

San Silvestro e Capodanno

..per asporto e
a domicilio!!

Festeggia con gusto
l'arrivo del nuovo anno!



2024

Menù 1 | CLASSICO A BASE DI CARNE

Antipasto di carne e secondo piatto di carne

Antipasto Caldo (3 delicatezze, carne e verdure)

Cappella di fungo champignon ripieno e gratinato

Patata farcita con formaggio Asino e pitina

Tortino di erbe di campo e zucca con fonduta di formaggio Montasio

Primi Piatti (2 tipi di primi)

Lasagnette al saraceno con radicchio, salsiccia e latteria mezzano

Gnocchetti di zucca nel cestino di frico con amaretto, cannella e ricotta fumè

Secondo Piatto (carne più contorno)

La paletta di vitello brasata, croccantino di polenta,

purè di patate e dadolata di verdure al vapore

il tutto a
38,00
EURO

Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **VENERDÌ 27 DICEMBRE 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 cenone di martedì 31 dicembre verranno effettuate:

lunedì 30 dicembre nel pomeriggio e martedì 31 dicembre durante l'intera giornata

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:

martedì 31 dicembre dalle ore 16.00 alle ore 19.00

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.

San Silvestro e Capodanno

..per asporto e
a domicilio!!

Festeggia con gusto
l'arrivo del nuovo anno!

2024



Menù 2 | il VEGETARIANO

Menù fisso con selezione di verdure e formaggi

il tutto a
35,00
Euro

Antipasto Caldo

Tortina salata con le primizie dell'orto e formadi frant, flan di erbe di campo e zucca con fonduta di formaggio salato e semi di papavero, cappella di fungo champignon ripieno e gratinato

Primi piatti (2 tipi di primi)

Struccolo di patate con erbe d'inverno, champignon e ricotta affumicata
Mezzelune d'inverno con zucca e radicchio di Treviso

Secondo piatto (secondo più contorno)

Frico filante "Magredi" con patate e cipolla, polenta abbrustolita e patate al forno



Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **VENERDÌ 27 DICEMBRE 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 cenone di martedì 31 dicembre verranno effettuate:
lunedì 30 dicembre nel pomeriggio e martedì 31 dicembre durante l'intera giornata
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:
martedì 31 dicembre dalle ore 16.00 alle ore 19.00

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.

San Silvestro e Capodanno

2024

..per asporto e
a domicilio!!

Festeggia con gusto
l'arrivo del nuovo anno!



Menù 3 | il SENZA GLUTINE

Menù fisso composto senza utilizzo di glutini

il tutto a
38,50
EURO

Antipasto di Pesce (che comprende)

Carpaccio di cervo fumè con brunoise di mela, sedanorapa e grani di senape, mosaico di verdure alla russa

Primi piatti (2 tipi di primi)

Crespelle di maizenza con cavolo nero e formaggio Asìno
Balote di Clauzzeto gratinate con funghi e cuore di formaggio Asìno

Secondo piatto (carne più contorno)

Tagliata di cappone con radicchio di Treviso e melograno
verdure al vapore e croccantini di polenta



Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **VENERDÌ 27 DICEMBRE 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 cenone di martedì 31 dicembre verranno effettuate:

lunedì 30 dicembre nel pomeriggio e martedì 31 dicembre durante l'intera giornata
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:

martedì 31 dicembre dalle ore 16.00 alle ore 19.00

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.

San Silvestro e Capodanno

2024

..per asporto e
a domicilio!!

Festeggia con gusto
l'arrivo del nuovo anno!



Menù 4 | con ANTIPASTO DI PESCE

Antipasto di pesce e secondo piatto di carne

il tutto a
42,00
Euro

Antipasto di Pesce

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

Primi Piatti (2 tipi di primi)

Crespelle gratinate con cavolo nero e formaggio Asino
Gnocchi di patate ed erbette rosse con i sapori del mare

Secondo Piatto (pesce più contorno)

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

Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **VENERDÌ 27 DICEMBRE 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 cenone di martedì 31 dicembre verranno effettuate:

lunedì 30 dicembre nel pomeriggio e martedì 31 dicembre durante l'intera giornata
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:

martedì 31 dicembre dalle ore 16.00 alle ore 19.00

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.

San Silvestro e Capodanno

2024

..per asporto e
a domicilio!!

Festeggia con gusto
l'arrivo del nuovo anno!



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 con le primizie dell'orto e formadi frant, flan di erbe di campo e zucca con fonduta di formaggio salato e semi di papavero, cappella di fungo champignon ripieno e gratinato



€ 11,80

Tortina salata

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



€ 9,20

Primi piatti

Lasagnette al saraceno con radicchio, salsiccia e latteria mezzano

€ 10,50

Crespelle gratinate con cavolo nero e formaggio Asino



€ 10,50

Gnocchi di patate e spinaci con sughetto alla cacciatora

€ 10,50

Mezzelune Magredi al San Daniele e Salvia

€ 10,50

Raviolini di carne in brodo

€ 10,50

pietanze a
scelta per i più
esigenti...

Secondi piatti

Frico dei Magredi

VEGETARIAN
€ 9,80

Tagliata di cappone con radicchio di Treviso e melograno

€ 13,50

Musetto e Brovada

€ 11,40

Mulatta Calda (verdure grigliate e formaggio alla piastra)

VEGETARIAN
€ 10,50

Baccalà "ragno" alla vicentina alla moda dei Magredi

€ 15,50

Paletta di vitello brasata, croccantino di polenta,
purè di patate e dadolata di verdure al vapore

€ 13,00

Stinco intero, in doppia cottura, alla birra con patate al forno

€ 15,20

Grandi Piatti unici

Festival del Bollito... Petto di Manzo, Gallina, Cotechino, Lingua, Porcina,
Coda di Bue e Polpettine. Viene accompagnato da salsine, cren, brovada,
patate e verdure cotte.

€ 20,30

La Focaccia dello Chef

Focaccia con grani antichi della Fattoria, macinati a pietra, bianca,
con mozzarella, formaggio Frant, zucca, Pitina, funghi e olio extra vergine di oliva



€ 11,50

La Focaccia Rita

Focaccia Focaccia con grani antichi della Fattoria Gelindo, macinati a pietra,
con pomodoro fresco, mozzarella, olio extra vergine di oliva e basilico

€ 9,00

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



€ 2,50

Patate al forno



€ 4,00

I Dolcetti di fine pasto

Crostatina monoporzione con confettura di zucca e zenzero e mandorle tostate

€ 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

La vostra Torta Personalizzata (da decidere insieme e da quotare al peso)

...Menù dei Bimbi!!

Gnocchetti al ragù/burro/pomodoro

€ 6,50

Pasticcio al ragù

€ 7,00

Cotoletta panata con le patate al forno

€ 8,50

