



LOKANDA  
DEVETAK  
150<sup>LET</sup>  
ANNI

MENU 2024



*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 nestrìs pitancis e che a puedin fâ alergjie. In ogni câs o domandìn par plasê di dînus se e je cualchi intolerance o alergjie, in mût che la cusine e puedi lavorâ cun duçj i rivuarts par no che a sedin contaminaziuns (daûr des proceduris che o tignìn buinis za tal prontâ i plats cence glutin). O visìn 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 pomodoro fredda al basilico e involtino di peperone arrostito

12,00

→ in abbinamento un calice di Franciacorta - piatto delle Premiate Trattorie Italiane 20,00

3 (v)

“Zuf” (farinata di semolino), tartufino di ricotta di capra dell' az. agr. “L'asan e la mussa” di Cividale del Friuli (UD) alle erbe, pepe rosa e zucchine julienne

13,00

1,3 (v)

Insalata di baccalà all'olio agli agrumi, pinoli, misticanza e salsa all'uovo

13,00

2,3,4,12

Il piatto di salumi della nostra regione (az. agr. Devetak Sara - San Michele del Carso GO, az. agr. Bajta - Salež TS, az. Biosing di Ribnica - SLO) e il prosciutto crudo di maiale al taglio a mano

13,00

13

Filetto di trota al vapore az. “Friultrota” di San Daniele del Friuli (UD), mela verde, pistacchi e le sue uova

15,00

4,12

Nella nostra cucina vengono usate farine biologiche di aziende del Friuli Venezia Giulia.  
Si utilizzano anche uova con codice O da allevamento biologico.



Confetture, miele, verdure, erbe aromatiche, uova e salumi dell' azienda agricola di famiglia »Devetak Sara«



## Primi Piatti

... l'appetito vien mangiando ...

Vellutata di zucchine alla menta, il nostro kefir e polpettina di ceci

12,00

1, 2, 3, 8 (v)

Tagliatelle di palacinke saltate al pestat di verdure  
con crema di cipolle viola e chips

14,00

1, 2, 3, 8 (v)

Fusi, luganighe (salsiccia SARAJEVO) e formaggio Jamar  
(latteria Carso stagionato in grotta - az. agr. Zidarič Dario di Prepotto - TS)  
(Piatto del Buon Ricordo)

14,00

1, 2, 3, 13

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

14,00

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

14,00

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 e vegani.

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 

14,00 (v)

3, 12 (9)

Tortino di spinaci con crema di formaggio e verdure al vapore 

14,00 (v)

2, 3, 12

Guancetta di maiale brasata al vino Terrano Sv. Mihael »Lokanda  
Devetak«, patate in tecia e polvere di alloro

18,00

8, 13

La tradizionale coscia di coniglio al forno con le patatine al rosmarino

18,00

8, 13

Quaglietta alla salvia, pancetta e purè di verdure

18,00

8, 13

Lombo di cinghiale\* al vino rosso e ginepro, polenta bio e frutti rossi

18,00

8, 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 pomodoro fredda al basilico e involtino di peperone arrostito  
Tartufino di ricotta di capra alle erbe, pepe rosa e zucchine julienne  
Insalata di baccalà all'olio agli agrumi, pinoli, misticanza e salsa all'uovo  
Il piatto di salumi della nostra regione e il prosciutto crudo di maiale al taglio a mano  
Filetto di trota al vapore, mela verde, pistacchi e le sue uova

## Primi Piatti

Vellutata di zucchine alla menta ed il nostro kefir  
Pasta per celiaci (tempo di attesa minimo 20 minuti) con:  
- pestat di verdure, crema di cipolle viola e chips  
- »Supeta« (spezzatino di gallina) alla maggiorana  
- luganighe  e formaggio Jamar (latteria Carso stagionato in grotta - az. agr. Zidarič Dario)  
- ragù di coniglio, finocchietto e ricotta affumicata carnica

## Secondi Piatti

Selezione di formaggi del nostro territorio con le confetture extra e miele  
Tortino di spinaci con crema di formaggio e verdure al vapore  
Guancetta di maiale brasata al vino Terrano, patate in tecia e polvere di alloro  
Coscia di coniglio al forno con le patatine al rosmarino  
Quaglietta alla salvia, pancetta e purè di verdure  
Lombo di cinghiale al vino rosso e ginepro e frutti rossi

La invitiamo a chiedere i dolci senza glutine disponibili.

