

MENU 2025 - 2026



Autunno - Inverno pag. 3

Senza Glutine pag. 6

Dolci pag. 9



Jesen - Zima 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 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...

Crema di funghi* con gli “žganci” (grano saraceno tostato)
ed il nostro kefir

14,00 (v)

1, 3, 8

Friûl: polentina bio friulana,
formadi frant, pitina (presidio Slow Food) e salsa di mais

14,00

1, 8, 9

Polpette di cotechino 
su cavolo cappuccio di Collina (presidio Slow Food)
con purea di fagioli di San Quirino (presidio Slow Food) e kren

14,00

1, 2, 3

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

15,00

13

Scaloppa di fegato di vitellone su pane alle noci, fichi e uvetta
(Panificio artigianale Pagna di Trieste) e composta di cipolle rosse di
Cavasso Nuovo (presidio Slow Food) 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 O da allevamento biologico.



Primi Piatti

... l'appetito vien mangiando ...

La Šelinka di mamma Helka

(ricetta di famiglia: minestrone con sedano, patate, osso di prosciutto e fagioli;
anticamente cucinato sullo »spargher« per 6-8 ore)

13,00

8

Lasagna di palacinke (crepes salate) con i funghi del giorno
e besciamella alla zucca

15,00

1, 2, 3 (v)

“Snidjeno testo” (gnocchi di pasta lievitata) al Pestat di Fagagna
(presidio Slow Food FVG) su crema di cipolle e chips di porro

15,00

1, 3, 8

Fusi, luganighe (salsiccia SARAF DEVIČAK) 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)

Trippa di bovino (vitellone) alla carsolina con alloro
e pecorino az. agr. Antoniĉ di Ceroglie (TS) (presidio Slow Food FVG)

15,00

3, 13

Il tradizionale baccalà* della nonna Žuta
con polenta grigliata e parmigiano

19,00

1, 3, 4

Il nostro tradizionale rosolato di coniglio e le patatine al rosmarino

19,00

3, 8, 13

Ossobuco di vitello, patate in tecia e pancetta

19,00

8, 13

Filetto di maiale alla senape e paprika e porcini

20,00

3, 9

Tagliata di cinghiale con salsa di frutti rossi e polenta bio

20,00

3, 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

Crema di funghi ed il nostro kefir

Il piatto di salumi della nostra regione

e il prosciutto crudo di maiale al taglio a mano

Scaloppa di fegato di vitellone

e composta di cipolle rosse di Cavasso Nuovo all'alloro con chiodi di garofano

Primi Piatti

La Šelinka di mamma Helka (ricetta di famiglia: minestrone con sedano, patate, osso di prosciutto e fagioli; anticamente cucinato sullo »spargher« per 6-8 ore)

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

- al Pestat di Fagagna (presidio Slow Food FVG) su crema di cipolle e chips di porro
- »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

Trippa di bovino (vitellone) alla carsolina con alloro

e pecorino az. agr. Antonič di Ceroglie (TS) (presidio Slow Food FVG)

Il nostro tradizionale rosolato di coniglio e le patatine al rosmarino

Ossobuco di vitello, patate in tecia e pancetta

Filetto di maiale alla senape e paprika e porcini

Tagliata di cinghiale con salsa di frutti rossi

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 (4 PORTATE)

Polpette di cotechino SARÀ
DEVEAT
su cavolo cappuccio di Collina (presidio Slow Food)
con purea di fagioli di San Quirino (presidio Slow Food) e kren

La Šelinka di mamma Helka
(ricetta di famiglia: minestrone con sedano, patate, osso di prosciutto e fagioli;
anticamente cucinato sullo »spargher« per 6-8 ore)

Trippa di bovino (vitellone) alla carsolina con alloro
e pecorino az. agr. Antonič di Ceroglie (TS) (presidio Slow Food FVG)

"Kraško pecivo" (dolce tipico carsico con uvetta e noci)
e gelato alla cannella

A PERSONA € 52 OPPURE
€ 65 INCLUSI 3 CALICI DI VINO DEL TERRITORIO

MENÙ DEGUSTAZIONE

6 PORTATE

(servito per tutto il tavolo)

Crema di funghi con gli “žganci” (grano saraceno tostato)
ed il nostro kefir

Friûl: polentina bio friulana,
formadi frant, pitina (presidio Slow Food) e salsa di mais

Tagliolini alla farina di vinaccia di Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®),
“Supeta” (spezzatino di gallina - antica ricetta),
speck croccante e maggiorana

“Snidjeno testo” (gnocchi di pasta lievitata) al Pestat di Fagagna
(presidio Slow Food FVG) su crema di cipolle e chips di porro

Filetto di maiale alla senape e paprika e porcini

Dolce della tradizione: La “Gibanica” (*Ghibaniza*) – alla mia maniera
con mele, ricotta, pinoli e semi di papavero

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 - [#lokanadadevetak](https://www.instagram.com/lokanadadevetak)





DOLCI

Goloso:

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

Dolce della tradizione: La “Gibanica” (*Ghibaniza*) – alla mia maniera
con mele, ricotta, pinoli e semi di papavero

[1, 2, 3, 12](#)

Semifreddo al miele  con gelatina al moscato di Momiano di Kozlović
e crumble (**C** - *senza crumble*)

[1, 2, 3, 12, 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

“Kraško pecivo” (dolce tipico carsico con uvetta e noci) e gelato alla cannella

[1, 2, 3, 12](#)

Zuppa fredda di cioccolato con gelato al fior di latte e cookies (**C** - *senza cookies*)

[1, 2, 3](#)

Mattoncino al cioccolato e mele con confettura  e cacao **C** *vegan*

€ 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, ...

