



MENU 2025 - 2026



Herbst - Winter S. 3
Die Nachspeisen S. 8



Autumn - 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 - www.devetak.com -

#lokandadevetak





Vorspeisen

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

14,00 (v)

1, 3, 8

Friül: furlanische bio Polenta, Formadi Frant (friulanischer
Kuhmilchkäse), Pitina (friulanische Wurstspezialität - Slow Food Präsidium)
und Maismehlsauce

14,00

1, 8, 9

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

14,00

1, 2, 3

Wurstspezialitäten aus unserer Region
Und Schinken vom Schwein von Handgeschnitten

15,00

13

Kalbsleberschnitzel auf Walnussbrot mit Feigen und Rosinen
(Handwerksbäckerei Pagna Aus Triest), dazu rotes Zwiebelkompott mit
Lorbeer und Gewürznelken (Zwiebel von Cavasso - Slow-Food-Präsidium)

15,00

1, 3, 12, 13

In unserer Küche verwenden wir Bio-Mehle von Betrieben aus Friaul-Julisch Venetien.
Zusätzlich verwenden wir Eier mit dem Code 0 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)

13,00

8

Palatschinken-Lasagne mit Pilzen des Tages
und Kürbis-Béchamelsauce

15,00

1, 2, 3 (v)

“Snidjeno testo” Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig
mit “Pestat di Fagagna” (Speck-Gemüsecreme - Slow-Food-Präsidium),
Zwiebeln Creme mit Lauchchips

15,00

1, 3, 8

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

15,00

1, 2, 3, 13

Tagliolini (Nudeln) mit Trestermehl von Ribolla Gialla di Oslavia
(Macino®), mit Supeta (Hühnerragout - nach traditionellem Rezept),
Majoran und Speck

15,00

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 SARA DEVETAK , Toast (Handwerksbäckerei Pagna Aus Triest)

15,00 (v)
3,12 (9)

Kalbskutteln nach Karstart mit Lorber aromatisiert und Pecorino-
Käse az. agr. Antonič von Cerovlje (TS) (Slow-Food-Präsidium)

15,00
3,13

Traditioneller Stockfisch* von Großmutter Žuta
mit gegrillte Polenta und Parmesan

19,00
1,3,4

Unser klassischer Kaninchenbraten und Rosmarin-Röstkartoffeln

19,00
3,8,13

Ossobuco von Kalbfleisch, Kartoffelpfanne und Bauchspeck

19,00
8,13

Schweinefilet mit Senf, Paprikapulver und Steinpilzen

20,00
3,9

Tranche vom Wildschwein mit polenta und 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 22 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.

“PRÄMIERTEN ITALIENISCHEN TRATTORIEN”

Cotechino-Wurst-Frikadellen 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)

Kalbskutteln nach Karstart mit Lorber aromatisiert und Pecorino-Käse az. agr. Antonič von Cerovlje (TS) (Slow-Food-Präsidium)

“Kraško pecivo” (typisches Karstgebäck mit Rosinen und Walnüssen) und Zimteis

€ 52 ODER

€ 65 MIT 3 WEINEMPFEHLUNGEN



DAS DEGUSTATIONSMENÜ

(für den ganzen Tisch serviert)

Pilz-Cremesuppe* mit "Žganci" (Buchweizenpolenta

Friül: furlanische bio Polenta, Formadi Frant (friulanischer Kuhmilchkäse), Pitina (friulanische Wurstspezialität - Slow Food Präsidium) und Maismehlsauce

Tagliolini (Nudeln) mit Trestermehl von Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®), mit Supeta (Hühnerragout - nach traditionellem Rezept), Majoran und Speck

"Snidjeno testo" Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig mit "Pestat di Fagagna" (Speck-Gemüsecreme - Slow-Food-Präsidium), Zwiebeln Creme mit Lauchchips

Schweinefilet mit Senf, Paprikapulver und Steinpilzen

"Gibanica" (Traditionelle Mehlspeise mit Äpfeln, Ricotta – Frischkäse, Pinienkern und Mohnsamen) auf meine Art

€ 60 ODER

€ 85 INKLUSIVE 6 WEINEMPFEHLUNGEN



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.

