



## *MENU 2026-2027*



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



*Autumn - 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

Jota-Cremesuppe mit geröstetem Buchweizen (žganci),  
knuspriger Backenspeck und Balsamessig

14,00

1, 13

“Toč de scimia” (altes Familienrezept) - Tomatensauce mit Petersilie,  
Gourmet-Ei und frittierte Polenta

14,00

1, 2 (v)

Friûl: furlanische bio Polenta, Formadi Frant (friulanischer  
Kuhmilchkäse), Pitina (friulanische Wurstspezialität - Slow Food Präsidium)  
und Maismehlsauce

14,00

1, 8, 9

Cotechino-Wurst-Frikadellen in Knusper-Cornflakes-Panade mit  
mariniertem Weißkohl, Püree aus San-Quirino-Bohnen  
(Slow-Food-Präsidium) und Kren

14,00

1, 2, 3

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 O 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

Šelinka von Mamma Helka (Selleriesuppe mit Bohnen, Kartoffeln und Schweinefleisch – antikes Familienrezept)

14,00

8

Palatschinken-Tagliatelle mit “Pestat” (Speck-Gemüsecreme),  
Zwiebeln Creme und chips

15,00

1, 2, 3, 8

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

15,00

1, 2, 3, 13

“Snidjeno testo” Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig  
mit Ragout vom Federvieh und Montasio-Käse

16,00

1, 3, 8, 13

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 BEVETAK IZ RANCIJA - KARST, Toast (Handwerksbäckerei Pagna Aus Triest)

16,00 (v)

3, 12 (9)

Kürbisvarietät: Ofen-Hokkaido mit Kräutern, Kürbispüree mit Kernöl  
und Kernen, Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Mandeln

16,00

2, 3, 12 (v)

Schweinefilet mit Senf, Paprikapulver und gedünsteter Wirsing

18,00

3, 9

Traditioneller Stockfisch von Großmutter Žuta  
mit Polenta und Parmesanwaffel

19,00

1, 3, 4

Unser klassischer Kaninchenbraten und Rosmarin-Röstkartoffeln

19,00

3, 8, 13

In Rotwein mariniertes Wildschweinfilet und roter Beeren-Sauce

20,00

3, 13

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

21,00

3, 8, 13

Filet vom Jungochsen nach Karster Art (mit Teran-Weinsauce)  
und Kartoffelpfanne

30,00

3, 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”

Jota-Cremesuppe mit geröstetem Buchweizen (žganci),  
knuspriger Backenspeck und Balsamessig

“Snidjeno testo” Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig  
mit Ragout vom Federvieh und Montasio-Käse

Schweinefilet mit Senf, Paprikapulver und gedünsteter Wirsing

Karsthonig-Parfait SARA DEVETAK

€ 57 ODER

€ 70 MIT 3 WEINEMPFEHLUNGEN



## DAS DEGUSTATIONSMENÜ

(für den ganzen Tisch serviert)

Friûl: furlanische bio Polenta, Formadi Frant (friulanischer Kuhmilchkäse), Pitina (friulanische Wurstspezialität - Slow Food Präsidium) und Maismehlsauce

Cotechino-Wurst-Frikadellen in Knusper-Cornflakes-Panade mit mariniertem Weißkohl, Püree aus San-Quirino-Bohnen (Slow-Food-Präsidium) und Kren

Šelinka von Mamma Helka (Selleriesuppe mit Bohnen, Kartoffeln und Schweinefleisch – antikes Familienrezept)

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

In Rotwein mariniertes Wildschweinfilet und roter Beeren-Sauce

Traditionelle Nachspeise

€ 63 ODER

€ 88 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](mailto:info@devetak.com) - [www.devetak.com](http://www.devetak.com) - [#lokandadevetak](https://www.instagram.com/lokandadevetak)





# DIE NACHSPEISEN

Feinschmecker:

Jemand, der nichts auf morgen verschiebt,  
was er heute schon essen kann.

Traditionelle Haselnuss Mürbeteigkuchen mit Marmelade SARA†  
DEVETAK,  
“Albicocca alla Grappa 1993” (Grappalikör von Giovanni Poli - TN)  
1, 2, 3, 12, 13

Karsthonig-Parfait SARA†  
DEVETAK mit Gelee vom Varnelli-Mandarinenlikör  
und Orangen&Lavendel-Keks **C**  
2, 3, 12, 13

Tirime Su – Coppa Vetturino™ (das original italienische Rezept von 1935)  
1, 2, 3, 13  
**€ 9,00**

