



LOKANDA
DEVETAK
150^{LET}
ANNI

MENU 2024



Frühling S. 3
Die Nachspeisen S. 8



Spring p. 10
The Desserts p. 15



Tradition ist nicht die
Anbetung der Asche, sondern
die Weitergabe des Feuers.

Tradition is not the
worship of ashes, but the
preservation of fire.

Gustav Mahler



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.

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





Vorspeisen

“Brodo brustolà” (Eierstichsuppe – altes Fastenrezept)
und geräucherter Hering auf getoastetem Brot

(Handwerksbäckerei Pagna aus Triest)

12,00

1, 2, 3, 4

Frühlings-Frikadellen mit Cotechino-Wurst (Az. Agr. Devetak Sara - San
Michele del Carso GO), bunter Schnittsalat, Kerne und Natursenf

12,00

1, 2, 3, 9, 10

“Zuf”: Grießfladen, Ziegen-Ricotta-Bällchen des landwirtschaftlichen
Betriebs Az. Agr. „L'asan e la mussa“ in Cividale del Friuli (UD) mit
Frühlingskräutern, rosa Pfeffer und Spargel

13,00

1, 3 (V)

Traditioneller Kochschinken in Brotteig und Kren

13,00

1, 3

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

Spargel-Velouté, Semmelknödel,
Kefir des Hauses und Frühlings sprossen

12,00

1, 2, 3, 8

Carnaroli-Reis mit Kräutern, Sclopit (Leimkraut) und Spargel

13,00 (v)

3, 8, 13

Offener Palatschinken-Raviolo mit Wildschweinragout
und Reduktion

14,00

1, 2, 3, 8, 13

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

14,00

1, 2, 3, 13

“Snidjeno testo” Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig
mit Kaninchenragout, wildem Fenchel und geräucherter Ricotta-Käse

14,00

1, 3, 8, 13

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)

Spinatauflauf mit veganem Mandel-Ricotta und dampfgegartem Spargel

14,00 (v)

2, 3, 12

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 Lorbeerpulver

18,00

8, 13

Unser gekochtes Fleisch (Huhn, Kalb, Rind) und hausgemachte Saucen

18,00

8, 9

Schweinefilet mit rosa Pfeffer und Senf und Spargel

18,00

9, 13

Lendenstück vom Wildschwein* im Rotwein mit Wacholderbeeren
mit bio Polenta und Zwetschgen mit Terrano und Zimt

18,00

8, 13

Lamm* von Landa Carsica der Azienda Agricola Antonič - Cerovlje (TS) -

Slow-Food-Präsidium mit Röstkartoffeln

22,00

3, 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



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, Ziegen-Ricotta-Bällchen des landwirtschaftlichen Betriebs Az. Agr. „L'asan e la mussa“ in Cividale del Friuli (UD) mit Frühlingskräutern, rosa Pfeffer und Spargel

Offener Palatschinken-Raviolo mit Wildschweinragout und Reduktion

Unser gekochtes Fleisch (Huhn, Kalb, Rind)
und hausgemachte Saucen

Nach Traditionellem Rezept: “Buhtelni”
(süße Hefeteigbuchteln mit Marmelade SARAFI DEVEKAR gefüllt) und Vanillecreme

€ 49 ODER

€ 62 MIT 3 WEINEMPFEHLUNGEN



DAS DEGUSTATIONSMENÜ "BUON RICORDO"

(für den ganzen Tisch serviert)

Spargel-Velouté, Semmelknödel,
Kefir des Hauses und Frühlingsprossen

Frühlings-Frikadellen mit Cotechino-Wurst (Az. Agr. Devetak Sara - San Michele del Carso GO), bunter Schnittsalat, Kerne und Natursenf

“Snidjeno testo” Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig
mit Kaninchenragout, wildem Fenchel und geräucherter Ricotta-Käse

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 rosa Pfeffer und Senf und Spargel

Karsthonig-Parfait SARA†
DEVETAK, Waldbeeren und Savoirdi-Keks

€ 55 ODER

€ 79 INKLUSIVE 6 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 - 3319846067 - info@devetak.com - www.devetak.com - #lokandadevetak





DIE NACHSPEISEN

Feinschmecker:

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

Nach Traditionellem Rezept: "Buhtelni"

