

MENU 2026



Primavera pag. 3
Senza Glutine pag. 6
Dolci pag. 9



Pomlad 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 nestrîs 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 rivuarts 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...

“Brodo brustolà” (antica ricetta della Quaresima) e aringa affumicata in savor su crostino di pane del Panificio artigianale Pagna di Trieste

14,00

1, 2, 3, 4, 12

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

“L'asan e la mussa” di Cividale del Friuli (UD) e crudità di verdure

14,00

1, 3, 8 (v)

Lingua di vitellone salmistrata con sedano in agrodolce su purè di sedano rapa, nervetti all'agro e senape naturale

15,00

3, 8, 9, 13

Polpettine di baccalà* in farina fioretto, asparagi in pastella e maionese di soia

15,00

1, 2, 3, 4, 7

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

15,00

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 ...

Crema di asparagi, patate e cipollotti,
bocconcini di lesso aromatizzato alla salvia ed il nostro kefir

14,00

3, 8

Tagliatelle di palačinke (crepes salate) con Pestat di Fagagna (presidio
Slow Food FVG) su crema di cipolle rosse alla paprika

15,00

1, 2, 3, 8

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

15,00

1, 3, 8, 13

Fusi, erbe primaverili e formaggio Jamar

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

15,00

1, 2, 3 (v)

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

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

speck croccante e maggiorana

16,00

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)

16,00

3,12 (9) (v)

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

16,00

3,12 (v)

Il bollito (gallina, punta di petto, magatello) e le sue salse

18,00

8, 9

Filetto di maiale al sesamo e crema di peperoni

18,00

3,10

Il tradizionale baccalà della nonna Žuta
con polenta grigliata e parmigiano

19,00

1, 3, 4

Filetto di cinghiale con salsa di frutti rossi e polenta

19,00

3,13

Ossobuco di vitello (cotto 19h), patate in tecia e pancetta croccante

21,00

8, 13

Agnello* dell'azienda agricola Antonič di Cerovlje (TS)

- presidio Slow Food FVG - e patatine al rosmarino

23,00

3, 8, 13

Contomi 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)
e crudità di verdure

Lingua di vitellone salmistrata con sedano in agrodolce su purè di sedano rapa,
nervetti all'agro e senape naturale

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

Primi Piatti

Crema di asparagi, patate e cipollotti, bocconcini di lesso aromatizzato alla salvia
ed il nostro kefir

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

- al Pestat di Fagagna (presidio Slow Food FVG) su crema di cipolle rosse alla paprika
- »supeta« (spezzatino di gallina) alla maggiorana
- con ragù di coniglio, finocchietto e ricotta affumicata carnica
- erbe primaverili 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 bollito (gallina, punta di petto, magatello) e le sue salse

Filetto di maiale al sesamo e crema di peperoni

Filetto di cinghiale con salsa di frutti rossi

Ossobuco di vitello, patate in tecia e pancetta croccante

Agnello dell'azienda agricola Antonič di Cerovlje (TS) - presidio Slow Food FVG -
e patatine al rosmarino

La invitiamo a chiedere i dolci senza glutine disponibili.

Responsabile GABRIELLA COTTALI DEVETAK



Un piccolo gruppo di 24 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)

"Brodo brustolà" (antica ricetta della Quaresima) e aringa affumicata in
savor su crostino di pane del Panificio artigianale Pagna di Trieste

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

Filetto di maiale al sesamo e crema di peperoni

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

A PERSONA €55 OPPURE

€68 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) e crudità di verdure

Polpettine di baccalà in farina fioretto,
asparagi in pastella e maionese di soia

Crema di asparagi, patate e cipollotti,
bocconcini di lessso aromatizzato alla salvia ed il nostro kefir

Tagliatelle di palačinke (crepes salate) con Pestat di Fagagna (presidio
Slow Food FVG) su crema di cipolle rosse alla paprika

Filetto di cinghiale con salsa di frutti rossi e polenta

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

A PERSONA € 62 OPPURE

€ 85 INCLUSI 5 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: 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 cucchiaio **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, ...

