

MENU 2024



Autunno - inverno pag. 3

Senza Glutine pag. 6

Dolci pag. 9



Jesen in 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 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 ducj 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...

Lingua di vitellone salmistrata con sedano in agrodolce,
nervetti all'agro e senape naturale


13,00
8,9

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

13,00
8,9

Crema di funghi con gli "žganci" (grano saraceno tostato)
ed il nostro kefir

13,00 (v)
1,3,8

Il cotechino  su cavolo cappuccio di Collina (presidio Slow Food)
con purea di fagioli di San Quirino (presidio Slow Food) e kren

13,00
3

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

13,00
13

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



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

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)

12,00

8

Palačinke saltate al Pestat di Fagagna (presidio Slow Food FVG) e
verdurine su crema di cipolle e chips di porro

14,00

1, 2, 3, 8

“Snidjeno testo” (gnocchi di pasta lievitata) con crema di zucca,
ricotta affumicata e mandorle

14,00 (v)

1, 3, 12

Fusi, luganighe (salsiccia SARA†
DEVETAK) e formaggio Jamar

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

14,00

1, 2, 3, 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.

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)

14,00 (v)

3, 12 (9)

La zucca : al forno, frita, sformatino e semi di zucca tostati

14,00 (v)

1, 2, 3

Trippa* alla carsolina con alloro e pecorino az. agr. Antonič di Ceroglie (TS)

14,00

1, 3, 8, 13

Il tradizionale baccalà della nonna Žuta (stoccafisso dell'Isola di Røst-Lofoten, Norvegia - importato e battuto da Christian Zoratto del Molino Zoratto) con polenta taragna grigliata, acciuga e parmigiano

18,00

1, 3, 4



Scansiona il QR e guarda
il video della battitura

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

18,00

8, 13

Petto di faraona nel lardo  con purè di sedano rapa

18,00

3, 8

Tagliata di cinghiale* con salsa di frutti rossi e polenta bio

20,00

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

Lingua di vitellone salmistrata con sedano in agrodolce, nervetti all'agro e senape naturale
Crema di funghi con il nostro kefir

Il cotechino su cavolo cappuccio di Collina (presidio Slow Food)


con purea di fagioli di San Quirino (presidio Slow Food) e kren

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:

- Pestat di Fagagna (presidio Slow Food FVG), verdure su crema di cipolle e chips di porro
- »Supeta« (spezzatino di gallina) alla maggiorana
- luganighe  e formaggio Jamar (latteria Carso stagionato in grotta - az. agr. Zidarič Dario)

Secondi Piatti

Selezione di formaggi regionali con le confetture extra e miele

La zucca: al forno, frita, sformatino e semi di zucca tostati

Trippa alla carsolina con alloro e pecorino az. agr. Antonič di Ceroglie (TS)

Guancetta di maiale brasata al vino Terrano, patate in tecia e cipolla frita

Petto di faraona nel lardo con purè di sedano rapa

Tagliata di cinghiale con salsa di frutti rossi

La invitiamo a chiedere i dolci senza glutine disponibili.

Responsabile GABRIELLA COTTALI DEVETAK



Un piccolo gruppo di 20 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):

Lingua di vitellone salmistrata con sedano in agrodolce,
nervetti all'agro e senape naturale

Palačinke saltate al Pestat di Fagagna (presidio Slow Food FVG) e
verdurine su crema di cipolle e chips di porro

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

Dolce della tradizione: Crostata di nocciole e mandorle con
confettura SARA† DEVETAK e Prunella Mandorlata® Nonino


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

MENÙ DEGUSTAZIONE

6 PORTATE

(servito per tutto il tavolo)


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

Il cotechino  su cavolo cappuccio di Collina (presidio Slow Food)
con purea di fagioli di San Quirino (presidio Slow Food) e 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)

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

Petto di faraona nel lardo  con purè di sedano rapa

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

A PERSONA €55 OPPURE

€79 INCLUSI 6 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 e mandorle con confettura 
e Prunella Mandorlata® Nonino 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

Tortino di grano saraceno con gelato al latte di soia e cannella **C** *vegan*

7

€ 7,00

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

Telečji jezik, zelena, živci in naravna gorčica

13,00

8, 9

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

13,00

8, 9

Kremna gobova juha z žganci in našim kefirjem

13,00 (v)

1, 3, 8

Kožarica , zelje iz kraja Collina (zaščiten izdelek Slow Food),
pire fižolov iz San Quirina (zaščiten izdelek Slow Food) in hren

13,00

3

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

13,00

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)

