

La Carta del Bere

Bollicine

Sisaris, Cuvè Brut Selezione Gelindo Wine

Morbido ed armonico con un delizioso tono fruttato, perlage fine e persistente, da pasto e aperitivo
al Calice..... € 4,50
in Bottiglia da 75 cl..... € 15,00

Vini Bianchi

Filonis, Pinot bianco alla spina

Selezione Gelindo Wine, spinato in bottiglietta
Bottiglietta da 35 cl..... € 5,00
Bottiglia da 75 cl..... € 8,00

Caeline Uvaggio Selezione Gelindo Wine

Fruttato, fresco al palato, persistente e strutturato
al Calice..... € 3,50
in Bottiglia da 75 cl..... € 13,50

Malvasia Blason Wines

Vino bianco con note di albicocca e pesca, fresco ed aromatico
al Calice..... € 4,00
in Bottiglia da 75 cl..... € 18,00

Vini Rossi

Lavion Merlot Grave Selezione Gelindo Wine

Rosso rubino intenso, ricordi di mora selvatica e frutti di bosco, persistente
al Calice..... € 3,50
in Bottiglia da 75 cl..... € 13,50

Medunio, Cabernet Sauvignon

Selezione Gelindo Wine. Rosso rubino intenso, profumo leggermente erbaceo, sapore asciutto ed avvolgente
al Calice..... € 3,50
in Bottiglia da 75 cl..... € 13,50

Colvere, Cabernet Franc

Selezione Gelindo Wine. Rosso rubino con riflessi violacei, al palato risulta morbido elegante, di buona struttura
al Calice..... € 3,50
in Bottiglia da 75 cl..... € 13,50

Marmores, Refosco dal Peduncolo Rosso

Selezione Gelindo Wine. Rosso rubino intenso tendente al granato, profumo con lieve sentore erbaceo e mandorla
al Calice..... € 3,50
in Bottiglia da 75 cl..... € 13,50

Merlot Le Vigne di Zamò

Rosso morbido e vellutato con delle vaghe note di sottobosco
al Calice..... € 5,00
in Bottiglia da 75 cl..... € 25,00

Piculit Neri Emilio Bulfon

Rosso dal profumo intenso ed equilibrato, rotondo, morbido, pieno ed elegante
al Calice..... € 4,80
in Bottiglia da 75 cl..... € 24,00

Birra alla Spina

Bicchiere da 20 cl..... € 3,00
Bicchiere da 40 cl..... € 4,50

Birra di Naon Pordenone

Cinquantino Stile Blonde Ale
Birra senza glutine, fruttata e fresca con una nota particolare data dal mais. 5,0 % Vol.
Bottiglia in vetro da 75 cl..... € 13,50

Ambria Stile Amber Ale

Note tostate e caramellate con un finale delicato, fresco e agrumato. 5,5 % Vol.
Bottiglia in vetro da 75 cl..... € 13,50

Coglians 5 Stile India Pale Ale

Bouquet unico e complesso di aromi floreali e fruttati dati dalla sintonia dei luppoli utilizzati. 6,0 % Vol.
Bottiglia in vetro da 75 cl..... € 13,50

Succhi di Frutta

Milus, succo mele

100% Succo di mele della Fattoria
Bottiglia in vetro da 75 cl..... € 7,50

Grignel, succo d'uva

100% Succo di Uva della Fattoria, analcolico
Bottiglia in vetro da 75 cl..... € 7,50

Acqua e Bevande

Acqua in bottiglia di vetro da 0,75 L..... € 2,50

Bibite in lattina, 0,33 L..... € 3,00

Caffè e correzione di grappa rustica in fiaschetto..... € 1,80

Caffè Deca, Orzo, Ginseng..... € 2,50

Amari, Grappe e altri liquori..... € S.Q.



...una cucina semplice e genuina che si basa su frutta, verdura e carni della fattoria di famiglia...



il menù della Corte della Potenta

Il nostro coperto

dal benvenuto all'arrivederci per adulti e bambini... è pura accoglienza, un vero abbraccio!



Aperitivo a scelta, polenta rustica con salsine fatte in casa, crostino con salume e conserva. Per concludere in dolcezza, il nostro liquore artigianale o il succo di mela caldo analcolico.

Un gesto per farvi sentire coccolati, a soli 3,50 euro!



