13

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

22,00
3, 8, 13

Tople prikuhe 4,50 Solata 5,00 Kruh in postrežba 3,00

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

*zamrznjeno ob izvoru

(v) – vegetarijanska jed



MENI ZA CELIAKAŠE

GLUTEN FREE

SARA
DEVETAK
AZ. AGRICOLA - KMETIJA

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

Kroglica kozje skute (kmetije "L'asan e la mussa" iz Čedadu (UD) s pomladnimi zelišči, rožnatim poprom in šparglji

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

Tople Jedi

Kremna beluševa juha, naš kefir in spomladanskimi kalčki

Rižota Carnaroli z zelišči, pok'lco (lepnica) in beluši

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)
- z golažem divjega prašiča
- z zajčevim ragujem, komarčkom in dimljeno skuto

Glavne Jedi

Krožnik sirov iz naše dežele z marmeladami in medom

Špinačina tortica s skuto iz mandeljnovega mleka in beluši na pari

V Teranu kuhania ličnica, krompir v kozici in lovorov prah

Naša mešanica kuhanega mesa (kokošje, goveje in teleče) in omakice

Svinjski file z rožnatim poprom in gorčico ter beluši

Divji prašič kuhan v rdečem vinu z brinovimi jagodami, bio polenta

ter slive kuhanje s teranom in cimetom

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

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, kroglica kozje skute (kmetije "L'asan e la mussa" iz Čedada (UD) s pomladnimi zelišči, rožnatim poprom in špargljii

Odprta palačinka z golažem divjega prašiča

Naša mešanica kuhanega mesa (kokošje, goveje in teleče) in omakice

Tradicionalna sladica: "Buhtelni"
(sladki kruh z nadevom marmelade SABATI
SLOVENIA) ter vanilijina salsa

Po osebi € 49 ali
€ 62 vključno s 3. kozarci vina iz naših krajev



6. HODNI DEGUSTACIJSKI MENI

»DOBREGA SPOMINA«

(meni strežemo za celotno omizje)

Kremna beluševa juha s kruhovim njokom, naš kefir
in spomladanskimi kalčki

Pomladni polpeti s kožarico (kmetija Devetak Sara)
solata, semenčica in naravna gorčica

“Snidjeno testo” - cmoki iz kuhanega testa z zajčevim ragujem,
komarček in dimljena skuta

Fuži s klobaso SARA* in sirom Jamar
(kravji sir staran v kraški jami kmetije Zidarič Dario iz Praprota, TS)

Svinjski file z rožnatim poprom in gorčico ter beluši

Zmrzlina z medom SARA*, gozdni sadeži in piškot »savoiardo«

PO OSEBI € 55 ALI
€ 79 VKLJUČNO SPRILJOŽENIMI 6. 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 - 331 9846067 - info@devetak.com - www.devetak.com - #lokandadevetak





SLADICE

Sladkosnednež:

k dor nikoli ne preloži za jutri, kar lahko danes pojè.

Tradicionalna sladica: "Buhtelni"

(sladki kruh z nadevom marmelade SARA†
DEVETAK) ter vaniljina salsa

1, 2, 3

Lahka čokoladna torta z nadevom hrušk in cimeta (brez jajc in laktoze)

1

Čokoladna hladna juha, sladoled in hrustljavi kreker z mandeljni in lešniki **C**

3, 12

Jogurtova krema, pistacija in maline

3, 12

€ 7,00

Zmrzlina z medom SARA†
DEVETAK, gozdni sadeži in piškot »savoiardo« (**C** brez piškota)

1, 2, 3

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

SARA†
DEVETAK Kmetija Devetak Sara
AZ AGROZOLA - KMETIJA

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



Pri nas doma

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

Doriania