



LOKANDA  
DEVETAK  
150<sup>LET</sup>  
ANNI

MENU 2024



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



*Autumn und Winter 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](mailto:info@devetak.com) - [www.devetak.com](http://www.devetak.com) -

#lokandadevetak





## Vorspeisen

Gepökelte Kalbszunge, süßsaurer Sellerie,  
saure Sehnen und Natursenf

13,00

8, 9

Friûl: furlanische bio Polenta, Formadi Frant (friulanischer  
Kuhmilchkäse) und Pitina (friulanische Wurstspezialität)

- Slow Food Präsidium -

13,00

8, 9

Pilz-Cremesuppe mit "Žganci" (Buchweizenpolenta – gebraten)  
und unser Kefir

13,00 (v)

1, 3, 8

Cotechino-Wurst  mit Weißkohl aus Collina (Slow-Food-Präsidium),  
Püree aus San-Quirino-Bohnen (Slow-Food-Präsidium) und Kren

13,00

3

Wurstspezialitäten aus unserer Region (Az. Agr. Devetak Sara - San Michele del  
Carso GO, Az. Agr. Bajta – Salež TS, Az. D'Osvaldo – Commons GO, 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



## Erste Gänge

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

12,00

8

Palatschinken mit “Pestat di Fagagna” (Speck-Gemüsecreme - Slow-Food-Präsidium), Gemüse, Zwiebeln Creme mit Lauchchips

14,00

1, 2, 3, 8

“Snidjeno testo” Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig mit Kürbiscreme, geräucherter Ricotta-Käse und Mandeln

14,00

1, 3, 12 (v)

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

14,00

1, 2, 3, 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 Gäste zur Verfügung.

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




## Hauptspeisen

Selektion regionaler Käsen Karst & Collio mit unseren Konfitüren und Honig 

14,00 (v)

3, 12 (9)

Kürbis : aus dem Ofen, frittiert, als Flan und geröstete Kürbiskerne

14,00 (v)

1, 2, 3

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

Perlhuhnbrust in Speck-mantel  und Knollensellerie-Püree

18,00

3, 8

Tranche vom Wildschwein\* mit roter Beeren-Sauce

20,00

3, 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 20 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”

Gepökelte Kalbszunge, süßsaurer Sellerie,  
saure Sehnen und Natursenf

Palatschinken mit “Pestat di Fagagna” (Speck-Gemüsecreme - Slow-Food-Präsidium), Gemüse, Zwiebeln Creme mit Lauchchips

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

Traditionelle Haselnuss- und Mandelmürbteigkuchen  
mit Marmelade SARA BEVITA und Prunella Mandorlata® Nonino-likör

€ 49 ODER

€ 62 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 -

Cotechino-Wurst SARA†  
DEVETAK mit Weißkohl aus Collina (Slow-Food-Präsidium),  
Püree aus San-Quirino-Bohnen (Slow-Food-Präsidium) und Kren

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

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)

Perlhuhnbrust in Speck-mantel SARA†  
DEVETAK und Knollensellerie-Püree

Karsthonig-Parfait SARA†  
DEVETAK mit scotch Whisky Grant's-Gelee,  
Puffreis und Kaffee-Baiser

€ 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.

Traditionelle Haselnuss- und Mandelmürbteigkuchen mit Marmelade   
und Prunella Mandorlata® Nonino-likör

1, 2, 3, 12

Joghurtmousse, Pistaziencreme, Himbeeren

3, 12

Edelbitterschokolade-Tartufini: Kakao, Rohrzucker und Amaretto

1, 2, 3, 12, 13

Buchweizentorte mit Sojamilch-Zimteis **C** *vegan*

7

€ 7,00

Karsthonig-Parfait  mit scotch Whisky Grant's-Gelee,  
Puffreis und Kaffee-Baiser **C**

2, 3, 13

Tirime Su – Coppa Vetturino™ (das original italienische Rezept von 1935)

1, 2, 3, 13

€ 8,00

Löffel-Sorbet des tages mit frische Obst **C** *vegan*

€ 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 dunklere Miene  
Und unsere heimischen Speisen  
mögen dich in eine neue Welt einweisen*

*Šelinka aus vergangener Zeiten ...  
eine gute duftende Mehlspeise ...  
Schinken mit Terrano  
und das tägliche Brot...*

*Doriana*



## Starters

Salt-cured calf's tongue served with sweet and sour celery,  
nervetti salad and natural mustard


13,00  
8, 9

Friûl: polenta bio, Frant cheese and pitina salami (Slow Food Presidia)

13,00  
8, 9

Creamy mushroom soup, "žganci" (buckwheat toasted polenta)  
and our kefir

13,00 (v)  
1, 3, 8

Cotechino  with Cabbage from Collina (Slow Food Presidium),  
San Quirino bean purée (Slow Food Presidium) and kren

13,00  
3

Platter of local cured meats (Devetak Sara farm - San Michele del Carso GO, Bajta  
farm - Salež TS, farm D'Oswaldo - Commons GO, 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



## First courses

### Mamma Helka's Šelinka

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

12,00

8

Palacinke (Pancake) with Fagagna Pestat (pork lard with herbs - Slow Food Presidia) and vegetables on an onion cream and leek chips

14,00

1, 2, 3, 8, 13

“Snidjeno testo” - leavened dough gnocchi with a pumpkin cream, smoked ricotta-cheese and almonds

14,00

1, 3, 12 (v)

Fusi pasta with luganighe sausages  and Jamar

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

14,00

1, 2, 3, 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 customers.

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.



## Main courses

Selection of Karst & Collio cheeses with our jams and honey SARA†  
DEVEJAK and toasted bread (Artisan bakery Pagna from Trieste)

14,00 (v)

1, 3, 12 (9)

Pumpkin SARA†  
DEVEJAK: baked, fried, flan and toasted pumpkin seeds

14,00 (v)

1, 2, 3

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

Guinea fowl breast in bacon SARA†  
DEVEJAK with a celeriac puree

18,00

3, 8

Wild boar tagliata\* (seared sliced steak) with red fruit sauce

20,00

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 20 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:

Salt-cured calf's tongue served with sweet and sour celery, nervetti salad and natural mustard

Palacinke (Pancake) with Fagagna Pestat (pork lard with herbs - Slow Food Presidia) and vegetables on an onion cream and leek chips

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

A traditional dessert: Traditional hazelnut and almond tart with jam SARAJEVO and Prunella Mandorlata® Nonino liquor

€ 49 DRINKS NOT INCLUDED OR

€ 62 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)


Cotechino  with Cabbage from Collina (Slow Food Presidium),  
San Quirino bean purée (Slow Food Presidium) and kren

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)

Guinea fowl breast in bacon  and a Celeriac puree

Karst honey parfait  with scotch Whisky Grant's jelly,  
puffed rice and coffee meringue

€ 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)

0481882488 - 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: Traditional hazelnut and almond tart with jam   
and Prunella Mandorlata® Nonino liquor

1, 2, 3, 12

Yoghurt mousse, pistacchio cream, raspberries

3, 12


Dark chocolate truffles: cocoa, cane sugar and amaretto

1, 2, 3, 12, 13

Buckwheat flan with soy milk and cinnamon ice cream **C** *vegan*

7

€ 7,00

Karst honey parfait  with scotch Whisky Grant's jelly,  
puffed rice and coffee meringue **C**

2, 3, 13

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** *vegan*

€ 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*