

# Menù di Pasqua e Pasquetta... '25

...per asporto e a domicilio!!

Ritrova a casa tua i sapori della tradizione!



## Menù 1 | CLASSICO A BASE DI CARNE

Antipasto di carne e secondo piatto di carne

### Antipasto Caldo (comprende)

Patata di Andreis gratinata con farcitura di Montasio e Pitina

Tortina salata con le primizie dell'orto e formaggio "Frant"

Flan di asparagi e fonduta di formaggio salato

### Primi Piatti (comprende 2 tipi di primi)

Crespelle gratinate con asparagi e fonduta di formaggio "Frant"

Gnocchi di erbe nel cestino di frico, burro di Pradis e ricotta fumè

### Secondo Piatto (comprende carne più contorno)

Suprema di cappone farcita con i tesori di primavera

Contorni cotti assortiti dell'orto dei Magredi

il tutto a  
**38,50**  
Euro

## Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **MARTEDÌ 15 APRILE ALLE ORE 20.00**

- **SERVIZIO PRENOTABILE FINO AD ESAURIMENTO DISPONIBILITÀ**

**1 CONSEGNA A DOMICILIO (costo consegna 5,00 euro, indipendente dal numero di menù ordinati)**

**Le consegne a domicilio per il pranzo di Pasqua verranno effettuate:**

Sabato 19 aprile durante l'intera giornata e domenica 20 aprile in mattinata entro le ore 11.00

Il giorno in cui avverrà la consegna è determinato dal numero di ordini e dalla loro localizzazione.

**2 ASPORTO CON RITIRO A VIVARO**

**E' possibile ritirare gli asporti presso il ristorante nei seguenti orari:**

Sabato 19 aprile dalle ore 16.00 oppure domenica 20 aprile dalle 9.30 alle ore 11.00

### IL METODO "GELINDO"...

Le pietanze vengono servite cotte, da riscaldare, non impiattate ed in contenitori di alluminio per alimenti adatti al forno convenzionale e ad ai microonde di ultima generazione.

Altri piatti, bevande e dessert sono esclusi ed eventualmente da ordinarsi a parte dall'apposita lista delle pietanze, vini e dolci.

# Menù di Pasqua e Pasquetta... '25

...per asporto e a domicilio!!

Ritrova a casa tua i sapori della tradizione!



## Menù 2 | il VEGETARIANO

Menù fisso con selezione di verdure e formaggi

il tutto a  
**35,50**  
Euro

### Antipasto Caldo (comprende)

Carciofo novello gratinato su rosti di patate  
Tortina salata con le primizie dell'orto e formaggio "Frant"  
Flan di asparagi e fonduta di formaggio salato

### Primi piatti (comprende 2 tipi di primi)

Crespelle gratinate con asparagi e fonduta di formaggio "Frant"  
Gnocchi di erbe nel cestino di frico, burro di Pradis e ricotta fumè

### Secondo piatto (comprende il secondo piatto più contorno)

Frico filante "Magredi" con patate e cipolla  
Contorni cotti assortiti dell'orto dei Magredi



### Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **MARTEDÌ 15 APRILE ALLE ORE 20.00**
- **SERVIZIO PRENOTABILE FINO AD ESAURIMENTO DISPONIBILITÀ**

#### 1 **CONSEGNA A DOMICILIO** (costo consegna 5,00 euro, indipendente dal numero di menù ordinati)

**Le consegne a domicilio per il pranzo di Pasqua verranno effettuate:**

Sabato 19 aprile durante l'intera giornata e domenica 20 aprile in mattinata entro le ore 11.00  
Il giorno in cui avverrà la consegna è determinato dal numero di ordini e dalla loro localizzazione.

#### 2 **ASPORTO CON RITIRO A VIVARO**

**E' possibile ritirare gli asporti presso il ristorante nei seguenti orari:**

Sabato 19 aprile dalle ore 16.00 oppure domenica 20 aprile dalle 9.30 alle ore 11.00

#### **IL METODO "GELINDO"...**

Le pietanze vengono servite cotte, da riscaldare, non impiattate ed in contenitori di alluminio per alimenti adatti al forno convenzionale e ad ai microonde di ultima generazione.

*Altri piatti, bevande e dessert sono esclusi ed eventualmente da ordinarsi a parte dall'apposita lista delle pietanze, vini e dolci.*

# Menù di Pasqua e Pasquetta... '25

...per asporto e a domicilio!!

Ritrova a casa tua i sapori della tradizione!



