

MENU 2025



Estate pag. 3

Senza Glutine pag. 6

Dolci pag. 9



Poletje str. 11

Brez glutena str. 14

Sladice str. 17



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

*Tradiciija 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 jedeh, ki vsebujejo alergene. 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.



Cjâr Ospit, in chest menù si pandin lis informaziuns 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 riuarts par no che a sedin contaminaziuns (daûr des proceduris che o tignîn buinis za tal prontâ i plats cence glutin). O visîn ancje 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...

“Zuf” (farinata di semolino), tartufino di ricotta di capra dell'az. agr.

“L'asan e la mussa” di Cividale del Friuli (UD) alle erbe,
pepe rosa e crudità di verdure

14,00

1, 3 (v)

Polpettine di zucchine con “bramboraki” (frittelle di patate)
maionese di soia e zucchine all'olio al limone

14,00

1, 2, 3, 7 (v)

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

14,00

13

Filetto di trota al vapore az. “Friultrota” di San Daniele del Friuli (UD),
mela verde, pistacchi e le sue uova

15,00

4, 12

Scaloppa di fegato di vitello su pane alle noci, fichi e uvetta
(Panificio artigianale Pagna di Trieste) e composta di cipolle rosse
all'alloro con chiodi di garofano

15,00

1, 3, 12, 13

Nella nostra cucina vengono usate farine biologiche di aziende del Friuli Venezia Giulia.
Si utilizzano anche uova con codice 0 da allevamento biologico.



Primi Piatti

... l'appetito vien mangiando ...

Vellutata di zucchine alla menta, il nostro kefir e polpettine di ceci

13,00

2, 3, 8 (v)

Lasagna di palacinke al ragù d'orto (verdure ed erbe)
ed erborinato friulano

15,00

1, 2, 3 (v)

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

15,00

1, 3, 8, 13

Fusi, luganighe (salsiccia SARAJEVO BEVETAK) e formaggio Jamar

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

15,00

1, 2, 3, 13

Tagliolini alla farina di vinaccia di Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®),

“Supeta” (spezzatino di gallina - antica ricetta),

speck croccante e maggiorana

15,00

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.

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



Secondi Piatti

... quando si è in ballo si deve ballare!

Selezione di formaggi regionali con le confetture extra e miele 
ed il pane tostato (Panificio artigianale Pagna di Trieste)

15,00

3,12 (9) (v)

Il vegetariano: tortino di spinacino, involtino di peperone arrosto
e verdure bio al vapore

15,00

2, 3,10 (v)

Il tradizionale baccalà della nonna Žuta con polenta e parmigiano

19,00

1, 3, 4

Il nostro tradizionale rosolato di coniglio e le patatine al rosmarino

19,00

8,13

Ossobuco* di vitello, pure di sedano rapa e pancetta

19,00

8,13

Tagliata di cinghiale* con salsa di frutti rossi e polenta bio

20,00

3,13

Tagliata di fassona (Presidio Slow Food) e la peperonata del nostro orto

24,00

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. "L'asan e la mussa" di Cividale del Friuli (UD) alle erbe,
pepe rosa e crudità di verdure
Il piatto di salumi della nostra regione
e il prosciutto crudo di maiale al taglio a mano
Filetto di trota al vapore az. "Friultrota" di San Daniele del Friuli (UD),
mela verde, pistacchi e le sue uova
Scaloppa di fegato di vitello
e composta di cipolle rosse all'alloro con chiodi di garofano

Primi Piatti

Vellutata di zucchine alla menta, il nostro kefir e polpettine di ceci
Pasta per celiaci (tempo di attesa minimo 20 minuti) con:
- ragù di coniglio, finocchietto e ricotta affumicata carnica
- ragu d'orto (verdure ed erbe) ed erborinato friulano
- »supeta« (spezzatino di gallina) alla maggiorana
- luganighe e formaggio Jamar (latteria Carso stagionato in grotta – az. agr. Zidarič Dario)

