

Gelindo
dei
Magredi
Fattoria & Resort

GELINDO DEI MAGREDI
FESTIVAL
del
FRICO
FRIULANO

da giovedì 14
a domenica
24 Marzo

il Menù

delle
Degustazioni

Cogli l'occasione per assaggiare
una delle eccellenze Friulane...

...accompagnata da una selezione
di vini e birra della nostra Regione

Frico che Passione!

Vini & Birre

Menù Degustazione

Accompagnati da polenta brustulada
di mais antichi, macinata a pietra
dalla Fattoria Gelindo dei Magredi

Frico "il Solit"

Il classico Frico della tradizione
friulana, con formaggi dei
nostri casari e patate € 11,50
Euro

Frico alla Valcosa

Morbido e dal gusto un po' dolce,
variante tipica delle vallate della
Val Cosa con patate e cipolla € 11,50
Euro

Frico "il Fritto"

Polpetta e Bon Bon € 12,00
Euro
Sfera e polpetta di formaggio dei
nostri casari fritte in due
croccanti e differenti panature

Frico e la Trota Fumè

Morbido e dal gusto intenso,
con i formaggi dei nostri casari
e la trota della risorgive € 13,00
Euro

Frico Invernale

Formaggi dei nostri casari,
patate, cubetti di zucca
profumata e radicchio di campo € 12,00
Euro

Frico "de la Viarte"

Formaggi dei nostri casari,
patate e gustosi germogli di
primavera raccolti nell'orto € 12,00
Euro

Frico del Sottobosco

Delicato e saporito con patate,
formaggi locali e funghi di bosco* € 12,00
Euro

Frico con Pere e Noci

Delicato, dolce, gustoso, con la
freschezza della pera e la
croccantezza delle noci € 13,00
Euro

Frico alla Carnica

Morbido ed intenso con i
formaggi dei nostri casari,
patate e Speck di Sauris € 12,50
Euro

Al Calice o alla Bottiglia!

Calice

Bottiglia

Cantina i Magredi

"Prosecco Doc Ca Lisetta"

Giallo paglierino brillante,
perlage fine e persistente.
Profumo di glicine e di frutta
Domanins - Pordenone

€ 14,00
Euro

€ 4,00
Euro

Produttori Cormons

"Collio Bianco"

Vino giallo dorato, cristallino,
di fiori di campo, leggermente
speziato, deciso, salato, asciutto
Cormons - Gorizia

€ 19,00
Euro

€ 4,50
Euro

Cantina Rauscedo

"Sauvignon"

Vino fresco e sapido con note
vegetali di erbe odorose come
salvia e di frutta tropicale
Rauscedo - Pordenone

€ 13,00
Euro

€ 3,50
Euro

Cà Vescovado

"Lison Classico"

Il gusto è fresco e asciutto con un
piacevole finale sapido. Profumo
intenso E sentori di pera e zenzero
Lugugnana di Portogruaro

€ 13,00
Euro

€ 3,50
Euro

Ronco Margherita

"Ribolla Gialla"

Giallo paglierino con lievi riflessi
verdognoli. Intenso, floreale
Pinzano al Tag.to - Pordenone

€ 19,00
Euro

€ 4,50
Euro

Blason Wine

"Malvasia dei Ronchi"

Al naso note di albicocca e pesca
accompagnate da una gradevole
fragranza di erbe aromatiche
Gradisca d'Isonzo - Gorizia

€ 19,00
Euro

€ 4,50
Euro

Birrificio di Naon

"Birra Coglians 5"

Bouquet di aromi floreali
e fruttati dati dalla sintonia
dei luppoli utilizzati, ginepro
Porcia - Pordenone

solo
bott.

€ 13,00
Euro

Torre Orientale e

Gelindo dei Magredi

"Refosco dal ped. Rosso"

Colore rosso rubino intenso
tendente al granato, profumo
vinoso con lieve sentore
erbaceo Vivaro, Pordenone

€ 12,00
Euro

€ 3,50
Euro

Un menù che vi consente di
assaporare il Frico nelle sue
declinazioni, croccante, morbido,
come protagonista o come
elemento compositivo del piatto

Aperitivo e Stuzzichino

Gustoso benvenuto,
boule degli aperitivi con
Sisaris Spumante Extra Dry, Melindo
Succo di Mela oppure Succo di Uva

Antipasto

Due assaggi di frico secondo l'estro
dello chef e bon bon di frico fritto

Primo Piatto

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

Secondo Piatto

Abbracci di frico e lonza
in crosta croccante verdure dell'orto

il costo a persona è di 36,00 euro

ed include il coperto, l'aperitivo, lo
stuzzichino, l'antipasto, il primo
piatto, secondo piatto, liquorino
dell'arrivederci o Milus brulé all'uscita



**Gelindo
dei
Magredi
Fattoria & Resort**

GELINDO DEI MAGREDI
FESTIVAL
del
FRICO
FRIULANO

**da giovedì 14
a domenica
24 Marzo**

**Il frico è un piatto
tradizionale della
cucina friulana.
È un piatto rustico**

**e molto saporito, di
solito preparato con
formaggio Montasio,
una varietà tutta Friulana**

Le Latterie partner della Manifestazione

*il frico è così buono, perchè i nostri amici
produttori ci forniscono i loro migliori formaggi...*

TOSONI FORMAGGI
Spilimbergo (PN)
Tel. 0427.2448
*con il suo Formaggio
"Travesio stagionato"*

LATTERIA DI MARSURE
Marsure (PN)
Tel. 0434 656171
*con il suo Formaggio
"Marsure mezzano"*

PEZZETTA SRL
Fagagna (UD)
Tel. 0432.810827
*con il suo Formaggio
"Davar stagionato"*

LATTERIA DI PRADIS
Pradis di Sopra (PN)
Tel. 377.1887366
*con il suo Formaggio
"Valcosa stagionato"*

**CASEIFICIO
VAL TAGLIAMENTO**
Enemonzo (UD)
Tel. 0433.74349
*con il suo Formaggio
"Carnia fresco ed il Burro"*

**CASEIFICIO AGRICOLO
SAN GREGORIO**
Castello di Aviano (PN)
Tel. 338.195 1729
*con il suoi
"Formaggi di capra"*

**LATTERIA
BORGO RIOLO**
Fagagna (UD)
Tel. 0432.810257
*con il suo Formaggio
"Fagagna stagionato ed il Burro"*

**FATTORIA GELINDO
DAI MAGREDI**
Vivaro (PN)
Tel. 0427.97037
*con i suoi Ortaggi e le
"Polente di mais antichi"*

*il Frico, il Piatto più Tipico
della nostra regione!*

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:
Gelindo dei Magredi | Vivaro (Pn) | Tel. 0427.97037 | www.gelindo.it