## Menù 3 | il SENZA GLUTINE

Menù fisso composto senza utilizzo di glutini

il tutto a  
**39,50**  
EURO

### Antipasto di Pesce (comprende)

Insalata di mare, galletta con trota salmonata  
Pesce spada affumicato e Julienne di verdure  
Baccalà mantecato e mosaico di ortaggi alla russa

### Primi piatti (comprende 2 tipi di primi)

Crespelle di maizena gratinate con asparagi e fonduta di formaggio "Frant"  
Gnocchi di erbe nel cestino di frico, burro di Pradis e ricotta fumè

### Secondo piatto (comprende carne più contorno)

Suprema di cappone farcita con i tesori di primavera  
Contorni cotti assortiti dell'orto dei Magredi



### Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **MARTEDÌ 15 APRILE ALLE ORE 20.00**
- **SERVIZIO PRENOTABILE FINO AD ESAURIMENTO DISPONIBILITÀ**

#### 1 **CONSEGNA A DOMICILIO** (costo consegna 5,00 euro, indipendente dal numero di menù ordinati)

**Le consegne a domicilio per il pranzo di Pasqua verranno effettuate:**

Sabato 19 aprile durante l'intera giornata e domenica 20 aprile in mattinata entro le ore 11.00  
Il giorno in cui avverrà la consegna è determinato dal numero di ordini e dalla loro localizzazione.

#### 2 **ASPORTO CON RITIRO A VIVARO**

**E' possibile ritirare gli asporti presso il ristorante nei seguenti orari:**

Sabato 19 aprile dalle ore 16.00 oppure domenica 20 aprile dalle 9.30 alle ore 11.00

#### **IL METODO "GELINDO"...**

Le pietanze vengono servite cotte, da riscaldare, non impiattate ed in contenitori di alluminio per alimenti adatti al forno convenzionale e ad ai microonde di ultima generazione.

*Altri piatti, bevande e dessert sono esclusi ed eventualmente da ordinarsi a parte dall'apposita lista delle pietanze, vini e dolci.*

# Menù di Pasqua e Pasquetta... '25

...per asporto e a domicilio!!

Ritrova a casa tua i sapori della tradizione!



## Menù 4 | CON PIETANZE DI PESCE

Antipasto e secondo piatto di pesce

### Antipasto di Pesce (comprende)

Insalata di mare, sarda in saor, crostone con trota salmonata, Pesce spada affumicato e Julienne di verdure  
Baccalà mantecato, mosaico di ortaggi alla russa

### Primi Piatti (comprende 2 tipi di primi)

Crespelle gratinate con asparagi e fonduta di formaggio "Frant"  
Tortelli ripieni di baccalà su crema di patate e aglio ursino

### Secondo Piatto (comprende pesce più contorno)

Filetto di ombrina in impanatura di mais antichi su vellutata di sedanorapa  
Contorni cotti assortiti dell'orto dei Magredi

il tutto a  
**42,50**  
Euro

## Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **MARTEDÌ 15 APRILE ALLE ORE 20.00**
- **SERVIZIO PRENOTABILE FINO AD ESAURIMENTO DISPONIBILITÀ**

### 1 **CONSEGNA A DOMICILIO** (costo consegna 5,00 euro, indipendente dal numero di menù ordinati)

**Le consegne a domicilio per il pranzo di Pasqua verranno effettuate:**

Sabato 19 aprile durante l'intera giornata e domenica 20 aprile in mattinata entro le ore 11.00  
Il giorno in cui avverrà la consegna è determinato dal numero di ordini e dalla loro localizzazione.

### 2 **ASPORTO CON RITIRO A VIVARO**

**E' possibile ritirare gli asporti presso il ristorante nei seguenti orari:**

Sabato 19 aprile dalle ore 16.00 oppure domenica 20 aprile dalle 9.30 alle ore 11.00

### **IL METODO "GELINDO"...**

Le pietanze vengono servite cotte, da riscaldare, non impiattate ed in contenitori di alluminio per alimenti adatti al forno convenzionale e ad ai microonde di ultima generazione.

*Altri piatti, bevande e dessert sono esclusi ed eventualmente da ordinarsi a parte dall'apposita lista delle pietanze, vini e dolci.*

# Menù di Pasqua e Pasquetta... '25

...per asporto e a domicilio!!

Ritrova a casa tua i sapori della tradizione!



## Menù 5 | con CAPRETTO

Menù con secondo piatto a base di capretto

### Antipasto Caldo (comprende)

Patata di Andreis gratinata con farcitura di Montasio e Pitina  
Tortina salata con le primizie dell'orto e formai Frant  
Flan di asparagi e fonduta di formaggio salato

### Primi Piatti (comprende 2 tipi di primi)

Crespelle gratinate con asparagi e fonduta di formaggio "Frant"  
Gnocchi di erbe nel cestino di frico, burro di Pradis e ricotta fumè

### Secondo Piatto (comprende carne più contorno)

Capretto al forno con erbe aromatiche  
Contorni cotti assortiti dell'orto dei Magredi

il tutto a  
**44,50**  
Euro

### Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **MARTEDÌ 15 APRILE ALLE ORE 20.00**
- **SERVIZIO PRENOTABILE FINO AD ESAURIMENTO DISPONIBILITÀ**

#### 1 **CONSEGNA A DOMICILIO** (costo consegna 5,00 euro, indipendente dal numero di menù ordinati)

**Le consegne a domicilio per il pranzo di Pasqua verranno effettuate:**

Sabato 19 aprile durante l'intera giornata e domenica 20 aprile in mattinata entro le ore 11.00  
Il giorno in cui avverrà la consegna è determinato dal numero di ordini e dalla loro localizzazione.

