

MENU 2026-2027



Autunno - Inverno pag. 3

Senza Glutine pag. 6

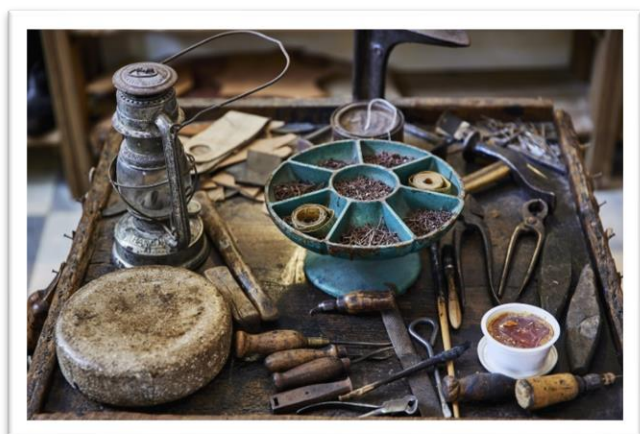
Dolci pag. 9



Jesen - Zima 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 nestris 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 riuarts 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...

Crema di jota con gli žganci (grano saraceno tostato),
guanciaiale croccante e aceto balsamico

14,00

1, 13

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

14,00

1, 2 (v)

Friûl: polentina bio friulana,
formadi frant, pitina (presidio Slow Food) e salsa di mais

14,00

1, 8, 9

Polpette di cotechino SARA DEVETAK in panatura di cornflakes,
cavolo cappuccio marinato, purea di fagioli di San Quirino
(presidio Slow Food) e salsa di kren

14,00

1, 2, 3

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 ...

La Šelinka di mamma Helka

(ricetta di famiglia: minestrone con sedano, patate, osso di prosciutto e fagioli;
anticamente cucinato sullo »spargher« per 6-8 ore)

14,00

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, luganighe (salsiccia SARAJEVO BEVETAK) e formaggio Jamar

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

15,00

1, 2, 3, 13

“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)

La zucca: Hokkaido al forno con erbe, purea con olio e semi,
millefoglie con patate e mandorle gratinata

16,00

2, 3, 12 (v)

Filetto di maiale alla senape, paprika e verze stufate

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 marinato al vino rosso e frutti rossi

20,00

3, 13

Ossobuco di vitello (cotto 19h), purè di sedano rapa
e pancetta croccante

21,00

3, 8, 13

Filetto di vitellone alla carsolina e patate in tecia

30,00

3, 13

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

Crema di jota e aceto balsamico

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

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

Primi Piatti

La Šelinka di mamma Helka (ricetta di famiglia: minestrone con sedano, patate, osso di prosciutto e fagioli; anticamente cucinato sullo »spargher« per 6-8 ore)

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

- il »pestat« (soffritto di lardo, verdure ed erbe) su crema di cipolle e chips
- luganighe (salsiccia) 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

La zucca: Hokkaido al forno con erbette, purea con olio e semi,
millefoglie con patate e mandorle gratinata

Filetto di maiale alla senape, paprika e verze stufate

Il nostro tradizionale rosolato di coniglio e le patatine al rosmarino

Filetto di cinghiale marinato al vino rosso e frutti rossi

Ossobuco di vitello (cotto 19h) e purè di sedano rapa

Filetto di vitellone alla carsolina e patate in tecia

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)

Crema di jota con gli žganci (grano saraceno tostato),
guancialetto croccante e aceto balsamico

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

Filetto di maiale alla senape, paprika e verze stufate

Semifreddo al miele di SARA⁺
DEVETAK
AL. ARNOLDI - SARTAN

A PERSONA € 57 OPPURE

€ 70 INCLUSI 3 CALICI DI VINO DEL TERRITORIO

MENÙ DEGUSTAZIONE

6 PORTATE

(servito per tutto il tavolo)

Friül: polentina bio friulana,
formadi frant, pitina (presidio Slow Food) e salsa di mais

Polpette di cotechino SARAT
DEVETAK in panatura di cornflakes,
cavolo cappuccio marinato, purea di fagioli di San Quirino
(presidio Slow Food) e salsa di kren

La Šelinka di mamma Helka
(ricetta di famiglia: minestrone con sedano, patate, osso di prosciutto e fagioli;
anticamente cucinato sullo »spargher« per 6-8 ore)

Tagliolini alla farina di vinaccia di Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®),
“Supeta” (spezzatino di gallina - antica ricetta),
speck croccante e maggiorana

Filetto di cinghiale marinato al vino rosso e frutti rossi

Dolce della tradizione

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 - [#lokanadadevetak](https://www.instagram.com/lokanadadevetak)





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 cucchiaino  *vegan* € 7,00
Gelato artigianale – gusti assortiti  a pallina € 2,50

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, ...

