

MENU ASPARAGUS 2025

all'insegna dei Presidi Slow Food

Il nostro benvenuto in giardino* con:

Focaccia di lievito madre con **Varhackara**

Pan di Sorc salato e **Pitina**

Mortadella e salsiccia tipo Vienna di **pecora istro-carsolina**

az. agr. Antoniĉ di Ceroglie (TS) e pesto di **broccoletto di Custoza**

Formaggi di **pecora istro-carsolina** az. agr. Antoniĉ di Ceroglie (TS)

Confetture e miele az. agr. Devetak Sara (San Michele del Carso)

**in caso di maltempo l'aperitivo verrà servito al tavolo*

A tavola:

Insalata con botolo di carciofo, **pestith** e asparagi bianchi

Cestino con caciotta di **pecora istro-carsolina** az. agr. Antoniĉ di Ceroglie (TS)

alle erbe del Carso, asparagi verdi e pepe rosa

Tagliolini 32 Macino® con **pestat di Fagagna** e crema di asparagi viola

Asparagi e uovo della tradizione con olio EVO **belica bianchera**

La **fassona piemontese**: tagliata di posteriore, **pere Klotzen** al vino e asparagi

Gelato al caramello con biscotto alla farina di **fagiolo di San Quirino** e miele di **marasca** e bianchi al cioccolato bianco

Caffè e “šnite” di **Pan di Sorc**

Lotteria degli asparagi offerta dall'Azienda Agricola Feruglio “La Ferula” di Staranzano.

N. B. In grassetto sono scritti i Presidi Slow Food – il menù potrà subire qualche modifica.

Lokanda Devetak 1870

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

0481 882488 - 3319846067

info@devetak.com - www.devetak.com - #lokandadevetak  

Lunedì e martedì chiuso - mercoledì, giovedì chiuso a pranzo