12,00

8

Palačinke s "Pestat di Fagagna" (zaščitena jed Slow Food: mleta slanina z zelenjavo, dišavicami in začimbami), zelenjavice, čebulina krema in porov čips

14,00

1, 2, 3, 8

"Snidjeno testo" (cmoki iz kuhanega testa) z bučino kremo, dimljeno skuto in mandeljni

14,00 (v)

1, 3, 12

Fuži s klobaso in sirom Jamar

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

14,00

1, 2, 3, 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 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 - Žveplovi dioksidi, 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 SARAF DEVIČAK
ter prepečeni kruh (pekarne "Panificio artigianale Pagna" iz Trsta)

14,00 (v)

3, 12 (9)

Buča SARAF DEVIČAK : v peči, ocvrta, kipnik in bučina semena

14,00 (v)

1, 2, 3

Vampi* na kraški način z lovorom in ovčjim sirom kmetije Antonič iz Cerovelj (TS)

14,00

1, 3, 8, 13

Tradicionalna polenovka none Žute (riba prihaja iz otoka Røst- Lofoten na Norveškem - uvaža in tolče Christian Zoratto Mlina Zoratto), ajdova polenta na žaru, inčun in parmezan

18,00

1, 3, 4



Na tej povezavi si lahko
ogledaš tolčenje
polenovke!

V Teranu kuhana ličnica, krompir v kozici in ocvrta čebula

18,00

8, 13

V slanini ovita pegatkina prsa SARAF DEVIČAK s pirejem iz gomoljne zelene

18,00

3, 8

»Tagliata« divjega prašiča* z omako rdečih sadežev in bio polento

20,00

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

Telečji jezik, zelena, živci in naravna gorčica
Kremna gobova juha in naš kefir
Kožarica, zelje iz kraja Collina, pire fižolov iz San Quirina in hren
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):

- s "Pestat di Fagagna" (zaščiten jed Slow Food: mleta slanina z zelenjavo, dišavicami in začimbami), zelenjave, čebulina krema in porov čips
- s supeto (kokošja omaka)
- s klobaso in sirom Jamar (kravji sir staran v kraški jami kmetije Zidarič Dario iz Praprota, TS)

Glavne Jedi

Krožnik sirov iz naše dežele z marmeladami in medom
Buča: v peči, ocvrta, kipnik in bučina semena
Vampi na kraški način z lovorom in ovčjim sirom kmetije Antonič iz Cerovelj (TS)
V Teranu kuhana ličnica, krompir v kozici in ocvrta čebula
Zajčevo stegno v peči in krompir z rožmarinom
V slanini ovita pegatkina prsa s pirejem iz gomoljne zelene
»Tagliata« divjega prašiča z omako rdečih sadežev

Nudimo tudi nekatere sladice brez glutena.

Odgovorna GABRIELLA COTTALI DEVETAK



NAGRAJENE GOSTILNE ITALIJE

Skupina 20. 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):

Telečji jezik, zelena, živci in naravna gorčica

Palačinke s "Pestat di Fagagna" (zaščiten jed Slow Food: mleta slanina z zelenjavo, dišavicami in začimbami), zelenjavice, čebulina krema in porov čips

V Teranu kuhana ličnica, krompir v kozici in ocvrta čebula

Tradicionalna pita z lešniki, mandeljni, marmelado 
in likerjem Prunella Mandorlata® Nonino

PO OSEBI €49 ALI

€62 VKLJUČNO S 3. KOZARCIVINA IZ NAŠIH KRAJEV

6. HODNI DEGUSTACIJSKI MENI

(meni strežemo za celotno omizje)

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

Kožarica , zelje iz kraja Collina (zaščiten izdelek Slow Food),
pire fižolov iz San Quirina (zaščiten izdelek Slow Food) in hren

Šelinka mame Helke

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

Fuži s klobaso  in sirom Jamar

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

V slanini ovita pegatkina prsa  s pirejem iz gomoljne zélene

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

PO OSEBI € 55 ALI

€ 79 VKLJUČNO S PRILOŽENIMI 6. 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, mandeljni, marmelado 
in likerjem Prunella Mandorlata® Nonino

1, 2, 3, 12

Jogurtova krema, pistacija in maline

3, 12

Čokoladne kroglice: s kakavom, trsnim sladkorjem in amarettom

1, 2, 3, 12, 13

Ajdova tortica s sladoledom iz sojinega mleka in cimetom **C** *vegan*

7

€ 7,00

Zmrzlina z medom , žele scotch Whisky-ja Grant's,
riževi kosmiči in meringues **C**

1, 2, 3

Tirime Su – Coppa Vetturino™

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