



la campagna friulana, i suoi prodotti
la tradizione e l'innovazione in cucina...

Pasqua nei Magredi



Domenica 17 Aprile 2022

QUOTAZIONI: Adulti: € 55,00
Ragazzi 10-14 € 30,00 Bambini 7-9 € 25,00
Bambini 2-6 € 15,00 Bambini 0-2 gratis

I BAMBINI POSSONO SCEGLIERE I PIATTI ANCHE NEL MENU' BAMBINI

DALLE 15.30 ANIMAZIONI POMERIDIANE IN FATTORIA

- 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 € 5,00 (famiglia da 2 a 5)
- Visita al podere: orti, stalle, asinerie e scuderie - Gratis



IL GRAN BANCHETTO DI PASQUA 2022

BRINDISI DI BENVENUTO

Fiocchi di frico croccante, crostoni con Ricotta ed erba cipollina
frittata pasquale e crostoni la "Bionda dei Magredi"
Boule d'aperitivi con Melindo, Sissaris e Milus bio

ANTIPASTO DI PESCE

Filetto di salmerino marinato agli agrumi, Polipo e patate,
Baccalà mantecato con polenta brustulada

ANTIPASTO CALDO

Tortino di asparagi con fonduta di Montasio e uova mimosa
FILONIS, Friulano dei Magredi "vigna del Dandolo"

PRIMI PIATTI

Crespelle gratinate con asparagi, formaggio latteria e Speck
Gnocchi di patate con raguttino di coniglio e carciofi
LAVION, Merlot Cantina di Rauscedo

INTERMEZZO Sgroppino al limone e vodka

SECONDI PIATTI

Guancetta brasata con verdure al vapore e croccantini di
polenta
Capretto dei Magredi, al forno, con le erbe aromatiche
MEDUNIO, Cabernet franc e sauvignon "podere Buona Vite"
Contorni cotti e gran misto d'insalate

DESSERT

I dolci di primavera e la fantasia di frutta
BOULE di vini da DESSERT: prosecco, moscato, verduzzo

FINE PRANZO

Caffè alla grappa, liquorini, frutta spiritosa
MILUS BRULE', succo di mela speziato e tiepido

Lo Chef potrebbe apportare piccole variazioni al Menù...