

La Carta del bere

Bollicine

	Bott.	Calice
Sisaris, Cuvè Brut <i>Selezione Gelindo, Bottiglia da Lt. 0,75</i>	€ 12,00	€ 3,50
Ribolla Gialla Brut <i>Cantina Ronco Margherita, 0,75L</i>	€ 18,00	€ 4,50

Vini Bianchi

	Bott.	Calice
Filonis, Pinot bianco alla spina <i>Selezione Gelindo, spinato in bottiglietta</i>		
<i>Bottiglietta da L. 0,35</i>	€ 4,60	
<i>Bottiglia da L. 0,75</i>	€ 7,80	

Quarinis Rosa, Rosato alla Spina

<i>Selezione Gelindo, spinato in bottiglietta</i>		
<i>Bottiglietta da L. 0,35</i>	€ 4,60	
<i>Bottiglia da L. 0,75</i>	€ 7,80	

Caeline, Bianco "importante"

<i>Selezione Gelindo in bottiglia da L. 0,75</i>	€ 12,00	€ 3,50
--	---------	--------

Collio Bianco

<i>Cantina Cormons, 0,75L</i>	€ 22,00	€ 5,50
-------------------------------	---------	--------

Vini Rossi

	Bott.	Calice
Paganis, Vino Merlot alla spina <i>Selezione Gelindo, spinato in bottiglietta</i>		
<i>Bottiglietta da 0,35 L.</i>	€ 4,60	
<i>Bottiglia da 0,75 L.</i>	€ 7,80	

Lavion, Merlot

<i>Selezione Gelindo, bottiglia 0,75 L.</i>	€ 12,00	€ 3,50
---	---------	--------

Medunio, Cabernet Sauvignon

<i>Selezione Gelindo, bottiglia 0,75 L.</i>	€ 12,00	€ 3,50
---	---------	--------

Colvere, Cabernet Franc

<i>Selezione Gelindo, bottiglia 0,75 L.</i>	€ 12,00	€ 3,50
---	---------	--------

Marmores, Refosco dal P.R.

<i>Selezione Gelindo, bottiglia 0,75 L.</i>	€ 12,00	€ 3,50
---	---------	--------

Bramabene Sangiovese

<i>Cantina Rocca le Caminate, 0,75L</i>	€ 20,00	€ 5,00
---	---------	--------

Il cibo che avanza lo puoi portare a CASA! Portare via ciò che non riesci a finire è un apprezzamento per la qualità delle pietanze ed evita lo spreco alimentare. Richiedi il contenitore per l'asporto. **Vale anche per la bottiglia di vino...** Richiedeteci il tappo!

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

Sussidiendiobbligodindicaregliallergeniinfardatadal13dicembre2011edessendopiattefrazionateconalimentiprodottidatterezze, conla presente comunicazione, si solleva la ditta Gelindo s.r.l. da qualsiasi responsabilità derivante dal fatto che i prodotti qui citate, prodotti in data antecedente e non ancora scaduti in periodo in cui non sussisteva tale obbligo, non presentano indicazioni sull'etichetta e in tal caso si conferma che siamo in grado di evidenziare la presenza di allergeni solo per la parte prodotta e realizzata in tutta la nostra cucina.

Birre

Birra Bionda alla Spina	0,2 L.	0,4 L.
	€ 3,00	€ 4,50

Birra di Meni, Cavasso (Pn) <i>Grava, stile India Pale Ale - 6,0 % Vol.</i>	0,75 L.	
<i>Pirinat, stile Schwarz - 6,5 % Vol.</i>		
<i>Comatàrs, stile Doppelbock - 7,1 % Vol.</i>	Bott. € 12,00	
<i>Dreon, stile Blanche, 5,0 % Vol.</i>		

Birra Meduna - Selez. Gelindo <i>Birra stile Lager - 5,2 % Vol.</i>	0,75 L.	
<i>Colore chiaro, profumo di luppolo fresco</i>	Bott. € 12,00	

