

Pane e polenta sono confezionati con miscele di farine ottenute dalla molitura di mais antichi e di frumenti friulani; gran parte dei cereali vengono coltivati secondo natura nella Fattoria dei Gelindo e da amici contadini che osservano il disciplinare etico "Alimenti Magredi"

Dessert

Biscottini e Chantilly	€ 6,00
Dolci al cucchiaino <i>Richiedi la lista del giorno</i>	€ 6,00
Sgroppino agli agrumi <i>con wodka e prosecco</i>	€ 3,50
Degustazione di dolci e frutta	€ 7,00

CIÒ CHE NON MANGIE BEVILO PORTIA CASA!

Richiedi al cameriere il contenitore per l'asporto, perchè portarsi via il cibo è un apprezzamento per la qualità delle pietanze. Lo stesso vale per il vino consumato solo a metà.



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

Sussistendo l'obbligo di indicare gli allergeni a far data dal 13 dicembre 2014 ed essendo i piatti realizzati anche con alimenti prodotti da ditte terze, con la presente comunicazione, si solleva la ditta Gelindo srl da qualsivoglia responsabilità derivante dal fatto che, i prodotti acquistati e prodotti in data antecedente e non ancora scaduti in periodo in cui non sussisteva tale obbligo, non presentano tali indicazioni sull'etichetta ed in tal caso si conferma che siamo in grado di evidenziare la presenza di allergeni solo per la parte prodotta e realizzata in toto dalla nostra cucina.

Carta del Bere

	Bott. lt. 0,75	Bott. lt. 0,35
Acqua <i>Goccia di Carnia Vetro</i>	€ 2,50	
Milus <i>succo di Mela Bio</i>	€ 6,50	€ 4,00
Grignel <i>succo d'uva</i>	€ 8,00	€ 4,50
Fiaschetto di Vino Nero <i>sfuso da tavola da 50 cc</i>	€ 6,00	
	Bott. lt. 0,75	Calice
Sisaris, <i>vino Bianco Frizzante</i>	€ 12,00	€ 3,00
Caeline, <i>vino Bianco</i>	€ 12,00	€ 3,00
Colvere, <i>vino Cabernet Franc</i>	€ 12,00	€ 3,00
Marmores, <i>vino Refosco P.R.</i>	€ 12,00	€ 3,00
Medunio, <i>vino Rosso</i>	€ 12,00	€ 3,00
Lavion <i>Merlot I.G.T. Venezia Giulia</i>	€ 12,00	€ 3,00
Birra di Meni, <i>vari tipi</i>	€ 12,00	
Caffè <i>con la grappa dei Pagura</i>		€ 1,50

 Questo simbolo rappresenta le **PIETANZE VEGETARIANE**, che non contengono carne, pesce e relativi derivati.

***ALIMENTI SURGELATI:** preparati dai nostri chef, sottoposti ad un breve periodo di conservazione mediante surgelazione, previo abbattimento.

****ALIMENTI SURGELATI:** acquistati surgelati o che potrebbero essere stati confezionati con una parte di alimenti surgelati.

INTOLLERANZE E ALLERGENI: Le pietanze per intolleranti vanno concordate con il personale. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Per una informazione più approfondita, consulta il nostro ricettario con l'indicazione dei possibili allergeni contenuti in ogni pietanza o richiedi il menù con la descrizione degli allergeni contenuti nelle pietanze.

FRASCA IN LATARIA

Fondata  nel 1929
ex Caseificio con Cucina e Alloggi

Ospiti cordiali...
e cibi genuini saranno
i compagni di questa
straordinaria giornata...

Il Menù del casarò

...per Ritrovare
i Sapori dei bei
Tempi Audaci
...Un ambiente rustico
una raffinato dove
mani sapienti
trasformano i frutti
della terra in
gustose pietanze.



