



la campagna friulana, i suoi prodotti
la tradizione e l'innovazione in cucina...

Pasqua nei Magredi



Domenica 20 Aprile 2025

QUOTAZIONI: Adulti: € 65,00 bevande incluse

Ragazzi 10-14 € 30,00

Bambini 7-9 € 25,00

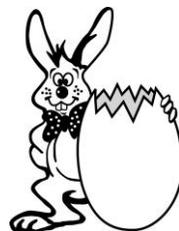
Bambini 2-6 € 15,00

Bambini 0-2 gratis

I BAMBINI POSSONO SCEGLIERE I PIATTI ANCHE NEL MENU' BAMBINI

DALLE 15.30 ANIMAZIONI POMERIDIANE IN FATTORIA

- Scuola di crespelle per grandi e piccini € 4,00
- Battesimo a cavallo - la prima volta in sella € 4,00
- Gita in carrozza con il cavallo e/o Agribus € 4,00
- Caccia al tesoro in fattoria € 7,00 (famiglia da 2 a 5)
- Visita al podere: orti, stalle, asinerie e scuderie - Gratis



IL GRAN BANCHETTO DI PASQUA 2025

BRINDISI DI BENVENUTO

Fiocchi di frico croccante, crostoni con Ricotta ed erba cipollina
frittata pasquale e crostoni la "Bionda dei Magredi"

Boule d'aperitivi con Melindo, Sisaris e Milus bio

ANTIPASTO DI PESCE

Il trancetto di ombrina in carpione, cipolla rossa, uvette e pinoli
Il moscardino tiepido su tortino di patate, olive taggiasche e pomodori secchi,
Insalata alla capricciosa.

ANTIPASTO CALDO

Lo sformatino di asparagi, fonduta di formadi Frant e ciccioli di Pitina

CAELINE, Bianco dei Magredi "vigna del Dandolo"

PRIMI PIATTI

Crespelle gratinate con sclopit e formaggio Asino

Tortello ripieno di asparagi dei Magredi, raguttino di agnello, timo e limone

COLVERE, Cabernet Franc "podere Buona Vite"

INTERMEZZO Sgroppino al limone e vodka

SECONDI PIATTI – UNA PORTATA A SCELTA

Capretto dei Magredi, al forno, con le erbe aromatiche

Girello di Vitello al forno con punte d'asparago verde

Contorni cotti e gran misto d'insalate

LAVION, Merlot Amabile Cantina di Rauscedo

DESSERT

"Lemon Pie", tortina al limone con meringa all'italiana

BOULE di vini da DESSERT: prosecco, moscato, verduzzo

FINE PRANZO

Caffè alla grappa, liquorini, frutta spiritosa

MILUS BRULE', succo di mela speziato e tiepido

Lo Chef potrebbe apportare piccole variazioni al Menù