Antipasti

Antipasto caldo^{1,3,7} degustazione di 4 prelibatezze del giorno..... € 15,00

Insalata di finocchi^{8,9,10,12} con ravanelli, frutta secca e trota affumicata..... € 18,50

Salumi del territorio

Prosciutto di San Daniele degli storici Prosciuttifici Coradazzi e Prolongo, 18 mesi di stagionatura..... € 14,00

Salumi dei Magredi^{3,9,10,12} con verdure in agrodolce e sott'olio..... € 13,50

Cotto Fumè e Crèn^{1,3,9,10,12} prosciutto cotto del nostro Chef Tiziano e florilegio di sott'olii della fattoria..... € 14,00

Formaggi

Gran misto di formaggi^{7,8} freschi, stagionati, vaccini e caprini con frutta, mostarde e mieli friulani..... € 13,00

Tris di primi
Crespelle gratinate
Tagliata di Polastro
Goulash alla furlana

Tipicamente Friulano

Nido di polenta e funghi^{1,7} polentina di grani antichi, macinati a pietra con fonduta di formaggio Asino, squeta fumada e funghi..... € 12,00

Frico filante Magredi⁷ formaggio, patate e cipolla cotti in padella con polenta rustica..... € 13,00

Muset e brovada¹² gustoso cotechino fatto con la carne del musetto del maiale accompagnato da rape macerate cotte..... € 15,00

Peta Andreana di Barcis^{7,12} cotta in padella con aceto di vino e cao, su letto di polenta morbida di grani antichi macinati a pietra..... € 14,50

Il cibo che avanza lo puoi portare a CASA! Portare via ciò che non riesci a finire è un apprezzamento per la qualità delle pietanze ed evita lo spreco alimentare. Richiedi il contenitore per l'asporto. **Vale anche per la bottiglia di vino...Richiedeteci il tappo!**

LEGENDA ALLERGENI: per individuazione la presenza di allergeni (come da regolamento UE 1169/2011) gli abbiamo associato un numero riportato a fianco ai piatti del menù che li contengono
1 CEREALI, 2 CROSTACEI, 3 UOVA, 4 PESCE, 5 ARACHIDI, 6 SOIA, 7 LATTE, 8 FRUTTA A GUSCIO, 9 SEDANO, 10 SENAPE, 11 SEMI DI SESAMO, 12 ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI, 13 LUPINI, 14 MOLLUSCHI
Sussistendo l'obbligo di indicare gli allergeni a far data dal 13 dicembre 2014 ed essendo i piatti realizzati anche con alimenti prodotti da ditte terze, con la presente comunicazione, si solleva la ditta Gelindo srl da qualsivoglia responsabilità derivante dal fatto che, i prodotti acquistati e prodotti in data antecedente e non ancora scaduti in periodo in cui non sussisteva tale obbligo, non presentano tali indicazioni sull'etichetta ed in tal caso si conferma che siamo in grado di evidenziare la presenza di allergeni solo per la parte prodotta e realizzata in toto dalla nostra cucina


Gelindo
dei
Magredi
il Segreto dei Sapori

il menù *della* **Corte** *della* **Polenta**

...vi propone materie prime selezionate ed in parte prodotte dalla fattoria, pietanze preparate in casa secondo la tradizione, da assaporare con calma nell'atmosfera della campagna friulana

Primi Piatti



Balotes di Clauzetto ^{1,7} 
gnocchi gratinati di polenta, fatti in casa con funghi e cuore di formaggio Asino..... **€ 14,50**

Crespelle gratinate ^{1,3,7} 
con la farcitura del giorno **€ 14,50**

Mezzelune di erbe ^{1,3,7} ^{**} 
preparate in casa e farcite con erbe selvatiche, arricchite con burro fuso e ricotta affumicata di Pradis. **€ 14,50**

Tagliatelle al San Daniele ^{1,3,7} ^{**}
fatte in casa con farina di frumento e grano saraceno, burro, panna, salvia e prosciutto di San Daniele **€ 14,50**

Gnocchi alla Cacciatora ^{1,3,7,9,12}
gnocchi di patate e spinaci con il sughetto di carne alla cacciatora **€ 13,50**


Minestra del giorno ⁹  
con la miglior selezione di verdure fresche della Fattoria Gelindo **€ 11,50**

Secondi Piatti

Tagliata di Pollastro ^{1,7,10,12} 
a lamelle, cotto in padella con rucola, Prosecco, limone, senape e latte **€ 16,50**

Stinco di maiale intero ¹
stinco di maiale intero, cotto sottovuoto a bassa temperatura e servito con patate al forno .. **€ 19,00**

Stufato di Cervo ^{9,12} ^{**}
polpa scelta di cervo cotta lentamente con aggiunta di vino rosso, spezie, erbe aromatiche e servito con polenta **€ 20,00**

Mulatta calda ⁷ 
Montasio alla piastra, verdure grigliate con polenta rustica macinata a pietra **€ 13,50**

Baccalà alla vicentina ^{4,7,12} ^{**}
con polentina morbida di grani antichi macinati da noi a pietra **€ 20,00**



"Su lis Boris"...alla Brace...