Responsabile GABRIELLA COTTALI DEVETAK



Un piccolo gruppo di 19 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 pomodoro fredda al basilico e involtino di peperone arrostito

Tagliatelle di palacinke saltate al pestato di verdure  
con crema di cipolle viola e chips

Guancetta di maiale brasata al vino Terrano Sv. Mihael »Lokanda  
Devetak«, patate in tecia e polvere di alloro

Dolce della tradizione: "Rafioi"  
(morbidi biscotti alle carote ripieni di confettura SARA†  
DEVETAK)  
e gelato alla vaniglia

A PERSONA € 49    OPPURE  
€ 62 INCLUSI 3 CALICI DI VINO DEL TERRITORIO



## MENÙ DEGUSTAZIONE

### DEL BUON RICORDO (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) alle erbe,  
pepe rosa e zucchine julienne

Insalata di baccalà all’olio agli agrumi, pinoli,  
misticanza e salsa all’uovo

Vellutata di zucchine alla menta, il nostro kefir e polpettina di ceci

Fusi, luganighe (salsiccia SARAF DEVETAK) e formaggio Jamar  
(latteria Carso stagionato in grotta - az. agr. Zidarič Dario di Prepotto - TS)

Quaglietta alla salvia, pancetta e purè di verdure

Semifreddo al miele SARAF DEVETAK con gelatina allo scotch Whisky Grant's,  
riso soffiato e spumiglia al caffè

A PERSONA € 55 OPPURE

€ 79 INCLUSI 6 CALICI DI VINO DEL TERRITORIO DA NOI ABBINATI

Aggiunta del Piatto del Buon Ricordo da collezione in ceramica 10,00



MICHELIN  
2024



SUSTAINABLE  
GASTRONOMY

LOKANDA DEVETAK 1870

CON VOIDA OLTRE 150 ANNI

San Michele del Carso, Brežiči, 22 - Savogna d'Isonzo (GO)

0481 882488 - 3319846067 - info@devetak.com - www.devetak.com - #lokandadevetak







## DOLCI

### Goloso:

persona che non rimanda mai a domani  
quello che può mangiare oggi.

### Dolce della tradizione: "Rafioi"

(morbidi biscotti alle carote ripieni di confettura ) e gelato alla vaniglia

1, 2, 3, 12

Golosotto allo yogurt, crema di pistacchio, lamponi

3, 12

Tartufini al cioccolato fondente: cacao, zucchero di canna e amaretti

1, 2, 3, 12, 13

Guazzetto di frutta e verdura alla menta e anice stellato,  
gelato al latte di soia e ciliege sciroppate  **C** *vegan*

7, 8

€ 7,00

Semifreddo al miele  con gelatina allo scotch Whisky Grant's,  
riso soffiato e spumiglia al caffè **C**

2, 3, 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

€ 8,00

Sorbetto e frutta fresca del giorno al cucchiaino **C** *vegan*

€ 5,50

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, ...

Paradižnikova hladna juha z bažilko in paprikin zavitek

12,00

→ s priloženim kozarcem penine Franciacorta – krožnik “Nagrajenih italijanskih gostiln –  
Premiate Trattorie Italiane 20,00

3 (v)

Žuf: močnik, kroglica kozje skute (kmetije “L’asan e la mussa” iz Čedadada (UD)  
z zelišči, rožnatim poprom in bučke julienne

13,00

1,3 (v)

Polenovkina solata z oljem z agrumi, pinjole in jajčna salsa

13,00

2, 3, 4, 12

Krožnik narezkov (kmetija Devetak Sara – Vrh sv. Mihaela GO,  
kmetija Bajta – Salež Ts, kmetija Biosing iz Ribnice – SLO)  
in ročno rezan pršut iz naše dežele

13,00

13

File postrvi “Friultrota” iz San Danieleja (UD),  
zeleno jabolko, pistacija in jajčeca postrvi

15,00

4, 12

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 bučkina juha z meto, naš kefir in čičerikina polpeta

12,00

1, 2, 3, 8 (v)

Palačinkini rezanci z zelenjavno omakico  
na kremi vijoličaste čebule in čips

14,00

1, 2, 3, 8 (v)

Fuži s klobaso SARAJEVO in sirom Jamar

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

14,00

1, 2, 3, 13

“Snidjeno testo” - cmoki iz kuhanega testa z zajčevim ragujem,  
komarček in dimljena skuta

14,00

1, 3, 8, 13

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

14,00

1, 2, 3, 8, 13

Če imate kako alergijo, ste vegetarijanci, vegani 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 

14,00 (v)

3, 12 (9)

0

Špinačina tortica, sirova krema in zelenjave na pari 

14,00 (v)