Secondi Piatti

Selezione di formaggi regionali con le confetture extra e miele
Il vegetariano: tortino di spinacino, involtino di peperone arrosto
e verdure bio al vapore
Ossobuco di vitello, pure di sedano rapa e pancetta
Il nostro tradizionale rosolato di coniglio e le patatine al rosmarino
Tagliata di cinghiale con salsa di frutti rossi
Tagliata di fassona (Presidio Slow Food) e la peperonata del nostro orto

La invitiamo a chiedere i dolci senza glutine disponibili.

Responsabile GABRIELLA COTTALI DEVETAK



Un piccolo gruppo di 22 Trattorie, sparse un po' in tutta l'Italia,
premiata 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 - VEGETARIANO

(4 PORTATE)

Polpettine di zucchine con "bramboraki" (frittelle di patate)
maionese di soia e zucchine all'olio al limone

Lasagna di palacinke al ragù d'orto (verdure ed erbe)
ed erborinato friulano

Il vegetariano: tortino di spinacino, involtino di peperone arrosto
e verdure bio al vapore

Dolce della tradizione: "kuhani štruklji" (struccholetti cotti nello straccio
ripieni alle noci e uvetta) con burro e finocchietto

A PERSONA € 53 OPPURE

€ 65 INCLUSI 3 CALICI DI VINO DEL TERRITORIO

MENÙ DEGUSTAZIONE

6 PORTATE

(servito per tutto il tavolo)

“Zuf” (farinata di semolino), tartufino di ricotta di capra dell'az. agr.

“L'asan e la mussa” di Cividale del Friuli (UD) alle erbe,

pepe rosa e crudità di verdure

Scaloppa di fegato di vitello su pane alle noci, fichi e uvetta

(Panificio artigianale Pagna di Trieste) e composta di cipolle rosse

all'alloro con chiodi di garofano

Vellutata di zucchini alla menta, il nostro kefir e polpettine di ceci

Fusi, luganighe (salsiccia SARA DEVETAK) e formaggio Jamar

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

Il nostro tradizionale rosolato di coniglio e le patatine al rosmarino

Semifreddo al miele SARA DEVETAK con gelatina al moscato di Momiano di

Kozlović e le nostre fave triestine

A PERSONA € 60 OPPURE

€ 85 INCLUSI 6 CALICI DI VINO DEL TERRITORIO DA NOI ABBINATI



MICHELIN
2024



SUSTAINABLE
GASTRONOMY

LOKANDA DEVETAK 1870

CON VOI DA OLTRE 150 ANNI

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

0481 882488 - 331 9846067 - info@devetak.com - www.devetak.com - #lokandadevetak





DOLCI

Goloso:

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

Dolce della tradizione: “kuhani štruklji” (struccholetti cotti nello straccio ripieni alle
noci e uvetta) con burro e finocchietto

1, 2, 3, 12

Semifreddo al miele  con gelatina al moscato di Momiano di Kozlović
e le nostre fave triestine **C** (*senza fave*)

1, 2, 3, 13

Il Tirime Su – Coppa Vetturino™

(la ricetta originale del 1935 di Mario Cosolo di Pieris,
dalla quale è nato il tiramisù - il più famoso dolce italiano nel mondo)

1, 2, 3, 13

€ 9,00

Mousse allo yogurt, frutti rossi e crumble alla liquirizia

1, 3, 12

Torta leggera al cioccolato e zenzero con gelato al latte di soia *vegan*

1, 7

€ 8,00

Sorbetto e frutta fresca del giorno al cucchiaino **C** *vegan*

€ 7,00

Gelati, sorbetti e dolci sono tutti di produzione propria



Azienda agricola »Devetak Sara«

C 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, ...

