

Gelindo *dei* Magredi

FATTORIA & RESORT

UNA SOSTA IN FATTORIA, ALL'INSEGNA
DELL'ALLEGRIA E DELLA GENUINITÀ,
CON PIETANZE AGRITURISTICHE LA CUI
FRAGRANZA DERIVA DA ORTAGGI, CEREALI,
FRUTTA E UVE COLTIVATI PREVALENTEMENTE
DALLA FAMIGLIA TREVISANUTTO
E DAI CONTADINI VICINI DI CASA.

CIBI SAPORITI, VINI GENEROSI, OSPITI CORDIALI
E L'ACCOGLIENTE ATMOSFERA SARANNO
I PROTAGONISTI DI UN FELICE INCONTRO
IN QUESTA TERRA CONTADINA, MAGRA,
MA SCHIETTA COME I SUOI FRUTTI.

PREPARIAMO QUESTE PIETANZE SECONDO RICETTE
TRATTE DA ANTICHI RICETTARI FRIULANI,
MA RIVISITATE IN CHIAVE MODERNA DOVE CON
POCHI GRASSI E UN'ACCURATA LAVORAZIONE
CONSERVIAMO GELOSAMENTE
I SAPORI DELLA TRADIZIONE.

GELINDO DEI MAGREDI - VIA ROMA, 14
33099 VIVARO (PN) FRIULI VENEZIA GIULIA
TEL. +39.0427.97037
WWW.GELINDO.IT - INFO@GELINDO.IT

LEGENDA DEGLI ALLERGENI: per facilitare l'individuazione e la presenza di allergeni (come da regolamento UE 1169/2011)
abbiamo associato ad ogni allergene un numero e lo abbiamo riportato a fianco di tutti i piatti del menù che ne 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 ANIDRIDE 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.

REV. M.21/06/2023

Gelindo *dei* Magredi

il Tinello dei *Gourmet*

LA CAMPAGNA FRIULANA
I SUOI PRODOTTI
LE TRADIZIONI E
L'INNOVAZIONE IN CUCINA

il Menù
DELL'ESTATE

Il Menù Gourmet del Tinello

Gentili Clienti, in questa accogliente e riservata saletta desideriamo proporvi una selezione speciale delle nostri migliori pietanze con l'aggiunta di alcune proposte tipiche, originali e stagionali.

Brindisi di Benvenuto e Saluto dalla Cucina

Delicatezze degli Chef Elena e Tiziano
Boule degli aperitivi con Melindo, Sisaris, Grignel e Milus Biologico

Antipasti Freddi

 Prosciutto crudo di San Daniele Coradazzi o Prolongo, stagionatura 24 mesi con frutta di stagione e giardiniera in agrodolce della Fattoria Gelindo^{11,12} € 12,50

 La tartare di manzetta della fattoria accompagnata dalle nostre salsine e ortaggi alla scapece in agrodolce^{10,11,12} € 18,00

Coniglio disossato in composta, caponata di zucchine e pesto di rucola e basilico^{9,10,12} € 16,00

Baccalà mantecato alla pizzaiola, con pomodorini, frutti del capperò ed acciughe del cantabrico^{4,12} € 16,00

Antipasto Caldo

 Piatto gustoso ed elegante, composto dalla selezione di quattro delicatezze calde di stagione^{1,3,7} € 13,00

Primi Piatti

Mezzelune con ripieno di pesce d'acqua dolce, serviti su delicata salsa di porro, verdure julienne e trota salmonata^{1,3,4,7**} € 14,00

Tagliolini all'uovo Jacoponi al San Daniele^{1,3,7} € 13,00

 Crespelle alla Valcosa con zucchine e formaggio Montasio^{1,3,7} € 11,50

 Gnocchi di erbe nel cestino di frico con burro di Pradis e ricotta fumè^{1,3,7} € 12,00

 La minestra di stagione, calda e confortante € 9,50

Coperto e servizio: € 3,00 a persona e comprende il Benvenuto e il Saluto dalla Cucina



Secondi Piatti

 Tagliata di manzetta alla griglia al profumo d'aglio e rosmarino € 18,50

 Filetto di ombrina su vellutata di erbe con julienne di verdure dell'orto^{4,*} € 18,00

Tagliata di petto d'anatra al punto rosa con sughetto dell'arrosto ai frutti rossi^{1,10,*} € 20,00

Girello di vitello cotto a bassa temperatura in salsa tonnata^{3,10,12} € 18,00

 Costolette d'agnello scottadito alla griglia con le erbe aromatiche^{4,12*} € 22,00

Baccalà alla vicentina con polenta brustolada di mais antichi^{4,7,12*} € 18,00

I Piatti della Tradizione

 Frico filante Magredi con cipolla, patate e mele⁷ € 11,50

 La Mulatta calda, ortaggi alla griglia e Montasio in padella⁷ € 12,00

Pitina delle Valli Pordenonesi cotta in tecia con aceto e "cavo"^{1,7,12} € 12,50

 Nido di polenta con funghi, formaggio "Asino" e squeta fumada^{1,7,**} € 10,00

 Gran misto di formaggi vaccini e caprini accompagnati da mostarde, frutta e mieli friulani^{7,8,12} € 12,50

Contorni

Tris di contorni cotti assortiti € 5,00

Insalate miste dell'orto € 4,00

Vini, i consigli del Sommelier

	Bottiglia	Calice
RIBOLLA GIALLA BRUT Bronco Margherita Colli Orientali	€ 18,00	€ 4,50

FRIULANO Conti d'Attimis Colli Orientali	€ 22,00	€ 5,00
--	---------	--------

MELOGRANO, UVAGGIO ROSSO Cantina Prod. Cormons Collio, Cormons	€ 18,00	€ 4,50
--	---------	--------

GRANAIO, CHIANTI CLASSICO 2019 Fattorie Melini Poggibonsi	€ 20,00	€ 5,00
---	---------	--------

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

****Alimenti Surgelati:** Pietanze prodotte in casa e successivamente sottoposte ad un breve periodo di conservazione mediante surgelazione

 Questo simbolo indica le **PIETANZE SENZA GLUTINE**. Fare attenzione, linee di preparazione non sono separate, ma controllate in fase di lavorazione.

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

 Questo simbolo indica **PIETANZE** che possono essere richieste **SENZA** guarnizioni contenenti glutine.

