



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

## Pasqua nei Magredi



**Domenica 17 Aprile 2022**

**QUOTAZIONI:**

- Adulti: € 62
- Bambini: da concordare

### **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 Menù del Tinello

### **BRINDISI DI BENVENUTO E STUZZICHINI**

Foglie di frico, barchette con ricotta all'erba cipollina  
Crostone con salmone e burro di Pradis  
*Boule d'aperitivi con Li Sisaris, Melindo e Milus Bio*

### **ANTIPASTO DI PESCE**

Tartar di salmerino e crudità di asparagi verdi, insalata di polipo e patate, baccalà mantecato e polenta croccante

### **ANTIPASTO CALDO**

Tortino di asparagi con fonduta di Montasio e uova mimosa  
*FRIULANO 2018 Cantina La Tunella*

### **PRIMI PIATTI**

Gnocchi di erbe nel cestino di frico con ricotta fumè di Pradis  
Tortelli con asparagi del Meduna e trota delle risorgive  
su vellutata di Patate e Zafferano  
*I Pinot Nero del Friuli 2016 Cantina Ca' Ronasca*

**INTERMEZZO** Sgroppino al limone e vodka

### **SECONDI PIATTI**

Suprema di faraona con germogli di primavera  
Capretto dei Magredi, al forno, con le erbe aromatiche  
Contorni cotti assortiti e gran misto d'insalate  
*REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO Cantina Ronchi di Manzano*

### **TRAMEZZO**

Degustazione di formaggi con mostarde e miele  
*Ramandolo, Cantina Gervasi di Nimis*

### **DESSERT**

I dolci di primavera e la fantasia di frutta  
*Boule di vini da dessert*

### **FINE PRANZO**

Caffè alla grappa, liquorini e frutta spiritosa, Brulè di succo di mela

*Il menù potrebbe subire piccole variazioni in relazione all'estro dello chef!*