



FERRAGOSTO IN FATTORIA DIDATTICA

...Una splendida occasione per trascorrere una giornata in campagna tra gli animali della fattoria, la tranquillità della natura e la genuinità delle pietanze...

I sapori dei Magredi,

*Gentile **Ospite**, questo menù non propone stereotipati e anonimi piatti internazionali, ma gustosi salumi, fragranti formaggi, profumate minestre, pollame dei cortili, verdure dell'orto, dolcetti genuini; pane rustico, focaccia alle erbe, polenta "cinquantin", qualche pesciolino dei fiumi e della riviera adriatica: il tutto accompagnato dai vini dei Magredi.*

Prepariamo le pietanze ispirandoci alle antiche ricette friulane, ma rivisitate in chiave moderna: pochi grassi e un'accurata lavorazione per conservare i sapori della tradizione.

La scelta degli ingredienti usati nella preparazione dei piatti privilegia i prodotti tipici friulani e prevede, l'utilizzo di prodotti stagionali, coltivati o allevati direttamente nella fattoria di famiglia o confezionati da sapienti artigiani del Tipico Friulano.

*Con l'augurio che condividiate questo progetto di valorizzazione del territorio dei Magredi e delle sue eccellenze agroalimentari auguriamo un buon appetito!
Famiglia Trevisanutto*

ATTIVITA' in FATTORIA dalle 14.00 alle 16.30

Scuola di crespelle per grandi e piccini **€ 3,00**

Battesimo a cavallo - la prima volta in sella **€ 3,00**

Gita in carrozza con il cavallo e/o Agribus) **€ 3,00**

Caccia al tesoro in fattoria, per famiglie **€ 5,00** (famiglia da 2 a 4)

Visita al podere: orti, stalle, asinerie e scuderie (in fattoria) **Gratis**

IL MENU' DEGUSTAZIONE

ACCOGLIENZA al TAVOLO

Brindisi di benvenuto con aperitivi e frivolezze

Boule d'aperitivi con Li Sisaris, Melindo, Milus e Grignel

PRIMO PIATTO MISTO

Lasagnette al saraceno con melanzane, Montasio e pomodoro datterino

Gnocchi di patate con il sugo alla cacciatora

SECONDO PIATTO

Tagliata di cappone con rucola e prosecco

Contorni cotti assortiti

DESSERT

Gelato alla vaniglia con salsa di frutti di bosco

FINE PASTO

Liquorini di Gelindo

Il costo per questo menù è di € 33,00

Comprende anche l'aperitivo, la polenta e le insalate, i liquorini di fine pasto. Le altre bevande non sono incluse.

Nella pagina seguente troverete il menù alla carta, il servizio Servizio Unico.



BRINDISI di BENVENUTO e SALUTO dalla CUCINA

Delicatezze degli chef Elena e Tiziano

Boule con Melindo, Sisaris, Friulano e Milus

ANTIPASTI FREDDI

Misto di Salumi della Fattoria, ortaggi sott'olio e Valcosa € 10,50

Carpaccio di manzetta con caponata di verdure € 13,00

ANTIPASTO CALDO ASSORTITO

€ 12,00

Tortino di erbe con fonduta di Montasio e semi di papavero

Patata di Andreis stufata con formaj Asin e ciccioli di Pitina

Petali di melanzana farciti con caprino morbido

Nido di polenta con funghi e ricotta affumicata

PRIMI PIATTI

Lasagnette al saraceno con melanzane, Montasio e datterino € 10,50

Balotines, gnocchi di Mais con Prataioli e Asin € 10,50

Crespelle gratinate con erbe e formaggio Asino € 10,50

Mezzelune 5 terre con pinoli, basilico e pomodoro datterino € 10,50

Gnocchi di patate con il sugo alla cacciatora € 10,50

Minestrone di fagioli € 9,50

SECONDI PIATTI

Tagliata di cappone con rucola e prosecco € 14,50

Stinco di maiale intero alla birra, cotto a bassa temperatura € 17,00

Tagliata di manzetta alle erbe fini € 18,00

Polastro alla diavola (petto, coscia, ala) speziato € 13,50

Tris di Contorni cotti € 5,00

Coperto, aperitivo e stuzzichini € 3,00

I PIATTI della TRADIZIONE

Frico filante con cipolla, patate e mele € 10,00

La Mulatta calda: ortaggi e Montasio alla griglia € 10,00

Pitina delle Valli Pordenonesi, saltata all'aceto e cavo € 11,50

Nido di polenta con funghi, burro, "Asin" e squeta fumè € 9,00

I GRANDI PIATTI

La Patria dal Friul € 18,50

Salame cisât nel letto di capucci; frico filante con cipolla e patate polenta con Montasio funghi e ricotta; Pitina, rucola e crostone di pan

La Grigliata Su Li Boris € 20,50

Carne di manzo, ali, coscia di pollo, costa e pancetta, polpettina, salsiccia, verdure alla mulatta formaggio fuso e polenta

Tris di primi € 16,50

lasagne gratinate, Gnocchi di patate e spinaci alla cacciatora, "Balotines", gnocchi di polenta con funghi e formaggio Asin

Gulasch Puzta alla Furlana € 18,00

Muscolone di manzo cotto con cipolle e poca paprika; viene servito con gnocchi di pasta, pancetta stufata e un crostone di pane tostato

Festival Estivo € 18,00

Lingua salmistrata, petto di porchetta ripiena con rucola e grana, vitello con salsa tonnata, puntine di formaggi delle Valli e Asin, verdure in composta, ovetto sodo e verdure grigliate.

DESSERT Vi chiediamo di consultare la carta dei dolci

FINE PASTO Caffè, grappa, liquorini e Milus brulè € 1,50