Kremna jota z žganci, hrustljivo ličnico in balzamični kis

14,00

1, 13

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

14,00

1, 2 (v)

Friûl: furlanska bio polentica, sir “formadi frant” in “pitina”
(furlanska ovčja salama - zaščiten izdelek Slow Food)

14,00

1, 8, 9

Polpeti kožarice panirani v koruznih kosmičih,
marinirano belo zelje, pire fižolov iz San Quirina
(zaščiten izdelek Slow Food) in hrenova salsa

14,00

1, 2, 3

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!

Šelinka mame Helke

(stari domači recept mineštre z zeleno, krompirjem, fižolom in svinjsko nogico, nekoč kuhana na špargertu 6/8 ur)

14,00

3, 8 (v)

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

15,00

1, 2, 3, 8

Fuži s klobaso SARAJEVO in sirom Jamar

(kravji sir staran v kraški jami kmetije Zidarič Dario iz Praprota, TS)

15,00

1, 2, 3, 13

"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 SARA DEVETAK
ter prepečeni kruh (pekarni »Panificio artigianale Pagna« iz Trsta)

16,00

3, 12 (9) (v)

Buča: Hokkaido v pečici z dišavami, bučni pire z oljem in semeni,
gratiniran bučin tisočlistič s krompirjem in mandlji

16,00

2, 3, 12 (v)

Svinjski file z gorčico in papriko ter dušeni ohrovt

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

Mariniran file divjega prašiča v rdečem vinu z rdečimi jagodičevji

20,00

3, 13

“Ossobuco” (telečja krača v rezinah kuhana 19 ur),
pire iz gomoljne zelene in hrustljava slanina

21,00

3, 8, 13

Goveja ribica na kraški način in pražen krompir

30,00

3, 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

Kremna jota in balzamični kis

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

Krožnik narezkov in ročno rezan pršut iz naše dežele

Tople Jedi

Šelinka mame Helke (stari domači recept mineštre z zeleno, krompirjem, fižolom in svinjsko nogico, nekoč kuhana na špargertu 6/8 ur)

Testenine za celiakaše (čakalni čas najmanj 20 minut):

- z omako “pestat” (mleta slanina z zelenjavo, dišavicami in začimbami) na čebulini kremi in čips
- s klobaso 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

Buča: Hokkaido v pečici z dišavami, bučni pire z oljem in semeni, gratiniran bučin tisočlistič s krompirjem in mandlji

Svinjski file z gorčico in papriko ter dušeni ohrovt

Naš tradicionalni praženi zajec ter krompir z rožmarinom

Mariniran file divjega prašiča v rdečem vinu z rdečimi jagodičevji

“Ossobuco” (telečja krača v rezinah kuhana 19 ur) in pire iz gomoljne zelene

Goveja ribica na kraški način in pražen krompir

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)

Kremna jota z žganci, hrustljivo ličnico in balzamični kis

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

Svinjski file z gorčico in papriko ter dušeni ohrovt

Zmrzlina z medom SARA
BEVETAK

PO OSEBI € 57 ALI

€ 70 VKLJUČNO S 3. KOZARCI VINA IZ NAŠIH KRAJEV

6 - HODNI DEGUSTACIJSKI MENI

(meni strežemo za celotno omizje)

Friûl: furlanska bio polentica, sir "formadi frant" in "pitina"
(furlanska ovčja salama - zaščiten izdelek Slow Food)

Polpeti kožarice panirani v koruznih kosmičih,
marinirano belo zelje, pire fižolov iz San Quirina
(zaščiten izdelek Slow Food) in hrenova salsa

Šelinka mame Helke

(stari domači recept mineštre z zeleno, krompirjem,
fižolom in svinjsko nogico, nekoč kuhana na špargertu 6/8 ur)

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

Mariniran file divjega prašiča v rdečem vinu z rdečimi jagodičevji

Tradicionalna sladica

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 

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   *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  *vegan* € 7,00

Domači sladoled – razni okusi  kepica € 2,50

Sladice, sladolede in sorbete pripravljamo sami



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

Doriana