Rosensirup-Eis SARA†  
DEVETAK mit weißer Schokolade und Zitronenkeks  
1, 2, 3

Schoko-Apfel-Stein mit Konfitüre SARA†  
DEVETAK **C** *vegan*

Birnen-Walnuss-Torte mit Zimt (altes Rezept von Gianni Cosetti)  
(mit Walnusselixir San Zuan + **€ 4,50**)  
1, 2, 3, 12, 13

**€ 8,00**

Löffel-Sorbet des tages mit frische Obst **C** *vegan* **€ 7,00**

Eis in verschiedenen Sorten **C** pro Kugel **€ 2,50**

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 vergangener Zeiten ...  
eine gute duftende Mehlspeise ...  
Schinken mit Terrano  
und das tägliche Brot...*

*Doriana*



## Starters

Jota cream with “žganci” (toasted buckwheat),  
crispy guanciale and balsamic vinegar

14,00

1, 13

“Toč de scimia” (ancient family recipe) – tomato sauce with parsley  
with gourmet egg and fried polenta

14,00

1, 2 (v)

Friûl: polenta bio, Frant cheese, pitina salami (Slow Food Presidia)  
und cornmeal sauce

14,00

1, 8, 9

Cornflake-crusted cotechino meatballs with marinated cabbage,  
San Quirino bean purée (Slow Food Presidium) and kren

14,00

1, 2, 3

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

### Mamma Helka's Šelinka

(celery soup with beans, potatoes and pork – our family's old recipe)

14,00

8

Palacinke (Pancake) tagliatelle with "Pestat" (pork lard with herbs)  
on an onion cream and chips

15,00

1, 2, 3, 8

Fusi pasta with luganighe sausages SARAJEVO  
DEVEČAK and Jamar

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

15,00

1, 2, 3, 13

"Snidjeno testo"- leavened dough gnocchi flavoured with  
farmyard meat sauce and Montasio cheese

16,00

1, 3, 8, 13

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)

Pumpkin: Hokkaido oven-roasted with herbs, purée with seed oil,  
and a potato-almond mille-feuille gratin

16,00

2, 3, 12 (v)

Mustard and paprika-spiced pork tenderloin  
and stewed savoy cabbage

18,00

3, 9

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

19,00

1, 3, 4

Our traditional roasted rabbit and roast potatoes with rosemary

19,00

3, 8, 13

Red wine-marinated wild boar tenderloin and red fruit sauce

20,00

3, 13

Ossobuco (braised shank cooked for 19 hours)  
served with a celeriac puree and bacon

21,00

3, 8, 13

Karst-style beef fillet (with Terrano wine sauce) and sautéed potatoes

30,00

3, 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:

Jota cream with “žganci” (toasted buckwheat),  
crispy guanciale and balsamic vinegar

“Snidjeno testo” - leavened dough gnocchi flavoured with  
farmyard meat sauce and Montasio cheese

Mustard and paprika-spiced pork tenderloin  
and stewed savoy cabbage

Karst honey parfait SARA BEVETAR

€ 57 DRINKS NOT INCLUDED OR

€ 70 WITH 3 MATCHING WINES



## THE 6 COURSES TASTING MENU

(served for the whole table)

Friûl: polenta bio, Frant cheese, pitina salami (Slow Food Presidia)  
und cornmeal sauce

Cornflake-crusted cotechino meatballs with marinated cabbage,  
San Quirino bean purée (Slow Food Presidium) and kren

Mamma Helka's Šelinka

(celery soup with beans, potatoes and pork – our family's old recipe)

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

Red wine-marinated wild boar tenderloin and red fruit sauce

Traditional dessert

€ 63 DRINKS NOT INCLUDED OR

€ 88 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](mailto:info@devetak.com) - [www.devetak.com](http://www.devetak.com) - [#lokandadevetak](https://www.instagram.com/lokandadevetak)





## THE DESSERTS

A glutton:

Someone who never puts off until tomorrow  
something they can eat today.

Traditional hazelnut tart with jam   
and “Albicocca alla Grappa 1993” (grappa-based liqueur Giovanni Poli - TN)  
[1, 2, 3, 12, 13](#)

Karst honey parfait  with  
Varnelli mandarin liqueur jelly and orange&lavender biscuit **C**  
[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

Rose syrup  ice cream, white chocolate and lemon biscuit  
[1, 2, 3](#)

Chocolate and apple »brick« with jam  **C** *vegan*

Pear and nut cake with cinnamon (an ancient Gianni Cosetti recipe)  
(with San Zuan walnut elixir + € 4,50)  
[1, 2, 3, 12, 13](#)

€ 8,00

Sorbet of the day with fresh fruit by the spoon **C** *vegan* € 7,00

Ice cream – assorted flavours **C** per scoop € 2,50

All 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*