“Župa p’žgana” (juha po starem postnem receptu) in slanik v “šavorju”
na prepečenem kruhu pekarnice Pagna iz Trsta

14,00

1, 2, 3, 4, 12

Zuf: močnik, kroglica kozje skute [kmetije “L’asan e la mussa”
iz Čedadada (UD)] in surove zelenjavice

14,00

1, 3, 8 (v)

Telečji jezik z zeleno na pireju gomoljne zelene,
živci in naravna gorčica

15,00

3, 8, 9, 13

Polenovkini polpeti*, cvrti šparglji in sojina majoneza

15,00

1, 2, 3, 4, 7

Krožnik narezkov in ročno rezan pršut iz naše dežele

15,00

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 družinska kmetije »Devetak Sara«



Tople Jedi

... pa bo lep uspeh imelo!

Kremna juha iz belušev, krompirja in mlade čebule,
grizljajčki kuhanega mesa z žajbljem ter naš kefir

14,00

3, 8

Palačinkini rezanci s "Pestat di Fagagna" (zaščiten jed Slow Food:
mleta slanina z zelenjavo, dišavicami in začimbami)
na čebulini kremi z mleto papriko

15,00

1, 2, 3, 8

"Snidjeno testo" (cmoki iz kuhanega testa) z zajčevim ragujem,
komarčkom in dimljeno skuto

15,00

1, 3, 8, 13

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

15,00

1, 2, 3 (v)

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

16,00

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 SARAFESTIVAK
ter prepečeni kruh (pekarni »Panificio artigianale Pagna« iz Trsta)

16,00

3.12 (9) (v)

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

16,00

3.12 (v)

Naša mešanica kuhanega mesa (kokošje, goveje in telečje) in omakice

18,00

8, 9

Svinjski file s sezamovimi semeni in paprikino kremo

18,00

3,10

Tradicionalna polenovka none Žute, polenta na žaru in parmezan

19,00

1, 3, 4

File divjega prašiča z omako rdečih sadežev in polento

19,00

3,13

“Ossobuco” (telečja krača v rezinah kuhana 19 ur),

pražen krompir in hrustljava slanina

21,00

8, 13

Kraško jagnje* – zaščiteno Slow Food FVG – kmetije Antonič iz Cerovelj (TS)

in krompirček z rožmarinom

23,00

3, 8, 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

Kroglica kozje skute [kmetije "L'asan e la mussa" iz Čedadada (UD)] in surove zelenjavice
Telečji jezik z zeleno na pireju gomoljne zelene, živci in naravna gorčica
Krožnik narezkov in ročno rezan pršut iz naše dežele

Tople Jedi

Kremna juha z beluši, krompirjem in mlado čebulo,
grižljajčki kuhanega mesa z žajbljem in naš kefir

Testenine za celiakaše (čakalni čas najmanj 20 minut):

- s "Pestat di Fagagna", čebulina krema in porov čips
- s supeto (kokošja omaka)
- z zajčevim ragujem, komarčkom in dimljeno skuto
- s pomladnimi dišavicami 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

Naša mešanica kuhanega mesa (kokošje, goveje in telečje) in omakice

Svinjski file s sezamovimi semeni in paprikino kremo

File divjega prašiča z omako rdečih sadežev

"Ossobuco" (rezine krače z mozgovo kostjo na sredini), krompir v kozici in hrustljava panceta

Kraško jagnje - zaščiteno Slow Food FVG - kmetije Antonič iz Cerovelj (TS)

in krompirček z rožmarinom

Nudimo tudi nekatere sladice brez glutena.

Odgovorna GABRIELLA COTTALI DEVETAK



NAGRAJENE GOSTILNE ITALIJE

Skupina 24. 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)

“Župa p’žgana” (juha po starem postnem receptu) in slanik v “šavorju”
na prepečenem kruhu pekarnice Pagna iz Trsta

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

Svinjski file s sezamovimi semeni in paprikino kremo

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

PO OSEBI € 55 ALI

€ 68 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)] in surove zelenjavice

Polenovkini polpeti, cvrti šparglji in sojina majoneza

Kremna juha iz belušev, krompirja in mlade čebule,
grizljajčki kuhanega mesa z žajbljem ter naš kefir

Palačinkini rezanci s "Pestat di Fagagna" (zaščiten jed Slow Food:
mleta slanina z zelenjavo, dišavicami in začimbami)
na čebulini kremi z mleto papriko

File divjega prašiča z omako rdečih sadežev in polento

Gibanica po naše

PO OSEBI € 62 ALI

€ 85 VKLJUČNO S PRILOŽENIMI 5. 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 , 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

 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 tooj vsakdanji svet,
ne zabi ta naš kraj
in vrni se še kdaj...*

Doriana