#### 2 **ASPORTO CON RITIRO A VIVARO**

**E' possibile ritirare gli asporti presso il ristorante nei seguenti orari:**

Sabato 19 aprile dalle ore 16.00 oppure domenica 20 aprile dalle 9.30 alle ore 11.00

#### **IL METODO "GELINDO"...**

Le pietanze vengono servite cotte, da riscaldare, non impiattate ed in contenitori di alluminio per alimenti adatti al forno convenzionale e ad ai microonde di ultima generazione.

*Altri piatti, bevande e dessert sono esclusi ed eventualmente da ordinarsi a parte dall'apposita lista delle pietanze, vini e dolci.*

# Menù di Pasqua e Pasquetta... '25

...per asporto e a domicilio!!

Ritrova a casa tua i sapori della tradizione!



## *i piatti fuori lista n.1*

Proponiamo questo elenco di pietanze singole per il più esigenti e per chi volesse aggiungere qualche piatto ai Menù Completi oppure semplicemente per chi desiderasse comporre personalmente il proprio menù!

*pietanze a scelta per i più esigenti...*

## **Gli antipasti...**

### **La Terrina di Pollame**

Terrina di pollame con crostoni di pane di zucca all'uvetta e mostarda di frutta

€ 12,30

### **I salumi della fattoria e gli ortaggi in composta**

Assaggio di prosciutto di San Daniele, Speck di Sauris, soppressa con il filetto, mosaico di ortaggi alla russa, verdure di Giancarlo sott'olio e frutta

€ 10,60

### **Dolomiti e Adriatico**

Insalata di mare, sarda in saor, crostone con trota salmonata, pesce spada affumicato e Julienne di verdure, con baccalà mantecato, mosaico di ortaggi alla russa.

€ 13,00

### **Antipasto Caldo Vegetariano**

Tortina salata farcita con i tesori d'autunno e formaggio "Frant"

Carciofo gratinato con ripieno di pan grattato, prezzemolo e formaggio Montasio stravecchio, abbracci gratinati di radicchio di Treviso e Speck



€ 11,80

### **Tortina salata**

Tortina salata con le primizie dell'orto e fonduta di formai Frant



€ 9,20

## **Primi piatti**

Gnocchi di erbe sul cestino di frico con burro di Pradis e ricotta affumicata



€ 10,50

Crespelle gratinate con asparagi, formai frant e Speck

€ 10,50

Gnocchi di patate e spinaci con sughetto alla cacciatora

€ 10,50

Mezzelune Magredi al San Daniele e Salvia

€ 10,50

Vellutata di erbe di stagione ed orzo



€ 10,50

# i piatti fuori lista n.2

pietanze a  
scelta per i più  
esigenti...

## Secondi piatti

Frico dei Magredi	€ 9,20
Capretto di San Gregorio al forno con erbe aromatiche	€ 20,00
Mulatta Calda (verdure grigliate e formaggio alla piastra)	€ 10,50
Baccalà "ragno" alla vicentina alla moda dei Magredi	€ 15,20
Stinco intero, in doppia cottura, alla birra con patate al forno	€ 14,80
Costicine di maiale in doppia cottura con polenta	€ 14,80

## Grandi Piatti unici

**Gran Griglia...**Carni di manzo, ali e coscia di pollo, costa e pancetta, polpettina, verdure grigliate, formaggio Montasio fuso, polenta e patate fritte € 17,00

**La Focaccia Gustosa...**Focaccia di grani antichi della Fattoria, macinati a pietra con pomodoro, mozzarella, Pitina, formaggio "Verde Pradis", patata, cipolla, olio Evo € 11,00

**La Focaccia Rita** € 9,50  
Focaccia con grani antichi della Fattoria Gelindo, macinati a pietra, con pomodoro fresco, mozzarella, olio extra vergine di oliva e basilico

**Patria dal Friul...**Salame Cisât nel letto di brovada, frico con cipolla e patate, polenta con fonduta di formaggio "Asino", funghi e ricotta affumicata, Pitina su letto di rucola € 15,00

## Contorni cotti e crudi

Verdure dell'orto grigliate	€ 4,50
Contorni cotti assortiti dell'orto dei Magredi	€ 4,50
Polenta abbrustolita a fette con farina integrale (porzione)	€ 2,50
Patate al forno	€ 4,50

## I Dolcetti di fine pasto

Crostatina monoporzione con frutta fresca e crema chantilly	€ 4,90
Zuppa della nonna	€ 4,90
Torta golosa di cioccolato e pere dei Magredi	€ 4,90
Panna cotta con frutti di bosco tiepidi	€ 4,90
Salame al cioccolato	€ 4,90

## ...Menù dei Bimbi!!

Gnocchetti al ragù/burro/pomodoro	€ 6,50
Pasticcio al ragù	€ 7,50
Cotoletta panata con le patate al forno	€ 8,50