Zuf: močnik, kroglica kozje skute [kmetije "L'asan e la mussa" iz Čedadada (UD)] z zelišči, rožnatim poprom in zelenjavamicami

14,00

1, 3 (v)

Bučkini polpeti in "bramboraki" (krompirjevi ocvrтки),
sojina majoneza in bučke z olivnim oljem aromatiziranim z limono

14,00

1, 2, 3, 7 (v)

Krožnik narezkov in ročno rezan pršut iz naše dežele

14,00

13

File postrvi "Friultrota" iz San Danieleja del Friuli (UD),
zeleno jabolko, pistacija in jajčeca postrvi

15,00

4, 12

Rezine telečjih jetrc na kruhu z orehi, figami in rozinami
(obrtniške pekarnice Pagna iz Trsta)

ter kompot rdečih čebul z lorovom in klinčki

15,00

1, 3, 12, 13

V kuhinji uporabljamo različne vrste BIO moka iz kmetij Furlanije Julijske Krajine.

Poleg tega uporabljamo tudi jajca ekološke pridelave - s kodo O.



Marmelade, med, zelenjava, dišave, zelišča, jajca in narezek
prihajajo iz družinske kmetije »Devetak Sara«



Tople Jedi

... pa bo lep uspeh imelo!

Kremna bučina juha z meto, našim kefirjem in čičerikina polpeta

13,00

2, 3, 8 (v)

Palačinkina lazanja z zelenjavnim ragujem, zelišči
in furlanskim modrim sirom

15,00

1, 2, 3 (v)

“Snidjeno testo” (cmoki iz vzhajane testa) z zajčevim ragujem,
komarčkom in dimljeno skuto

15,00

1, 3, 8, 13

Fuži s klobaso SARA*
BEVEKAR in sirom Jamar

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

15,00

1, 2, 3, 13

Rezanci z moko iz tropin oslavske Rebule (Macino®),
supeta (kokošja omaka), hrustljavi speck in majaron

15,00

1, 2, 3, 8, 13

Če imate kako alergijo, ste vegetarijanci ali morda sledite posebni dieti
je mogoče nekatere krožnike prirediti za vaše potrebe.

ALERGENI: 1 - Žita, 2 - Jajca, 3 - Mleko, 4 - Riba, 5 - Raki, 6 - Mehkužci, 7 - Soja, 8 - Zelena,
9 - Gorčica, 10 - Sezam, 11 - Arašidi, 12 - Oreški, 13 - Žveplov dioksid, 14 - Volčji bob



Glavne Jedi

Ko si že na pravi poti, naj potem te nič ne moti.

Krožnik sirov iz naše dežele z marmeladami in medom SARA*
DEVEČAK
ter prepečeni kruh (pekarni »Panificio artigianale Pagna« iz Trsta)

15,00

3, 12 (9) (v)

Vegetarijanski krožnik: špinačina tortica, feferonin zavitek
in bio-zelenjave na pari

15,00

2, 3, 10 (v)

Tradicionalna polenovka none Žute, polenta in parmezan

19,00

1, 3, 4

Naš tradicionalni praženi zajec ter krompir z rožmarinom

19,00

8, 13

“Ossobuco*” (rezine krače z mozgovno kostjo na sredini),
pire iz gomoljne zelene in panceta

19,00

8, 13

“Tagliata” divjega prašiča* z omako rdečih sadežev in bio polento

20,00

3, 13

Piemontska “Fassona” (zaščitena jed Slow Food)
in domača peperonata

24,00

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



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 Čedadada (UD)
s pomladnimi zelišči, rožnatim poprom in zelenjavamicami
Krožnik narezkov in ročno rezan pršut iz naše dežele
File postrvi "Friultrota" iz San Danieleja del Friuli (UD),
zeleno jabolko, pistacija in jajčeca postrvi
Rezine telečjih jetrc ter kompot rdečih čebul z lorovom in klinčki

