



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

...Aspettando le rondini, giochiamo con le uova....

*Gentile Ospite,
per questa giornata di festa, oltre al menù alla carta proponiamo anche un menù a degustazione con le pietanze illustrate di lato.
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.

Dalle ore 14.00 ANIMAZIONI 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, per famiglie € 5,00 (famiglia da 2 a 5)
- Visita al podere: orti, stalle, asinerie e scuderie (libera e gratuita)

Alle ore 16,00 IL GIOCO DELLE UOVA

Caccia alle uova, raccolta delle erbe e dei fiori.
Decorazione delle uova con la tecnica delle tinture vegetali.

PASQUETTA - Lunedì 18 Aprile 2022

MENU' DEGUSTAZIONE

ACCOGLIENZA al TAVOLO

Brindisi di benvenuto con aperitivi e frivolezze.
Fiocchi di frico e bruschette con crema di ricotta e salsa di cipolla, salame della fattoria
Boule d'aperitivi con Li Sisaris, Melindo, Milus e Grignel

ANTIPASTINO

Tortino di asparagi verdi con fonduta di Asin e uova mimosa

PRIMO PIATTO MISTO

Crespelle gratinate con erbe e formaggio Asin
Gnocchi di patate e spinaci col polastro in tecia

SECONDO PIATTO

Tagliata di cappone con asparagi verdi e prosecco
Contorni cotti assortiti e gran misto d'insalate dell'orto

DESSERT

Gelato alla vaniglia con salsa di frutti di bosco

FINE PASTO

Milus brulè e i liquorini

Il costo per questo menù è di € 35,00

comprende il coperto, l'aperitivo e il fine pasto
Aggiunte, varianti, vini, bevande, caffè e liquori extra
verranno conteggiate a parte.

Alla pagina seguente troverete il menù alla carta e il servizio Servizio Unico. E' disponibile anche il menù dei Bambini



BRINDISI di **BENVENUTO** e **SALUTO** dalla **CUCINA**

Delicatezze degli chef Elena e Tiziano
Boule con Melindo, Sisaris, Friulano e Milus

I PIATTI della **TRADIZIONE**

Frico filante con cipolla, patate e mele	€ 9,50
La Mulatta calda: ortaggi e Montasio alla griglia	€ 9,50
Pitina delle Valli Pordenonesi, saltata all'aceto e cavo	€ 10,50
Nido di polenta con funghi, burro, "Asin" e squeta fumè	€ 8,50

ANTIPASTI FREDDI

Antipasto della fattoria con salumi, ortaggi all'olio e Valcosa	€ 9,50
Misticanza d'insalate con mela, montasio, petto d'oca e semi di sesamo tostato	€ 9,50

ANTIPASTO CALDO ASSORTITO

Tortino di erbe con fonduta di Montasio e semi di papavero	€ 11,50
Patata di Andreis stufata con formaj Asin e ciccioli di Pitina	
Abbracci di asparagi e speck gratinati	

PRIMI PIATTI

Lasagnette al saraceno con erbe di campo e Montasio	€ 9,50
Balotines, gnocchi di Mais con Prataioli e Asin	€ 9,50
Crespelle gratinate con erbe e formaggio Asin	€ 9,00
Mezzelune Magredi al San Daniele e Parmigiano	€ 10,00
Gnocchi di patate e spinaci col polastro in tecia	€ 9,00
Minestrone di fagioli	€ 8,50

Tris di Contorni cotti € 5,00

Coperto, servizio e buffet di polenta e insalate € 3,00



SECONDI PIATTI

Tagliata di cappone con asparagi e prosecco	€ 13,50
Coscia di porchetta cotta "Sautè" con prataioli e porcini	€ 13,50
Baccalà alla vicentina con polenta	€ 16,00
Tagliata di manzetta alle erbe fini	€ 17,00
Polastro alla diavola (petto, coscia, ala) speziato	€ 12,50
Capretto dei Magredi alle erbe fini	€ 19,00
Asparagi del Meduna e uova sode	€ 11,50

I GRANDI PIATTI

La Patria dal Friul

€ 17,50

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

€ 19,00

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

Tris di primi

€ 15,50

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

Gulasch Puzta alla Furlana

€ 17,00

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

DESSERT Vi chiediamo di consultare la carta dei dolci

FINE PASTO Caffè, grappa, liquorini e Milus brulè

€ 1,50