(süße Hefeteigbuchteln mit Marmelade  gefüllt) und Vanillecreme

1, 2, 3

Vegane Schoko-Torte mit Birnencreme und Zimt

1

Schokoladesuppe, Eis und Mandel-Haselnuss-Krokant **C**

3, 12

Joghurtmousse, Pistaziencreme, Himbeeren

3, 12

€ 7,00

Karsthonig-Parfait , Waldbeeren und Savoiard-Keks (**C** ohne Keks)

1, 2, 3

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"

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



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

"Brustolà clear soup" (ancient Lenten recipe) and smoked herring
on toasted bread (Artisan bakery Pagna from Trieste)

12,00

1, 2, 3, 4

Spring cotechino (Devetak Sara farm - San Michele del Carso GO) meatballs
with mixed salad, seeds and natural mustard

12,00

1, 2, 3, 9, 10

"Zuf": semolina flatbread with a truffle-shaped goat ricotta [made in
the "L'asan e la mussa" farm in Cividale del Friuli (Udine)]
with spring herbs, pink pepper and asparagus

13,00

1, 3 (V)

The traditional ham baked in bread and horseradish

13,00

1, 3

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

Asparagus soup, bread dumpling, our kefir and spring sprouts

12,00

1, 2, 3, 8

Carnaroli Rice with herbs, sclopit (silene) and asparagus

13,00 (v)

3, 8, 13

Open palačinka ravioli with wild boar stew and its gravy

14,00

1, 2, 3, 8, 13

Fusi pasta with luganighe sausages SARAJEVO and Jamar

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

14,00

1, 2, 3, 13

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

“Snidjeno testo” - leavened dough gnocchi flavoured with wild fennel,
rabbit stew and smoked ricotta-cheese

14,00

1, 3, 8, 13

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†
BEVEVAK
and toasted sultana bread (Artisan bakery Pagna from Trieste)

14,00 (v)

1, 3, 12 (9)

Spinach pie with almond vegetable ricotta and steamed asparagus

14,00 (v)

2, 3, 12

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 laurel powder

18,00

8, 13

Our boiled meats (hen, veal, beef) served with homemade sauces

18,00

8, 9

Mustard and pink pepper-spiced pork tenderloin with asparagus

18,00

9, 13

Wild boar* (cooked in red wine and juniper) with polenta
and plums in cinnamon and Terrano wine

18,00

8, 13

Baked lamb* from the Karstic heath [from the Antonič farm in Ceroglie (TS) -(Slow Food Presidia)] with roast potatoes

22,00

3, 8, 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 flatbread with a truffle-shaped goat ricotta [made in the "L'asan e la mussa" farm in Cividale del Friuli (Udine)]
with spring herbs, pink pepper and asparagus

Open palačinka ravioli with wild boar stew and its gravy

Our boiled meats (hen, veal, beef) served with homemade sauces

A traditional dessert: “Buhtelni”
(sweet leavened dough filled with jam SARAJEVO DEVIČAR) served with vanilla sauce

€ 49 DRINKS NOT INCLUDED OR
€ 62 WITH 3 MATCHING WINES



THE 6 COURSES »BUON RICORDO« TASTING MENU

(served for the whole table)

Spring cotechino (Devetak Sara farm - San Michele del Carso GO) meatballs
with mixed salad, seeds and natural mustard

Asparagus soup, bread dumpling, our kefir and spring sprouts

“Snidjeno testo” - leavened dough gnocchi flavoured with wild
fennel, rabbit stew and smoked ricotta-cheese

Fusi pasta with luganighe sausages  and Jamar

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

Mustard and pink pepper-spiced pork tenderloin with asparagus

Karst honey parfait , wild-berries and a sponge finger

€ 55 DRINKS NOT INCLUDED OR

€ 79 INCLUDING 6 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 - 3319846067 - info@devetak.com - www.devetak.com - #lokandadevetak





THE DESSERTS

A glutton:

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

A traditional dessert: “Buhtelni”


(sweet leavened dough filled with jam ) served with vanilla sauce
1, 2, 3

Vegan chocolate cake with a pear and cinnamon cream
1

Chocolate cold soup, ice cream almond and hazelnut brittle **C**
3, 12

Yoghurt mousse, pistacchio cream, raspberries
3, 12

€ 7,00

Karst honey parfait , wildberries and a sponge finger (**C** without sponge finger)
1, 2, 3

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

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.



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