“Gibanica” (Traditionelle Mehlspeise mit Äpfeln, Ricotta – Frischkäse, Pinienkern und
Mohnsamen) auf meine Art

1, 2, 3, 12

Karsthonig-Parfait  mit Momian Muskat-Gelee
und crumble (**C** - *ohne crumble*)

1, 2, 3, 12, 13

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

1, 2, 3, 13

€ 9,00

“Kraško pecivo” (typisches Karstgebäck mit Rosinen und Walnüssen) und Zimteis

1, 2, 3, 12

Kalte Schokoladesuppe mit Cremeeis und cookies (**C** - *ohne cookies*)

1, 2, 3

Schoko-Apfel-Stein mit Konfitüre  und Kakao **C** *vegan*

€ 8,00

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

€ 7,00

Alle Nachspeise, Eis und Sorbets sind hausgemacht



Familienbetrieb “Devetak Sara”

C auch für Zöliakiebetreffene

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 vergangenem Zeiten ...
eine gute duftende Mehlspeise ...
Schinken mit Terrano
und das tägliche Brot...*

Doriana



Starters

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

14,00

1, 3, 8 (v)

Friûl: polenta bio, Frant cheese, pitina salami (Slow Food Presidia)
und cornmeal sauce

14,00

1, 8, 9

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

14,00

1, 2, 3

Platter of local cured meats
and hand-sliced pork ham typical of our region

15,00

13

Veal calves liver escalope on walnut, fig and raisin bread
(Artisan bakery Pagna from Trieste) with bay leaf and clove-infused red
onion (from Cavasso Nuovo - Slow Food Presidium) compote

15,00

1, 3, 12, 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)

13,00

8

Palačinke (a type of Slovenian pancake) Lasagna
with mushrooms of the day and pumpkin béchamel sauce

15,00

1, 2, 3 (v)

“Snidjeno testo” - leavened dough gnocchi with Fagagna Pestat (pork
lard with herbs - Slow Food Presidia) on an onion cream and leek chips

15,00

1, 3, 8

Fusi pasta with luganighe sausages SARA*
DEVEČAK and Jamar

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

15,00

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

15,00

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 
and toasted bread (Artisan bakery Pagna from Trieste)

15,00 (v)

1, 3, 12 (9)

Karst style veal tripe and pecorino cheese from the Antonič farm in
Cerovlje (TS) - Slow Food Presidia

15,00 (v)

3, 13

Grandma Žuta's traditional baccalà* - salt cod
served with grilled polenta and parmesan

19,00

1, 3, 4

Our traditional roasted rabbit and roast potatoes with rosemary

19,00

3, 8, 13

Ossobuco (braised shank) served with sautéed potatoes and bacon

19,00

8, 13

Mustard and paprika-spiced pork tenderloin with porcini mushrooms

20,00

3, 9

Wild boar tagliata (seared sliced steak) with polenta and 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 22 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:

Cotechino patties 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)

Karst style veal tripe and pecorino cheese from the Antonič farm in
Cerovlje (TS) - Slow Food Presidia

“Kraško pecivo” (typical Karst dessert with raisins and walnuts)
and cinnamon ice cream

€ 52 DRINKS NOT INCLUDED OR

€ 65 WITH 3 MATCHING WINES



THE 6 COURSES TASTING MENU

(served for the whole table)

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

Friûl: polenta bio, Frant cheese, pitina salami (Slow Food Presidia)
und cornmeal sauce

Tagliolini (pasta) made of Ribolla Gialla di Oslavia grape pomace flour
(Macino®), with »Supeta« (chicken stew - an old recipe),
marjoram and crispy speck

"Snidjeno testo" - leavened dough gnocchi with Fagagna Pestat (pork
lard with herbs - Slow Food Presidia) on an onion cream and leek chips

Mustard and paprika-spiced pork tenderloin with porcini mushrooms

My-way "Gibanica" (a traditional dessert with apples, ricotta cheese,
pine nuts and poppy seeds)

€ 60 DRINKS NOT INCLUDED OR

€ 85 INCLUDING 6 MATCHING WINES



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.

My-way “Gibanica”

(a traditional dessert with apples, ricotta cheese, pine nuts and poppy seeds)

1, 2, 3, 12

Karst honey parfait SARA*
DEVETAK with Momjan muscat jelly
and crumble (**C** - *without crumble*)

1, 2, 3, 12, 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

€ 9,00

“Kraško pecivo” (typical Karst dessert with raisins and walnuts)
and cinnamon ice cream

1, 2, 3, 12

Chocolate cold soup with milk ice cream and cookies (**C** - *without cookies*)

1, 2, 3

Chocolate and apple »brick« with jam and cocoa **C** *vegan*

€ 8,00

Sorbet of the day with fresh fruit by the spoon **C** *vegan*

€ 7,00

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 seented 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