

*MENU 2026*



*Estate pag. 3*

*Senza Glutine pag. 6*

*Dolci pag. 9*



*Poletje 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 tignî buinis za tal prontâ i plats cence glutin). O visînc 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...

“Toč de scimia” (antica ricetta di famiglia) - salsa di pomodoro e prezzemolo con uovo gourmet e polenta frita

14,00

1, 2 (v)

Gelato all'olio EVO del Carso con granita vegetale e pinzimonio di sedano

14,00

3, 8 (v)

“Liptauer” con acciuga del Cantabrico, capperi naturali e cracker di semi

15,00

3, 4, 10

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

15,00

13

Filetto di trota al vapore (az. “Friultrota” di San Daniele), le sue uova, mela verde, pistacchi ed emulsione di yogurt

16,00

3, 4, 12

Nella nostra cucina vengono usate farine biologiche di aziende del Friuli Venezia Giulia.

Si utilizzano anche uova con codice 0 da allevamento biologico.



## Primi Piatti

... l'appetito vien mangiando ...

Vellutata di zucchine alla menta, il nostro kefir, pecorino dell'azienda agricola Antonič di Cerovlje (TS) (Presidio Slow Food) e ceci

14,00

3, 8

Tagliatelle di palačinke (crepes salate) con il »pestat« (soffritto di lardo, verdure ed erbe) su crema di cipolle e chips

15,00

1, 2, 3, 8

Fusi, erbe della nostra terra e formaggio Jamar

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

15,00

1, 2, 3 (v)

“Snidjeno testo” (gnocchi di pasta lievitata) con ragù di corte e scaglie di Montasio

16,00

1, 3, 8, 13

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)

Il vegetariano: tortino di spinacino, involtino di peperone arrostito  
e verdure del nostro orto a vapore

16,00

2, 3, 8, 10 (v)

Filetto di maiale alla senape e paprika  
con cavolo cappuccio al kummel

18,00

3, 9

Il tradizionale baccalà della nonna Žuta  
con polenta e cialda di parmigiano

19,00

1, 3, 4

Il nostro tradizionale rosolato di coniglio e le patatine al rosmarino

19,00

3, 8, 13

Filetto di cinghiale con polenta e frutti rossi

20,00

3, 13

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

21,00

8, 13

Filetto di vitello e caponata alle erbe

23,00

3

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

Gelato all'olio EVO del Carso con granita vegetale e pinzimonio di sedano  
"Liptauer" con acciuga del Cantabrico, capperi naturali e cracker di semi  
Il piatto di salumi della nostra regione e il prosciutto crudo di maiale al taglio a mano  
Filetto di trota al vapore (az. "Friultrota" di San Daniele), le sue uova, mela verde,  
pistacchi ed emulsione di yogurt

## Primi Piatti

Vellutata di zucchine alla menta, il nostro kefir, pecorino az. agr. Antonič di Cerovlje (TS) e ceci  
Pasta per celiaci (tempo di attesa minimo 20 minuti) con:  
- il »pestat« (soffritto di lardo, verdure ed erbe) su crema di cipolle e chips  
- erbe e formaggio Jamar (latteria Carso stagionato in grotta - az. agr. Zidarič Dario)  
- con ragù di corte e scaglie di Montasio  
- »supeta« (spezzatino di gallina) alla maggiorana

## Secondi Piatti

Selezione di formaggi regionali con le confetture extra e miele  
Il vegetariano: tortino di spinacino, involtino di peperone arrostito e verdure a vapore  
Filetto di maiale alla senape e paprika con cavolo cappuccio al kummel  
Il nostro tradizionale rosolato di coniglio e le patatine al rosmarino  
Filetto di cinghiale e frutti rossi  
Ossobuco di vitello (cotto 19h) e patate in tecia  
Filetto di vitello e caponata alle erbe

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)

"Toč de scimia" (antica ricetta di famiglia) - salsa di pomodoro e  
prezzemolo con uovo gourmet e polenta fritta

