



Ultimo giorno dell'anno 2024 da Devetak

Menu di San Silvestro

Il pane "Autentiko" (Macino®) con la Varhackara (Presidio Slow Food)

Polpettina di zucca con confettura di zucca e zenzero di Sara Devetak

Tartare di trota Regina, mela e hren

Crema di fagioli di San Quirino (Presidio Slow Food)

con gelato all'olio EVO e sedano rapa julienne

Erborinato friulano al cucchiaino con Pere Klotzen (Presidio Slow Food) sciropurate al
miele e noci e la rosa di Gorizia (Presidio Slow Food) con le cicciole

Raviolo aperto di palacinka con il baccalà e i pomodorini confit

Tagliolini al radicchio (Macino®), puntarelle e salsiccia

su passatina di broccolo fiolaro (Arca del Gusto Slow Food) e cavolo nero fritto

Bocconcini di cinghiale alla paprika dolce e peperoni con polenta di farina dente
di cavallo (Denis Montanar) e le lenticchie

Dolce intermezzo

(sorbetto ai frutti rossi con liquore di terrano e crumble di meringa)

Winter Traum (gelato allo zabajone, pan di spagna tostato, mela ai chiodi di
garofano con gelatina al liquore Wintertraum della distilleria Roner)

Brindisi al nuovo anno con bollicine e panettone artigianale

Caffè e digestivo

€ 130 a persona tutto compreso (vini in abbinamento)

N.B. Il menu potrebbe subire piccole modifiche



Silvestrova večerja 2024 v gostilni Devetak

*Kruh "Autentiko" (Macino®) z Varhackaro (Izdelek Slow Food)
Bučina kroglica z marmelado buče in ingverja Sare Devetak
Tartare postrvi Regina, jabolko in hren*

*Krema fižolov iz San Quirina (Izdelek Slow Food)
s sladoledom iz ekstra-deviškega olivnega olja in gomoljna zélena
Furlanski zeleni sir s hruškami Klotzen (Izdelek Slow Food) v sirupu medu in orehov
ter Goriška Roža (Izdelek Slow Food) Z ocvirki*

*Odprta palačinka s polenovko in češnjevci confit
Rezanci iz radiča (Macino®) s cikorijo in klobaso
na kremi brokolov (Arca del Gusto Slow Food) in ocvrto črno zelje*

Grižjadi divjega prašiča s sladko papriko in feferoni, bio polenta (Denis Montanar) in leče

*Sladki odmorček
(sorbeto rdečih sadežev s teranovim likerjem in crumble)*

*WinterTraum (sladoled s šodo, prepečeni biskvit,
jabolko s klinčki in žele z likerjem Wintertraum Roner)*

*Zdravica prihajajočemu letu s penino in obrtniškim panettone
Kava in likerček*

€ 130 po osebi vključno z vinski spremljavo
N.B. Na meniju bo lahko prišlo do malih sprememb

Lokanda Devetak 1870

VRH SV. MIHAELA / SAN MICHELE DEL CARSO
ul. / via Brežiči, 22
34070 Sovodnje ob Soči / Savogna d'Isonzo (GO)
0481 882488 - 3319846067
e-mail: info@devetak.com - www.devetak.com
#lokandadevetak

