



## MENU 2026



*Frühling - Winter S. 3*  
*Die Nachspeisen S. 8*



*Spring - 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](mailto:info@devetak.com) - [www.devetak.com](http://www.devetak.com) -

#lokandadevetak





## Vorspeisen

“Brodo brustolà” (Eierstichsuppe – altes Fastenrezept) und geräucherter  
Hering auf getoastetem Brot (Handwerksbäckerei Pagna aus Triest)

14,00

1, 2, 3, 4, 12

“Zuf”: Grießfladen, Ziegen-Ricotta-Bällchen des landwirtschaftlichen  
Betriebs Az. Agr. „L'asan e la mussa“ in Cividale del Friuli (UD)  
und Rohgemüse

14,00

1, 3, 8 (v)

Gepökelte Kalbszunge, süßsaurer Sellerie, Knollenselleriepüree,  
saure Sehnen und Natursenf

15,00

3, 8, 9, 13

Stockfischfrikadellen\* in feinem Maismehl und Spargel in Backteig  
mit Sojamayonnaise

15,00

1, 2, 3, 4, 7

Wurstspezialitäten aus unserer Region  
Und Schinken vom Schwein von Handgeschnitten

15,00

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

Spargel-Kartoffel-Frühlingszwiebeln-Cremesuppe mit gekochte  
Siedfleischwürfel mit Salbei und unser Kefir

14,00

3, 8

Palatschinken-Tagliatelle mit “Pestat di Fagagna”

(Speck-Gemüsecreme – Slow Food-Präsidium)

und Zwiebeln Creme mit Paprikapulver

15,00

1, 2, 3, 8

“Snidjeno testo” Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig  
mit Kaninchenragout, wildem Fenchel und geräucherter Ricotta-Käse

15,00

1, 3, 8, 13

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

15,00

1, 2, 3 (v)

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

16,00

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 SARAF BEVEFAK DE ANNOVA-KARST, Toast (Handwerksbäckerei Pagna Aus Triest)

16,00 (v)

3,12 (9)

Dampfgegartem Spargel, veganer Mandel-Ricotta und Eigelb

16,00

3,12 (v)

Unser gekochtes Fleisch (Huhn, Kalb, Rind) und verschiedene Saucen

18,00

8, 9

Schweinefilet mit Sesamsamen und Paprikacreme

18,00

3,10

Traditioneller Stockfisch von Großmutter Žuta  
mit gegrillte Polenta und Parmesan

19,00

1, 3, 4

Wildschweinfilet mit polenta und roter Beeren-Sauce

19,00

3,13

Ossobuco von Kalbfleisch (19 Stunden gegart), Kartoffelpfanne  
und knuspriger Bauchspeck

21,00

8,13

Lamm\* von Landa Carsica der Azienda Agricola Antoniĉ-Cerovlje (TS) -  
Slow-Food-Präsidium mit Rosmarin-Röstkartoffel

23,00

3, 8, 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 24 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”

“Brodo brustolà” (Eierstichsuppe – altes Fastenrezept) und geräucherter Hering auf getoastetem Brot (Handwerksbäckerei Pagna aus Triest)

“Snidjeno testo” Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig mit Kaninchenragout, wildem Fenchel und geräucherter Ricotta-Käse

Schweinefilet mit Sesamsamen und Paprikacreme

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

€ 55 ODER

€ 68 MIT 3 WEINEMPFEHLUNGEN



## DAS DEGUSTATIONSMENÜ

(für den ganzen Tisch serviert)

“Zuf”: Grießfladen, Ziegen-Ricotta-Bällchen des landwirtschaftlichen Betriebs Az. Agr. „L'asan e la mussa“ in Cividale del Friuli (UD) und Rohgemüse

Stockfischfrikadellen\* in feinem Maismehl und Spargel in Backteig mit Sojamayonnaise

Spargel-Kartoffel-Frühlingszwiebeln-Cremesuppe mit gekochte Siedfleischwürfel mit Salbei und unser Kefir

Palatschinken-Tagliatelle mit “Pestat di Fagagna”  
(Speck-Gemüsecreme – Slow Food-Präsidium)  
und Zwiebeln Creme mit Paprikapulver

Wildschweinfilet mit polenta und roter Beeren-Sauce

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

€ 62 ODER

€ 85 INKLUSIVE 5 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

"Brustolà clear soup" (ancient Lenten recipe) and smoked herring  
on toasted bread (Artisan bakery Pagna from Trieste)

14,00

1, 2, 3, 4, 12

"Zuf": semolina flatbread with a truffle-shaped goat ricotta [made in  
The "L'asan e la mussa" farm in Cividale del Friuli (Udine)]  
and raw vegetables

14,00

1, 3, 8 (v)

Salt-cured calf's tongue served with sweet and sour celery on a  
celeriac purée, nervetti salad and natural mustard

15,00

3, 8, 9, 13

Cod fishballs\* in foil flour,  
asparagus mix tempura and soya mayonnaise

15,00

1, 2, 3, 4, 7

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

15,00

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

Cream soup of asparagus, potato and spring onion,  
sage-scented boiled meat bites and our house-made kefir

14,00

3, 8

Palacinke (Pancake) tagliatelle with Fagagna Pestat (pork lard with herbs  
- Slow Food Presidia) on a red onion cream with paprika

15,00

1, 2, 3, 8

“Snidjeno testo” - leavened dough gnocchi flavoured with wild fennel,  
rabbit stew and smoked ricotta-cheese

15,00

1, 3, 8, 13

Fusi pasta with spring herbs and Jamar

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

15,00

1, 2, 3 (v)

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

16,00

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)

16,00 (v)

1, 3, 12 (9)

Steamed asparagus, almond vegetable ricotta and egg yolk

16,00

3, 12 (v)

Our boiled meats (hen, veal, beef) served with different sauces

18,00

8, 9

Pork tenderloin with sesame seeds and a pepper cream

18,00

3, 10

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

19,00

1, 3, 4

Wild boar fillet with polenta and red fruit sauce

19,00

3, 13

Ossobuco (braised shank cooked for 19 hours)  
served with sautéed potatoes and bacon

21,00

8, 13

Baked lamb\* from the Karstic heath [from the Antoniĉ farm in Ceroglie  
(TS) - (Slow Food Presidia)] with roast potatoes with rosemary

23,00

3, 8, 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 24 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:

"Brustolà clear soup" (ancient Lenten recipe) and smoked herring  
on toasted bread (Artisan bakery Pagna from Trieste)

“Snidjeno testo” - leavened dough gnocchi flavoured with wild fennel,  
rabbit stew and smoked ricotta-cheese

Pork tenderloin with sesame seeds and a pepper cream

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

€ 55 DRINKS NOT INCLUDED OR

€ 68 WITH 3 MATCHING WINES



## THE 6 COURSES TASTING MENU

(served for the whole table)

“Zuf”: semolina flatbread with a truffle-shaped goat ricotta [made in  
The "L'asan e la mussa" farm in Cividale del Friuli (Udine)]  
and raw vegetables

Cod fishballs in foil flour,  
asparagus mix tempura and soya mayonnaise

Cream soup of asparagus, potato and spring onion,  
sage-scented boiled meat bites and our house-made kefir

Palacinke (Pancake) tagliatelle with Fagagna Pestat (pork lard with herbs  
- Slow Food Presidia) on a red onion cream with paprika

Wild boar fillet with polenta and red fruit sauce

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

€ 62 DRINKS NOT INCLUDED OR

€ 85 INCLUDING 5 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*