Fusi, erbe della nostra terra e formaggio Jamar

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

Il nostro tradizionale rosolato di coniglio e le patatine al rosmarino

Semifreddo al miele di SARA  
BEVETAK,

gelatina di liquore al mandarino Varnelli e biscotto arancia&lavanda

A PERSONA € 56 OPPURE

€ 69 INCLUSI 3 CALICI DI VINO DEL TERRITORIO

## MENÙ DEGUSTAZIONE

6 PORTATE

(servito per tutto il tavolo)


“Liptauer” con acciuga del Cantabrico,  
capperi naturali e cracker di semi

Vellutata di zucchine alla menta, il nostro kefir, pecorino dell'azienda  
agricola Antoniĉ di Cerovlje (TS) (Presidio Slow Food) e ceci

Tagliatelle di palaĉinke (crepes salate) con il »pestat« (soffritto di lardo,  
verdure ed erbe) su crema di cipolle e chips

“Snidjeno testo” (gnocchi di pasta lievitata) con ragù di corte  
e scaglie di Montasio

Filetto di maiale alla senape e paprika  
con cavolo cappuccio al kùmmel

Dolce della tradizione: crostata di nocciole con confettura di   
e “Albicocca alla Grappa 1993” (liquore a base di grappa di Giovanni Poli - TN)

A PERSONA € 63 OPPURE

€ 88 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: crostata di nocciole con confettura di   
e “Albicocca alla Grappa 1993” (liquore a base di grappa di Giovanni Poli - TN)  
[1, 2, 3, 12, 13](#)

Semifreddo al miele di ,  
gelatina di liquore al mandarino Varnelli e biscotto arancia&lavanda   
[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

Gelato allo sciroppo di rosa di , cioccolato bianco e biscotto al limone  
[1, 2, 3](#)

Mattoncino al cioccolato fondente e mele con confettura di   *vegan*

Antica ricetta Gianni Cosetti: torta di pere e noci alla cannella  
(con elisir di noci San Zuan + € 4,50)  
[1, 2, 3, 12, 13](#)

€ 8,00

Sorbetto con frutta fresca - al cucchiaio  *vegan* € 7,00  
Gelato alla crema – gusti assortiti  a pallina € 2,00

Gelati, sorbetti e dolci sono tutti di produzione propria



Azienda agricola »Devetak Sara«

 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, ...

“Toč de šimia” (stari družinski recept) – paradižnikova mezga s peteršiljem, jajce gourmet in cvrta polenta

14,00

1, 2 (v)

Sladoled s kraškim ekstra-deviškim oljem, zelenjavna ledena kaša in zelena

14,00

3, 8 (v)

“Liptauer” z inčunom iz Kantabrije in naravnimi kaprami ter semenski kreker

15,00

3, 4, 10

Krožnik narezkov in ročno rezan pršut iz naše dežele

15,00

13

File postrvi (“Friultrota” iz San Danieleja del Friuli), njena jajčeca, zeleno jabolko, pistacija in jogurt

16,00

3, 4, 12

V kuhinji uporabljamo različne vrste BIO moke iz kmetij Furlanije Julijske Krajine. Poleg tega uporabljamo tudi jajca ekološke pridelave - s kodo 0.



Marmelade, med, zelenjava, dišave, zelišča, jajca in narezek prihajajo iz družinska kmetije »Devetak Sara«



## Tople Jedi

... pa bo lep uspeh imelo!

Kremna bučkina juha z meto, naš kefir, ovčji sir kmetije Antonič iz Cerovelj (TS) (zaščitena jed Slow Food) in čičerika

14,00

3, 8

Palačinkini rezanci z omako "pestat" (mleta slanina z zelenjavo, dišavicami in začimbami) na čebulini kremi in čips

15,00

1, 2, 3, 8

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

15,00

1, 2, 3 (v)

"Snidjeno testo" (cmoki iz kuhanega testa) z dvoriščnim ragujem in sirom Montasio

16,00

1, 3, 8, 13

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

16,00

3,12 (9) (v)

Vegetarijanski krožnik: špinačina tortica, feferonin zavitek  
in zelenjave z našega vrta na pari

16,00

2, 3, 8, 10 (v)