Birra Colvera - Selez. Gelindo <i>Birra stile Bock - 7,4 % Vol.</i>	0,75 L.	
<i>Colore ambrato, note di miele e pane</i>	Bott. € 12,00	

Birra Celina - Selez. Gelindo <i>Birra stile Amber Ale - 7,0 % Vol.</i>	0,75 L.	
<i>Colore ambrato, caramello e luppolo</i>	Bott. € 12,00	

Birra Di Naon, Pordenone <i>Cinquantino, stile Blonde Ale,</i>	0,75 L.	
<i>fruttata e fresche con una nota particolare data dal mais - 5,0 % Vol.</i>	Bott. € 13,00	

Ambria, stile Amber Ale, <i>note tostate e caramellate con un finale delicato, fresco e agrumato - 5,5 % Vol.</i>	0,75 L.	
	Bott. € 13,00	

Coglians 5, stile India Pale Ale, <i>bouquet unico e complesso di aromi freschi e floreali - 6,0 % Vol.</i>	0,75 L.	
	Bott. € 13,00	

Succhi di Frutta	0,375 L.	0,75 L.
	€ 5,00	€ 7,50

Milus, succo mele alla spina <i>100% Succo Biologico di mele della Fattoria</i>	€ 5,00	€ 7,50
---	--------	--------

Grignel, succo d'uva alla spina <i>100% Succo di Uva, analcolico</i>	€ 5,00	€ 7,50
--	--------	--------

Acqua e Bevande		
Acqua bottiglia di vetro da 0,75 L.	€ 2,50	
Bibite in lattina, 0,33 L.	€ 3,00	
Caffè e correzione di grappa rustica in fiaschetto	€ 1,50	
Amari, Grappe e altri liquori	€ S.Q.	

Gelindo dei Magredi

FATTORIA & RESORT

...in Friuli Venezia Giulia

Lasciatevi conquistare dal fascino di un soggiorno nella natura, dove potrete riscoprire i valori dimenticati e gli autentici sapori della nostra terra.

Gelindo è un centro di turismo rurale situato nei Magredi, un parco naturale di 400 kmq, poco a nord di Pordenone, ai piedi delle Dolomiti Friulane, patrimonio dell'UNESCO.

La fattoria è costituita da un podere di 20 ettari in cui sono inseriti gli alloggi con camere dotate di ogni comfort.

Le piscine, una grande area verde con laghetto, i giochi rustici, i pascoli ombrosi, gli orti e i frutteti biologici, le vigne e la cantina, le scuderie con campi scuola e il maneggio coperto completano la struttura agroricettiva.

Vivere una "villeggiatura" come ai bei tempi andati, nel Friuli Venezia Giulia, a due passi dalle romantiche Venezia e Trieste, sarà un periodo rilassante, vissuto negli ampi spazi della fattoria, a stretto contatto con la natura e gli autentici sapori della terra!

il Podere dei Gelindo

Reception	La Corte dei 20
Spaccio agricolo	Cantina
Atelier	Piscina
Laboratorio di mosaico	Casa Gialla
Moto & Bike Rimessa	Palamagredi
Conservatorio	Casa Rossa
Museo Contadino	Cavallerizza
Parco faunistico	Scuderia
Orto ed erbario	Campeggio
Lataria	Campo ostacoli
Orto biologico	Rifugio dei Benandanti
	Laghetto Solarium
	Porchiland
	Frutti di Bosco
	Campi sperimentali

Gelindo dei Magredi

il Segreto dei Sapori

Berwenuti

il Brindisi all'arrivo e lo Stuzzichino saranno il nostro Gustoso Saluto!

GRANDI PIATTI, FOCACCE E PIATTI STAGIONALI

Particolare attenzione è dedicata alle intolleranze e ai diversi stili alimentari

Magredi
AREA PROTETTA
FRIULI VENEZIA GIULIA
riscoprire il cielo e la terra...

...una cucina semplice e genuina che si basa su frutta, verdura e carni della fattoria di famiglia

il menu

per Tutti i Gusti

PORTAMIA CON TE!
TAKE AWAY

Coltiviamo, raccogliamo e trasformiamo i prodotti della terra per farvi riscoprire ogni giorno sensazioni dimenticate e gli autentici sapori delle nostre origini...