Tople Jedi

Kremna bučina juha z meto, našim kefirjem in čičerikina polpeta

Testenine za celiakaše (čakalni čas najmanj 20 minut):

- z zajčevim ragujem, komarčkom in dimljeno skuto
- z zelenjavnim ragujem, zelišči in furlanskim modrim sirom
- s supeto (kokošja omaka)
- s klobaso in sirom Jamar

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

Glavne Jedi

Krožnik sirov iz naše dežele z marmeladami in medom

Vegetarijanski krožnik: špinačina tortica, feferonin zavitek
in bio-zelenjave na pari

"Ossobuco" (rezine krače z mozgovo kostjo na sredini),
pire iz gomoljne zelene in panceta

Naš tradicionalni praženi zajec ter krompir z rožmarinom

"Tagliata" divjega prašiča z omako rdečih sadežev

Piemontska "Fassona" (zaščitena jed Slow Food) in domača peperonata

Nudimo tudi nekatere sladice brez glutena.

Odgovorna GABRIELLA COTTALI DEVETAK



NAGRAJENE GOSTILNE ITALIJE

Skupina 22. 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

(VEGETARIJANSKI - 4 HODI)

Bučkini polpeti in "bramboraki" (krompirjevi ocvrtki),
sojina majoneza in bučke z olivnim oljem aromatiziranim z limono

Palačinkina lazanja z zelenjavnim ragujem, zelišči
in furlanskim modrim sirom

Vegetarijanski krožnik: špinačina tortica, feferonin zavitek
in bio-zelenjave na pari

Naši kuhani štruklji z maslom in komarčkom

PO OSEBI € 53 ALI

€ 65 VKLJUČNO S 3. KOZARCI VINA IZ NAŠIH KRAJEV

6. HODNI DEGUSTACIJSKI MENI

(meni strežemo za celotno omizje)

Zuf: močnik, kroglica kozje skute [kmetije "L'asan e la mussa" iz Čedadada (UD)] z zelišči, rožnatim poprom in zelenjavamicami

Rezine telečjih jetrc na kruhu z orehi, figami in rozinami
(obrtniške pekarnice Pagna iz Trsta)
ter kompot rdečih čebul z lorovom in klinčki

Kremna bučina juha z meto, našim kefirjem in čičerikina polpeta

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

Naš tradicionalni praženi zajec ter krompir z rožmarinom

Zmrzlina z medom , žele z momjanskim muškatom
kmetije Kozlovič in naše tržaške fave

PO OSEBI € 60 ALI

€ 85 VKLJUČNO S PRILOŽENIMI 6. KOZARCIVINA


MICHELIN
2024


SUSTAINABLE
GASTRONOMY

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:

kdor nikoli ne preloži za jutri, kar lahko danes pojè.

Naši kuhani štruklji z maslom in komarčkom

1, 2, 3, 12

Zmrzlina z medom SARA†
DEVETAK, žele z momjanskim muškatom kmetije Kozlovič
in naše tržaške fave **C** (*brez fav*)

1, 2, 3, 13

Tirime Su – Coppa Vetturino™

(izvirni recept svetovno znanega Tiramisuja po zamisli kuharja Maria Cosola iz leta 1935)

1, 2, 3, 13

€ 9,00

Jogurtov mus, rdeči sadeži in krumble e crumble sladkega korena

1, 3, 12

Lahka čokoladna torta z ingverjem s sladoledom iz sojinega mleka *vegan*

1, 7

€ 8,00

Dnevni sorbet s svežim sadjem **C** *vegan*

€ 7,00

Sladice, sladolede in sorbete pripravljamo sami

C Jed brez glutena



Kmetija Devetak Sara

ALERGENI: 1 - Žita, 2 - Jajca, 3 - Mleko, 4 - Riba, 5 - Raki, 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 srcè!

Ko vrnil se boš spet
v tvoj vsakdanji svet,
ne zabi ta naš kraj
in vrni se še kdaj...

Doriana