Svinjski file z gorčico in papriko ter belo zelje s kumino

18,00

3, 9

Tradicionalna polenovka none Žute, polenta in parmezanov kreker

19,00

1, 3, 4

Naš tradicionalni praženi zajec ter krompir z rožmarinom

19,00

3, 8, 13

File divjega prašiča s polento in rdečimi sadeži

20,00

3, 13

“Ossobuco” (telečja krača v rezinah kuhana 19 ur),  
pražen krompir in hrustljava slanina

21,00

8, 13

Telečji file in zelenjavna kaponata (dušena zelenjava)

23,00

3

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

Sladoled s kraškim ekstra-deviškim oljem, zelenjavna ledena kaša in zelena "Liptauer" z inčunom iz Kantabrije in naravnimi kaprami ter semenski kreker  
Krožnik narezkov in ročno rezan pršut iz naše dežele  
File postrvi ("Friultrota" iz San Danieleja del Friuli), njena jajčeca, zeleno jabolko, pistacija in jogurt

## Tople Jedi

Kremna bučkina juha z meto, naš kefir, ovčji sir kmetije Antonič iz Cerovelj (TS) in čičerika  
Testenine za celiakaše (čakalni čas najmanj 20 minut):

- z omako "pestat" (mleta slanina z zelenjavo, dišavicami in začimbami) na čebulini kremi in čips
- z dišavicami naše zemlje in sirom Jamar  
(kravji sir staran v kraški jami kmetije Zidarič Dario iz Praprota, TS)
- z dvoriščnim ragujem in sirom Montasio
- s supeto (kokošja omaka)

## Glavne Jedi

Krožnik sirov iz naše dežele z marmeladami in medom  
Vegetarijanski krožnik: špinačina tortica, feferonin zavitek in zelenjave z našega vrta na pari  
Svinjski file z gorčico in papriko ter belo zelje s kumino  
Naš tradicionalni praženi zajec ter krompir z rožmarinom  
File divjega prašiča z rdečimi sadeži  
"Ossobuco" (telečja krača v rezinah kuhana 19 ur) in pražen krompir  
Telečji file in zelenjavna kaponata (dušena zelenjava)

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)

“Toč de šimia” (stari družinski recept) – paradižnikova mezga s peteršiljem, jajce gourmet in cvrta polenta

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

Naš tradicionalni praženi zajec ter krompir z rožmarinom

Zmrzlina z medom SARA†  
DEVILAK,  
žele iz likerja z mandarinom Varnelli ter keks s pomarančo in sivko

PO OSEBI €56 ALI

€ 69 VKLJUČNO S 3. KOZARCI VINA IZ NAŠIH KRAJEV

## 6 - HODNI DEGUSTACIJSKI MENI

(meni strežemo za celotno omizje)

“Liptauer” z inčunom iz Kantabrije in naravnimi kaprami  
ter semenski kreker

Kremna bučkina juha z meto, naš kefir, ovčji sir kmetije Antonič iz  
Cerovelj (TS) (zaščiten jed Slow Food) in čičerika

Palačinkini rezanci z omako “pestat” (mleta slanina z zelenjavo,  
dišavicami in začimbami) na čebulini kremi in čips

“Snidjeno testo” (cmoki iz kuhanega testa) z dvoriščnim ragujem  
in sirom Montasio

Svinjski file z gorčico in papriko ter belo zelje s kumino

Tradicionalna pita z lešniki, marmelado   
in likerjem “Albicocca alla Grappa 1993” Giovannija Polija – TN

PO OSEBI € 63 ALI

€ 88 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.

Tradicionalna pita z lešniki, marmelado   
in likerjem "Albicocca alla Grappa 1993" Giovannija Polija – TN

1, 2, 3, 12, 13

Zmrzlina z medom ,  
žele iz likerja z mandarinom Varnelli ter keks s pomarančo in sivko **C**

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

Sladoled z okusom vrtnice , bela čokolada in piškot z limono

1, 2, 3

Opekica s temno čokolado in jabolkami in Sarina marmelada  **C** *vegan*

Pecivo s hruškami in orehi (po starem receptu Giannija Cosettija)  
(z orehovim likerčkom San Zuan + € 4,50)

1, 2, 3, 12, 13

€ 8,00

Dnevni sorbet s svežim sadjem **C** *vegan* € 7,00

Domači sladoled – razni okusi **C** kepica € 2,00

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*