

## Domenica di Pasqua

San Michele del Carso, 05 aprile 2026

Il nostro benvenuto con il tradizionale prosciutto cotto nel pane e hren

-----

Rotolino di baccalà nella foglia di verza su cavolo cappuccio rosso marinato,  
pinoli tostati e riduzione di pomodoro bio

-----

Uovo gourmet: uovo bio da allevamento a terra su polentina morbida,  
crema di formaggio Tabor di Zidarič (Praprot, TS),  
spuma di parmigiano e crudità di asparagi

-----

Crema di asparagi, patate e cipollotti e il nostro kefir

-----

Riso carnaroli allo zafferano friulano e bocconcino di ossobuco di vitello

-----

### SECONDA SCELTA:

Asparagi a vapore con la ricotta vegetale di mandorle e tuorlo d'uovo

Filetto di cinghiale, polenta e frutti rossi

Il bollito (gallina, punta di petto, magatello) le sue salse e la mostarda  
Agnello dell'azienda agricola Antonič di Cerovlje (TS) - presidio Slow Food FVG -  
e patatine al timo

-----

Predessert

Bela potica (gubana bianca con le mandorle) e la crema tiramisù

-----

Caffè e distillato

***N.B. Il menu e la lista vini potrebbero subire delle modifiche!***

Buona Pasqua!

Veselo Veliko Noč!



Happy Easter!

Frohe Ostern!

## Velikonočno kosilo

Vrh sv. Mihaela, 05. aprila 2026

Naša klasična dobrodošlica: v kruhu kuhan pršut s hrenom

-----

V ohrovtu zavita polenovka, marinirano rdeče zelje,  
pražene pinjole in redukcija bio paradižnika

-----

Jajce gourmet: bio jajce iz proste reje na mehki polentici,  
krema sira Tabor kmetije Zidarič iz Praprota (TS),  
parmezanova pena in surovi šparglji

-----

Kremna juha iz belušev, krompirja in mlade čebule ter naš kefir

-----

Rižota s furlanskim žafranom in grizljajčki telečje krače

-----

### GLAVNE JEDI MA IZBIRO:

Beluši in šparglji na pari, skuta iz mandeljnovega mleka in rumenjaki

File divjega prašiča z omako rdečih sadežev in polento

Naša mešanica kuhanega mesa (kokošje, goveje in telečje) in omakice  
Kraško jagnje kmetije Antonič iz Cerovelj (TS) - zaščitena jed Slow Food  
in krompirček z rožmarinom

-----

Predessert

Bela potica in krema tiramisù

-----

Kava in likerček

***N.B. Na meniju in seznamu vin bo lahko prišlo do majhnih sprememb!***

Buona Pasqua!  
Veselo Veliko Noč!



Happy Easter!  
Frohe Ostern!

# VINO:

APERITIVO: Rizzi (Ribolla Gialla) Pas Dosè Metodo Classico, Piedimonte (GO)

## BIANCO:

Bric Malvasia 2022 Selektion Lokanda Devetak

Malvazija istarska 2023 Juričič, Istra (HR)

Vitovska Grganja 2023 – Orel, Avber - Kras (SLO)

Ribolla Gialla 2024 – Fiegl, Oslavia/Oslavje (GO)

Friulano 2023 - Blason Giovanni, Gradisca d'Isonzo (GO)

Sauvignon 2023 - Petrusa, Albana di Prepotto (UD)

Malvasia 2013 - Castello di Rubbia (macerato), San Michele del Carso (GO)

Fiore di campo 2022 (Friulano, Sauvignon, Riesling)

Lis Neris - San Lorenzo Isontino (GO) - Isonzo

## ROSSO:

Rosso (Cab. Franc/Merlot) Selektion Lokanda Devetak

Teran 2018 - Castello di Rubbia, San Michele del Carso (GO)

Cabernet Franc 2021 – Ronco delle Betulle, Manzano (UD)

Cabernet Sauvignon 2023 – Lisjak, Vipavski okoliš (SLO)

Merlot Leopold 2018 – Fiegl, Oslavia/Oslavje (GO)

Refosco dal Peduncolo Rosso 2020 – Lenardon, Muggia (TS)

Nebbiolo 2024 – Ettore Germano, Serralunga (CN)

Chianti classico DOCG 2020 - Tenuta Fontodi, Greve in Chianti (FI)

Moscato Docg 2025 La Caudrina, Castiglione Tinella (AT)



### *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](https://www.instagram.com/lokandadevetak)

