

# Menù di Natale e della Vigilia!

..per asporto e a domicilio!!

Ritrova a casa tua i sapori della tradizione!



2023

## Menù 1 | CLASSICO A BASE DI CARNE

Antipasto di carne e secondo piatto di carne

### Antipasto Caldo (3 delicatezze, carne e verdure)

Patata di Andreis gratinata e farcita con Pitina e Montasio

Abbracci di radicchio di Treviso e Speck

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

### Primi Piatti (2 tipi di primi)

Lasagne di grano saraceno con le verdure d'inverno e Montasio

Gnocchi di zucca nel cestino di frico croccante con ricotta affumicata

### Secondo Piatto (carne più contorno)

Petto di tacchinella cotta sauté con funghi prataioli e porcini

Contorni cotti assortiti dell'orto dei Magredi

il tutto a  
**34,50**  
EURO

### Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **MERCOLEDI 20 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 pranzo di Natale verranno effettuate:**

domenica 24 dicembre durante l'intera giornata e lunedì 25 dicembre in mattinata entro le ore 11.00

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:**

domenica 24 dicembre dalle ore 16.00 oppure lunedì 25 dicembre dalle 9.30 alle ore 11.00

### 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.*

# Menù di Natale e della Vigilia!

..per asporto e a domicilio!

Ritrova a casa tua i sapori della tradizione!

2023

## Menù 2 | il VEGETARIANO

Menù fisso con selezione di verdure e formaggi

### Antipasto Caldo

Tortina salata con le primizie dell'orto e formai Frant, flan di erbe di campo e zucca con fonduta di Montasio e semi di papavero, abbracci di radicchio tardivo gratinato

### Primi piatti (2 tipi di primi)

Lasagnette al saraceno con porri e Montasio  
Gnocchi di zucca nel cestino di frico croccante con ricotta affumicata

### Secondo piatto (secondo più contorno)

Frico dei Magredi con patata, cipolla e polenta brustulada  
Contorni cotti assortiti dell'orto dei Magredi

### Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **MERCOLEDÌ 20 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 pranzo di Natale verranno effettuate:**

domenica 24 dicembre durante l'intera giornata e lunedì 25 dicembre in mattinata entro le ore 11.00  
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:**

domenica 24 dicembre dalle ore 16.00 oppure lunedì 25 dicembre dalle 9.30 alle ore 11.00

#### **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.*

il tutto a  
**31,50**  
Euro



# Menù di Natale e della Vigilia!

..per asporto e a domicilio!

Ritrova a casa tua i sapori della tradizione!



2023

## Menù 3 | il SENZA GLUTINE

Menù fisso composto senza utilizzo di glutini

### Antipasto di Pesce (che comprende)

Insalata di mare, galletta con trota salmonata, pesce spada affumicato e Julienne di verdure, baccalà mantecato, mosaico di ortaggi alla russa

### Primi piatti (2 tipi di primi)

Crespelle di maizenza con le primizie dell'inverno  
Gnocchi di zucca su cestino di frico, con burro, salvia e ricotta affumicata

### Secondo piatto (carne più contorno)

Petto di tacchinella cotta sauté con funghi prataioli e porcini  
Contorni cotti assortiti dell'orto dei Magredi

### Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **MERCOLEDÌ 20 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 pranzo di Natale verranno effettuate:**

domenica 24 dicembre durante l'intera giornata e lunedì 25 dicembre in mattinata entro le ore 11.00  
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:**

domenica 24 dicembre dalle ore 16.00 oppure lunedì 25 dicembre dalle 9.30 alle ore 11.00

#### **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.*

il tutto a  
**35,50**  
EURO





# Menù di Natale e della Vigilia!

..per asporto e a domicilio!

Ritrova a casa tua i sapori della tradizione!



2023

## Menù 4 | CON PIETANZE DI PESCE

Antipasto e secondo piatto di pesce

### 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 con zucca, amaretto e ricotta fumè  
Mezzelune ripiene di salmerino con raguttino di verdure alla julienne

### 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

il tutto a  
**38,20**  
Euro

### Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **MERCOLEDÌ 20 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 pranzo di Natale verranno effettuate:**

domenica 24 dicembre durante l'intera giornata e lunedì 25 dicembre in mattinata entro le ore 11.00  
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:**

domenica 24 dicembre dalle ore 16.00 oppure lunedì 25 dicembre dalle 9.30 alle ore 11.00

#### **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.*

# Menù di Natale e della Vigilia!

..per asporto e a domicilio!

Ritrova a casa tua i sapori della tradizione!



2023

## 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

€ 10,90

### 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

€ 10,20

### 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.

€ 11,60

### Antipasto Caldo Vegetariano

Tortina salata con le primizie dell'orto e fonduta di formai Frant, flan di erbe di campo e zucca con fonduta di formaggio salato e semi di papavero, abbracci di radicchio tardivo gratinati



€ 11,40

### Tortina salata

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



€ 9,20

## Primi piatti

Lasagne di grano saraceno con le verdure d'inverno e Montasio

Gnocchi di zucca con ricotta affumicata su cestino di frico

Gnocchi di patate e spinaci con sughetto alla cacciatora

Mezzelune Magredi al San Daniele e Salvia

Raviolini di carne in brodo



€ 9,50

€ 9,50

€ 9,50

€ 9,50

€ 9,50

# i piatti fuori lista n.2

pietanze a  
scelta per i più  
esigenti...

## Secondi piatti

Frico dei Magredi

Tagliata di cappone con rucola e prosecco

Musetto e Brovada

Tacchinella di Natale, petto con funghi prataioli e porcini

Mulatta Calda (verdure grigliate e formaggio alla piastra)

Baccalà "ragno" alla vicentina alla moda dei Magredi

Gran misto di formaggi con mostarde e frutta secca

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

 € 9,20

€ 13,50

€ 11,80

€ 12,50



€ 10,50

€ 14,80



€ 10,20

€ 14,80

## 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.

€ 18,40

### 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

€ 11,00

### 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

Contorni cotti assortiti dell'orto dei Magredi

Polenta abbrustolita a fette con farina integrale (porzione)

Patate al forno



€ 4,00



€ 4,00



€ 2,50



€ 4,00

## I Dolcetti di fine pasto

Crostatina monoporzione con confettura di zucca e zenzero e mandorle tostate

Zuppa della nonna

Torta golosa di cioccolato e pere dei Magredi

Panna cotta con frutti di bosco tiepidi

Salame al cioccolato

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

€ 4,50

€ 4,50

€ 4,50

€ 4,50

€ 4,50

## ...Menù dei Bimbi!!

Gnocchetti al ragù/burro/pomodoro

Pasticcio al ragù

Cotoletta panata con le patate al forno

€ 6,00

€ 6,50

€ 8,00