Costata di manzetta 
circa 700/800 grammi, all'etto **€ 6,50**

Tagliata di manzo 
alle erbe fini, con rucola e olio Marcelli .. **€ 20,00**

Polastro alla diavola ^{3,5,10} 
petto, coscia, ala di pollo cotti alla griglia, piccanti, con polenta "brustulada" **€ 15,00**

Costicine di maiale 
in doppia cottura, alla griglia e sotto vuoto a bassa temperatura, con polenta rustica di grani antichi macinati a pietra **€ 19,00**

Gran Grigliata ^{1,5,7,10,12}
manzo, salsiccia, ali e coscia di pollo, costa e pancetta, polpettina, verdure grigliate, formaggio fuso, polenta e patate fritte **€ 23,00**

i memorabili **Grandi Piatti** di Gelindo


...i sapori della nostra terra...
...Il sapore della convivialità: piatti ricchi e completi che raccontano la nostra storia friulana...

Gran Grigliata ^{1,5,7,10,12}
Manzo, salsiccia, ali e coscia di pollo, costa e pancetta, polpettina, verdure grigliate, formaggio fuso, polenta e patate fritte..... **€ 23,00**

Tris di Primi Piatti ^{1,3,7,9}
Crespelle di erbe di campo con formaggio salato, gnocchi di patate e spinaci con il polastro in umido e "Balotes" gnocchi di polenta gratinati con formaggio "Asino" e funghi..... **€ 19,00**

La Patria del Friuli ^{7,12}
Salame Cisât nel letto di brovada, frico filante con cipolla e patate, polenta con fonduta di formaggio "Asino", funghi e ricotta affumicata, Pitina su letto di rucola..... **€ 20,50**

Gran Fritto di Pesce ^{1,4,5,14} *
*non disponibile la domenica e nei giorni festivi
Calamari, gamberetti, fritturina, canestrelli, alici panate, guizzi di trota e verdurinedi stagione dell'orto di zio Giancarlo **€ 21,00**

La Focaccia Rita ^{1,7} ^{**} 
Focaccia di grani antichi della Fattoria Gelindo, macinati a pietra, con pomodoro fresco, mozzarella, olio EVO e basilico **€ 9,50**


Gulasch alla Furlana ^{1,10} ^{**}
Muscolone di manzo cotto con cipolle e un pochina di paprika, servito con gnocchi di pasta fatti in casa, pancetta stufata e accompagnato da un crostone di pane integrale tostato..... **€ 19,50**


* **Alimenti Surgelati:** Pietanze che potrebbero essere state confezionate in parte con prodotti surgelati o aver subito un trattamento di surgelazione.

** **Possono essere sottoposti ad abbattimento** rapido di temperatura e conservati a -18°C per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare.

Coperto € 3,50 a persona. Comprende: aperitivo e stuzzichino, polenta con le salse calde e Liquorini o Milus Brutè analcolico della cassa.

 Questo simbolo indica le **PIETANZE SENZA GLUTINE**. Attenzione, linee di preparazione non separate, ma controllate.

 Questo simbolo indica le **PIETANZE VEGETARIANE**, che non contengono carne, pesce e relativi derivati.










 Questo simbolo indica **PIETANZE** che possono essere richieste **SENZA GUARNIZIONI** contenenti glutine. **DA RICHIEDERE.**



Festival del Bollito ^{3,7,12} ^{**}
*disponibile da metà ottobre ad aprile
Petto di manzo, gallina, cottechino, lingua, porcina, testina, coda di bue e polpettine, servito in zuppiera accompagnato da salsine, cren e brovada. Completano questa straordinaria portata verdure cotte e fagioli della Fattoria Gelindo **€ 25,00**



Verdure & Contorni **VERDURE FRESCHE** SELEZIONE GELINDO

- Insalata mista** di stagione   **€ 5,00**
- Patate fritte** * ⁵  **€ 4,50**
- Patate al forno**   **€ 5,00**
- Tris di verdure cotte**   **€ 6,00**
- Verdure grigliate**   **€ 6,00**