IL MENÙ DELLA FRASCA

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



Tradizione Contadina

Antipasto Caldo ^{3,7}
Degustazione di 4 prelibatezze del giorno. € 13,50

Salame cisât all'Aceto ^{7,12}
Con cipolla e cavo nel letto di cappucci sautè al comino. € 12,50

Frico filante Magredi ⁷
Padellata di formaggi misti con cipolla e patate. € 11,50

Pitina Valli Pordenonesi ^{7,12}
Salame di capra con polenta e sughetto. € 12,50

Nido di Polenta e Funghi ⁷
Con salsa d'Asin, formaggio salato delle Valli Pordenonesi, e Squeta Fumada. € 10,00

Trippa dei Magredi ^{3,7}
Con spezie, aromi e pomodoro. € 13,00

Baccalà alla Vicentina ^{3,7}
stoccafisso cotto in bianco. € 18,00

La Minestra del Giorno ^{3,7}
Con le verdure dell'orto, crostini e Latteria Vecchio. € 9,50

La Mulatta calda ^{1,7}
Ortaggi e Montasio alla griglia. € 12,00

Gratis per Voi...
Insalate, Pan, Polenta, Salse e Liguorini sono a disposizione nei Buffet...

Primi Piatti

Crespelle gratinate ^{1,3,7}
Con farciture di stagione e gli ortaggi freschi della fattoria. € 12,00

Balotes di Clauzetto ^{3,7}
Gnocchi di polenta farciti con formaggio Asin e funghi. € 12,00

Mezzelune Magredi ^{1,3,7}
Ricotta, biette, burro, salvia, San Daniele e latteria vecchio. € 13,00

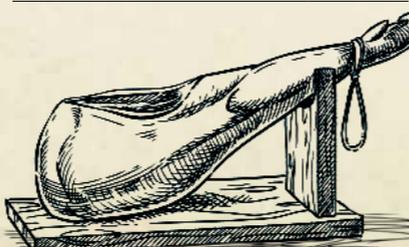
Le Carni

Il Goulasch dei Magredi ⁷
Muscolone di manzo, cipolla, poca paprika e gnocchetti. Crostone di pane e pancetta croccante. € 16,00

Grigliatina ⁷
Petto di Pollo, Bistecchina di Maiale, Polpetta, Pancetta, Verdure e Polenta: la polpetta è un hamburger di solo manzo, la pancetta è lievemente fumè € 18,00

Qualcosa di "Speciale"

Prosciutto di San Daniele ^{7,8}
Dagli storici Prosciuttifici Coradazzi e Prolongo con una stagionatura di 18 mesi. € 12,50



Salumi & Formaggi "Furlani"

Vassoio di Salumi e Formaggi ^{7,8}
una rapsodia di salumi e morbidi formaggi, stagionati e piccanti con frutta, mieli, mostarde e Ficolio € 14,50

Ricotta Affumicata	Soppresa "Furlana"
Morbidone Valcosa	Ossocollo Dolce
Formai Salato "Asin"	Rosa dei Magredi
Latteria di Pradis mezzano	Costola Speziata
Brazzacco stravecchio	Speck Affumicato

Vegetali che Passione

Contorni crudi e cotti

Patate & altro**
della nostra Fattoria € 4,50

Vegetariano all'E.V.O.
Tris di cotti al vapore all'olio extra vergine di oliva € 6,00

Vegetariano al burro
Tris di cotti saltati sautè al burro di Pradis e Latteria vecchio € 6,00

COPERTO E AMENITÀ EURO 3,00

"la Cena dal Casaro Valentiu"



il Piatto del Casaro

Il servizio ha la seguente composizione:
Pastin, impasto di salame fresco e speziato;
Biolea istriana, una saporita composta di biette al burro arricchita di patate e cipolla;
Formaggio alla piastra; Uovo Sodo;
Pancetta alla griglia e Polenta brustulada.
Una coppetta Fagioli con cipolla impreziosisce questo nutriente e succulento piatto

€ 16,00



...un lavoro duro quello del casaro, con una tradizione che risale alla civiltà Sumera (700a.c.), lo testimonia un bassorilievo denominato Fregio della latteria, dove sono rappresentati uomini intenti a lavorare il latte. Il casaro oggi, lavora il latte per ottenere formaggio rispettando le antiche tradizioni. Nel profilo professionale del casaro rientra anche la pesatura del latte, la messa in forma, la scrematura e la burrificazione. Notevoli sono i casi di piccoli produttori che si pongono come obiettivo la valorizzazione dei prodotti caseari locali...