Kremna gobova* juha z žganci in našim kefirjem

14,00 (v)

1, 3, 8

Friûl: furlanska bio polentica, sir "formadi frant",
"pitina" (furlanska ovčja salama - zaščiten izdelek Slow Food)
in koruzina omakica

14,00

1, 8, 9

Polpeti kožarice , zelje iz kraja Collina (zaščiten izdelek Slow Food),
pire fižolov iz San Quirina (zaščiten izdelek Slow Food) in hren

14,00

3

Krožnik narezkov in ročno rezan pršut iz naše dežele

15,00

13

Rezine govejih jetrc na kruhu z orehi, figami in rozinami
(obrtiške pekarnice Pagna iz Trsta) ter kompot rdečih čebul iz Cavassa
(zaščiten izdelek Slow Food) z lorovom in klinčki

15,00

1, 3, 12, 13

V kuhinji uporabljamo različne vrste BIO moke 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!

Šelinka mame Helke

(stari domači recept mineštre z zeleno, krompirjem, fižolom in svinjsko nogico, nekoč kuhana na špargertu 6/8 ur)

13,00

8

Palačinkina lazanja z dnevnimi gobami in bučin bešamel

15,00

1, 2, 3 (v)

“Snidjeno testo” (cmoki iz vzhajane testa) s “Pestat di Fagagna”
(zaščitena jed Slow Food: mleta slanina z zelenjavo, dišavicami in začimbami),

čebulino kremo in porov čips

15,00

1, 3, 8

Fuži s klobaso SARAJEVO 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 DEVIK
ter prepečeni kruh (pekarni »Panificio artigianale Pagna« iz Trsta)

15,00

3, 12 (9) (v)

Telečji vampi na kraški način z lovorom in ovčjim sirom
kmetije Antonič iz Cerovelj (TS) (zaščitena jed Slow Food)

15,00

3, 13

Tradicionalna polenovka* none Žute, polenta na žaru in parmezan

19,00

1, 3, 4

Naš tradicionalni praženi zajec ter krompir z rožmarinom

19,00

3, 8, 13

“Ossobuco” (rezine krače z mozgovno kostjo na sredini),
krompir v kozici in panceta

19,00

8, 13

Svinjski file z gorčico in papriko ter jurčki

20,00

3, 9

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

20,00

3, 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



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

Kremna gobova juha z našim kefirjem

Krožnik narezkov in ročno rezan pršut iz naše dežele

Rezine telečjih jetrc ter kompot rdečih čebul iz Cavassa z lorovom in klinčki

Tople Jedi

Šelinka mame Helke (stari domači recept mineštre z zeleno, krompirjem, fižolom in svinjsko nogico, nekoč kuhana na špargertu 6/8 ur)

Testenine za celiakaše (čakalni čas najmanj 20 minut):

- s "Pestat di Fagagna", čebulina krema in porov čips

- 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

Telečji vampi na kraški način z lovorom in ovčjim sirom kmetije Antonič iz Cerovelj (TS)

Naš tradicionalni praženi zajec ter krompir z rožmarinom

"Ossobuco" (rezine krače z mozgovo kostjo na sredini),

krompir v kozici in panceta

Svinjski file z gorčico in papriko ter jurčki

"Tagliata" divjega prašiča z omako rdečih sadežev

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

(4 HODI)

Polpeti kožarice SABA[†]
DEVEK, zelje iz kraja Collina (zaščiten izdelek Slow Food),
pire fižolov iz San Quirina (zaščiten izdelek Slow Food) in hren

Šelinka mame Helke

(stari domači recept mineštre z zeleno, krompirjem,
fižolom in svinjsko nogico, nekoč kuhana na špargertu 6/8 ur)

Telečji vampi na kraški način z lovorom in ovčjim sirom
kmetije Antonič iz Cerovelj (TS) (zaščiten jed Slow Food)

Kraško pecivo (tradicionalno pecivo z rozinami in orehi)
in cimetov sladoled

PO OSEBI €52 ALI

€ 65 VKLJUČNO S 3. KOZARCI VINA IZ NAŠIH KRAJEV

6. HODNI DEGUSTACIJSKI MENI

(meni strežemo za celotno omizje)

Kremna gobova juha z žganci in našim kefirjem

Friûl: furlanska bio polentica, sir "formadi frant",
"pitina" (furlanska ovčja salama - zaščiten izdelek Slow Food)
in koruzina omakica

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

"Snidjeno testo" (cmoki iz vzhajane testa) s "Pestat di Fagagna"
(zaščiten jed Slow Food: mleta slanina z zelenjavo, dišavicami in začimbami),
čebulino kremo in porov čips

Svinjski file z gorčico in papriko ter jurčki

Gibanica po naše

PO OSEBI €60 ALI

€85 VKLJUČNO S PRILOŽENIMI 6. KOZARCI VINA



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.

Gibanica po naše

1, 2, 3, 12

Zmrzlina z medom SARA DEVETAK, žele z momjanskim muškatom kmetije Kozlovič
in crumble (**C** - brez crumble)

1, 2, 3, 12, 13

Tirime Su – Coppa Vetturino™

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

1, 2, 3, 13

€ 9,00

Kraško pecivo (tradicionalno pecivo z rozinami in orehi) in cimetov sladoled

1, 2, 3, 12

Hladna čokoladna juha z mlečnim sladoledom in cookies (**C** - brez cookies)

1, 2, 3

Opekica s čokolado in jabolčkami, Sarina marmelada in kakav **C** *vegan*

€ 8,00

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

€ 7,00

Sladice, sladolede in sorbete pripravljamo sami

C Jed brez glutena

SARA DEVETAK Kmetija Devetak Sara
AL-AGRICOLA - KMETIJA

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