Gelindo dei Magredi - Country Resort - Via Roma 14 - Vivaro (Pn) Tel. 0427.97037
 Email: risto@gelindo.it - Web Site: www.gelindo.it - Shop: www.gelindoshop.it



il Menù per Tutti i Gusti

buon appetito! Primi Piatti

Antipasti

- Antipasto caldo** ^{1,3,7}
degustazione di 4 prelibatezze del giorno € 14,00
- Sapore di Mare** ^{7,9}
insalata di mare, sarde in saor, baccalà mantecato, polenta abbrustolita € 15,50
- Tortina salata** ^{1,3,7}
di pasta brisè, farcita con i tesori di primavera e fonduta di Formadi Frant € 10,50
- La trota e la zuccina** ^{8,7,12}
Crudità di zucchine all'olio evo, aspretto di limone, petali di trota affumicata delle risorgive, pesto fresco al basilico e briciole di frico € 15,50
- Carpaccio di manzetta** ^{1,8,9,12}
con caponatina di verdure di stagione € 14,00
- Salumi del territorio**
- Prosciutto di San Daniele**
degli storici Prosciuttifici Coradazzi e Prolongo, 18 mesi di stagionatura € 13,00
- Salumi dei Magredi** ^{3,9,10,12}
con verdurine in agrodolce e sott'olio € 13,00
- Speck Friulano di Sauris** ^{1,3,9,10,12}
della Valle di Sauris, saporito, delicato, nota di fumo e di frutta di stagione € 12,50
- Formaggi**
- Gran misto di formaggi** ^{7,8}
freschi, stagionati, vaccini e caprini con frutta, con mostarde e mieli friulani € 13,00
- Caprini e Ovini d'Italia** ^{7,8}
freschi, stagionati, spalmabili, con frutta, accompagnati da mostarde e mieli friulani € 11,50

- Lasagne rustiche** ^{1,3,7}
fatte in casa con ortaggi e Montasio € 13,00
- Balotes di Clauzetto** ^{1,7}
gnocchi gratinati di polenta, fatti in casa con funghi e cuore di formaggio Asino € 13,00
- Crespelle di Erbe e Asino** ^{1,3,7}
con formaggio Asino, ricotta affumicata e burro fuso € 13,00
- Mezzelune 5 terre** ^{1,3,7,**}
fatte in casa farcite con pinoli, basilico e pomodorini datterino € 13,00
- Tagliatelle al San Daniele** ^{1,3,7}
fatte in casa con farina di frumento e grano saraceno, burro, panna, salvia e prosciutto di San Daniele € 13,50
- Gnocchi alla Cacciatora** ^{1,3,7,9,12}
Gnocchi di patate e spinaci con il sughetto di carne alla cacciatora € 13,00
- Minestra del giorno** ⁹
con la miglior selezione di verdure fresche della Fattoria Gelindo € 10,00
- "Su li Boris" Brace**
- Costata di manzetta**
circa 700/800 grammi, al peso € 6,00 hg
- Tagliata di manzo**
alle erbe fini, con rucola e olio Marcelli € 18,50
- Polastro alla diavola** ^{3,5,10}
petto, coscia, ala di pollo cotti alla griglia, piccanti, con patate fritte € 13,50
- Costicine di maiale**
in doppia cottura, alla griglia e sotto vuoto a bassa temperatura, con polenta rustica di grani antichi macinati a pietra e patate fritte € 18,00

Tipicamente Friulani

- Nido di polenta e funghi** ^{1,7}
polentina morbida di grani antichi, macinati a pietra con fonduta di formaggio Asino, squeta fumada e funghi € 11,00
- Frico filante Magredi** ⁷
formaggio, patate, cipolla e polenta cotti in padella con polenta rustica € 12,00
- Salame "Cisât" all'aceto** ¹²
salame fresco del norcino, cotto in padella con cipolla, aceto, servito con brovada e polenta rustica € 13,00
- Peta Andreana di Barcis** ^{7,12}
cotta in padella con aceto di vino e cao, servita su letto di polentina morbida di grani antichi macinati a pietra € 13,50