2, 3, 12

V Teranu kuhana ličnica, krompir v kozici in lovorov prah

18,00

8, 13

Tradicionalno zajčevo stegno v peči in krompir z rožmarinom

18,00

8, 13

Prepelica z žajbljem, panceta in zelenjavni pire

18,00

8, 13

Divji prašič\* kuhan v rdečem vinu z brinovimi jagodami,  
bio polenta ter rdeči sadeži

18,00

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

Paradižnikova hladna juha z bažillko in paprikin zavitek

Kroglica kozje skute (kmetije "L'asan e la mussa" iz Čedadada (UD) z zelišči, rožnatim poprom in bučke julienne

Polenovkina solata z oljem z agrumi, pinjole in jajčna salsa

Krožnik narezkov (kmetija Devetak Sara - Vrh sv. Mihaela GO, kmetija Bajta - Salež Ts, kmetija Biosing iz Ribnice - SLO) in ročno rezan pršut iz naše dežele

File postrvi "Friultrota" iz San Danieleja (UD), zeleno jabolko, pistacija in jajčeca postrvi

## Tople Jedi

Kremna bučkina juha z meto in naš kefir

Testenine za celiakaše (čakalni čas najmanj 20 minut):

- z zelenjavno omakico na kremi vijoličaste čebule in čips
- s supeto (kokošja omaka)
- s klobaso in sirom Jamar (kravji sir staran v kraški jami kmetije Zidarič Dario iz Praprota, TS)
- z zajčevim ragujem, komarčkom in dimljeno skuto

## Glavne Jedi

Krožnik sirov iz naše dežele z marmeladami in medom

Špinačina tortica, sirova krema in zelenjave na pari

V Teranu kuhana ličnica, krompir v kozici in lovorov prah

Zajčevo stegno v peči in krompir z rožmarinom

Prepelica z žajbljem, panceta in zelenjavni pire

Divji prašič kuhan v rdečem vinu z brinovimi jagodami, bio polenta ter rdeči sadeži

Nudimo tudi nekatere sladice brez glutena.

Odgovorna GABRIELLA COTTALI DEVETAK



### NAGRAJENE GOSTILNE ITALIJE

Skupina 19. gostiln širom Italije, ki so nagrajene od časa, zgodovine in gostov.

Gostilne, ki so kraj kulture in zaščitene teritorije, 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):

Paradižnikova hladna juha z bažilko in paprikin zavitek

Palačinkini rezanci z zelenjavno omakico  
na kremi vijoličaste čebule in čips

V Teranu kuhana ličnica, krompir v kozici in lovorov prah

Tradicionalna sladica: Rafioi  
(mehki piškoti s korenjem in domačo marmelado SARA\*  
BEVETAK)  
ter vaniljin sladoled

PO OSEBI € 49 ALI

€ 62 VKLJUČNO S 3. KOZARCIVINA IZ NAŠIH KRAJEV



## 6. HODNI DEGUSTACIJSKI MENI

### »DOBREGA SPOMINA«

(meni strežemo za celotno omizje)

Žuf: močnik, kroglica kozje skute (kmetije "L'asan e la mussa" iz Čedadada (UD)  
z zelišči, rožnatim poprom in bučke julienne

Polenovkina solata z oljem z agrumi, pinjole in jajčna salsa

Kremna bučkina juha z meto, naš kefir in čičerikina polpeta

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

Prepelica z žajbljem, panceta in zelenjavni pire

Zmrzlina z medom SARA DEVETAK, žele scotch Whisky-ja Grant's,  
riževi kosmiči in kavine meringues

PO OSEBI € 55 ALI

€ 79 VKLJUČNO S PRILOŽENIMI 6. KOZARCI VINA

Dodatek krožnika "Dobrega Spomina" (Buon Ricordo) 10,00



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 sladica: Rafioi

(mehki piškoti s korenjem in domačo marmelado ) ter vaniljin sladoled

1, 2, 3, 12

Jogurtova krema, pistacija in maline

3, 12

Čokoladne kroglice: s kakavom, trsnim saldkorjem in amarettom

1, 2, 3, 12, 13

Sadna in zelenjavna hladna juhca aromatizirana z meto in janeževcem,

sladoled iz sojinega mleka in češnje v sirupu  **C** *vegan*

7, 8

€ 7,00

Zmrzlina z medom , žele scotch Whisky-ja Grant's,

riževi kosmiči in kavine meringues **C**

1, 2, 3

### Tirime Su – Coppa Vetturino™

(izvimi recept svetovno znanega Tiramisuja po zamisli kuharja Maria Cosola iz leta 1935)

1, 2, 3, 13

€ 8,00

Dnevni sorbet s svežim sadjem **C** *vegan*

€ 5,50

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