Secondi Piatti

- Tagliata di cappone** ^{1,7,10,12}
a lamelle, cotto in padella con rucola, Prosecco, limone, senape e latte € 16,00
- Polastro al Piculit Neri** ^{1,12}
pollo in umido, cotto nel vino rosso, servito con scalogno e funghetti prataioli € 17,50
- Stinco di maiale intero** ¹
stinco di maiale intero, cotto alla birra sottovuoto a bassa temperatura e servito con patate al forno € 18,50
- Filetto di Trota al forno** ^{2,9,*}
cotto al forno in carta fata, servito con verdurine julienne cotte al vapore € 18,50
- Mulatta calda** ⁷
Formaggio Montasio alla piastra, verdure grigliate dell'orto con polenta rustica di grani antichi macinati a pietra € 12,50
- Baccalà alla vicentina** ^{4,7,12,**}
con polentina morbida di grani antichi macinati da noi a pietra € 19,00

i Grandi Piatti della Corte dei 20



- 1,5,7,10,12 Gran Grigliata** 22,00 €
Carni di manzo, salsiccia, ali e coscia di pollo, costa e pancetta, polpettina, verdure grigliate, formaggio Montasio fuso, polenta e patate fritte
- 1,3,7,9 Tris di Primi Piatti** 17,50 €
Lasagnetta rustica con ortaggi di stagione e formaggio Montasio Gnocchi di patate e spinaci con il polastro in umido, e "Balotes" gnocchi di polenta gratinati con formaggio "Asino" e funghi
- 7,12 la Patria del Friuli** 19,50 €
Salame Cisât nel letto di brovada, frico filante con cipolla e patate, polenta con fonduta di formaggio "Asino", funghi e ricotta affumicata, Pitina su letto di rucola
- 1,10 Gulasch alla Furlana** 18,50 €
Muscolone di manzo cotto con cipolle e un pochina di paprika, servito con gnocchi di pasta fatti in casa, pancetta stufata e accompagnato da un crostone di pane integrale tostato
- 3,7,12 Festival Estivo** 21,00 €
Lingua salmistrata, petto di porchetta ripiena con rucola e grana, vitello con salsa tonnata, puntine di formaggi delle Valli e formaggio "Asino" (tipico formaggio morbido di vacca), verdure in composta, ovetto sodo e verdure grigliate
- 1,7 La Focaccia Rita** 9,50 €
Focaccia di grani antichi della Fattoria Gelindo, macinati a pietra, con pomodoro fresco, mozzarella, olio extra vergine di oliva e basilico
- 1,7 La Focaccia dello Chef** 14,00 €
Focaccia di grani antichi della Fattoria Gelindo, macinati a pietra, farcite secondo l'estro dello Chef, con abbinamenti di giornata, gustosi e sfiziosi...chiedi qual'è la farcitura di oggi!
- 1,4,5,14 Gran Fritto di Pesce** 20,50 €
Calamari, gamberetti, fritturina, canestrelli, alici panate, guizzi di trota e verdurine di stagione dell'orto di zio Giancarlo

*Alimenti Surgelati: Piante che potrebbero essere state confezionate in parte con prodotti surgelati o aver subito un trattamento di surgelazione
 **Alimenti Surgelati: Piante prodotte in casa e successivamente sottoposte ad un breve periodo di conservazione mediante surgelazione
 Coperto € 3,00 a persona. Comprende: aperitivo e stuzzichino, polenta con le salse calde e Liquorini o Milkus Brulé alla casa
 Questo simbolo indica le PIETANZE SENZA GLUTINE. Attenzione, linee di preparazione non separate, ma controllate
 Questo simbolo indica le PIETANZE VEGETARIANE, che non contengono carne, pesce e relativi derivati.
 Questo simbolo indica PIETANZE che possono essere richieste SENZA quarantazioni contenenti glutine. DA RICHIEDERE