

Menù di Pasqua e Pasquetta...

...per asporto e a domicilio!!

Ritrova a casa tua i sapori della tradizione!



Menù 1 | CLASSICO A BASE DI CARNE

Antipasto, primo e secondo di carne, formaggi e verdure

Antipasto Caldo (composto da 3 delicatezze)

Tortina salata con le primizie dell'orto di primavera
Abbracci gratinati di Asparagi dei Magredi e Speck
Flan di erbe di campo e fonduta di formaggio salato

Primi Piatti (2 tipi di primi)

Crespelle con erbe di campo e formaggio Asino
Gnocchetti rustici di pane con Pitina, timo e sughetto dell'arrosto

Secondo Piatto (carne più contorno)

Suprema di faraona farcita con i germogli di primavera e asparagi
Contorni cotti assortiti dell'orto dei Magredi

il tutto a
31,30
EURO

Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **MERCOLEDÌ 31 MARZO ALLE ORE 20.00**
- **SERVIZIO PRENOTABILE FINO AD ESAURIMENTO DISPONIBILITÀ**
- **SPESE DI CONSEGNA: 2,50 EURO** (indipendentemente dal numero di menù ordinati)

1 CONSEGNA A DOMICILIO

Le consegne a domicilio per il pranzo di Pasqua e Pasquetta verranno effettuate:
sabato 3 aprile durante l'intera giornata, domenica 4 e lunedì 5 aprile in mattinata entro le ore 11.00

2 ASPORTO CON RITIRO A VIVARO

E' possibile ritirare gli asporti presso il ristorante nei seguenti orari:
sabato 3 aprile dalle ore 16.00 oppure domenica 4 aprile e lunedì 5 aprile dalle 9.30 alle ore 11.30

IL NOSTRO METODO

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 Pasqua e Pasquetta...

...per asporto e a domicilio!!

Ritrova a casa tua i sapori della tradizione!



Menù 2 | il VEGETARIANO

Menù fisso composto senza l'utilizzo di carne e pesce

il tutto a
28,00
EURO

Antipasto Caldo (composto da 3 delicatezze)

Tortina salata con le primizie dell'orto di primavera
Asparagi dei Magredi bianchi e verdi gratinati
Flan di erbe di campo e fonduta di formaggio salato

Primi piatti (2 tipi di primi)

Crespelle con erbe di campo e formaggio Asìno
Mezzelune 5 terre con pinoli, basilico e pomodorini datterino

Secondo piatto (secondo più contorno)

Frico filante "Magredi" con patate e cipolla
Contorni cotti assortiti dell'orto dei Magredi



Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **MERCOLEDÌ 31 MARZO ALLE ORE 20.00**
- **SERVIZIO PRENOTABILE FINO AD ESAURIMENTO DISPONIBILITÀ**
- **SPESE DI CONSEGNA: 2,50 EURO** (indipendentemente dal numero di menù ordinati)

1 CONSEGNA A DOMICILIO

Le consegne a domicilio per il pranzo di Pasqua e Pasquetta verranno effettuate:
sabato 3 aprile durante l'intera giornata, domenica 4 e lunedì 5 aprile in mattinata entro le ore 11.00

2 ASPORTO CON RITIRO A VIVARO

E' possibile ritirare gli asporti presso il ristorante nei seguenti orari:
sabato 3 aprile dalle ore 16.00 oppure domenica 4 aprile e lunedì 5 aprile dalle 9.30 alle ore 11.30

IL NOSTRO METODO

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 Pasqua e Pasquetta...

...per asporto e a domicilio!!

Ritrova a casa tua i sapori della tradizione!



Menù 3 | il SENZA GLUTINE

Menù fisso composto senza utilizzo di glutine

il tutto a
31,30
EURO

Antipasto Caldo

Carciofo novello gratinato su rostino di patate con ovetto di quaglia e petto d'oca affumicato

Primi piatti (2 tipi di primi)

Crespelle di maizenza con erbe di campo e formaggio Asìno
Parmigiana di melanzane, con basilico e formaggio Montasio stagionato

Secondo piatto (carne più contorno)

Suprema di faraona farcita con i germogli di primavera e asparagi
Contorni cotti assortiti dell'orto dei Magredi



Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **MERCOLEDÌ 31 MARZO ALLE ORE 20.00**
- **SERVIZIO PRENOTABILE FINO AD ESAURIMENTO DISPONIBILITÀ**
- **SPESE DI CONSEGNA: 2,50 EURO** (indipendentemente dal numero di menù ordinati)

1 CONSEGNA A DOMICILIO

Le consegne a domicilio per il pranzo di Pasqua e Pasquetta verranno effettuate:
sabato 3 aprile durante l'intera giornata, domenica 4 e lunedì 5 aprile in mattinata entro le ore 11.00

2 ASPORTO CON RITIRO A VIVARO

E' possibile ritirare gli asporti presso il ristorante nei seguenti orari:
sabato 3 aprile dalle ore 16.00 oppure domenica 4 aprile e lunedì 5 aprile dalle 9.30 alle ore 11.30

IL NOSTRO METODO

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 Pasqua e Pasquetta...

...per asporto e a domicilio!!

Ritrova a casa tua i sapori della tradizione!



Menù 4 | con ANTIPASTO DI PESCE

Menù con alcune pietanze a base di pesce

il tutto a
35,80
EURO

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 gratinate con erbe di campo e formaggio Asino
Ravioli con ripieno di trota delle risorgine e raguttino di verdure

Secondo Piatto (carne più contorno)

Turbante di branzino con lo zafferano
Purè di patate viola e spinacine saltate in padella

Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **MERCOLEDÌ 31 MARZO ALLE ORE 20.00**
- **SERVIZIO PRENOTABILE FINO AD ESAURIMENTO DISPONIBILITÀ**
- **SPESE DI CONSEGNA: 2,50 EURO** (indipendentemente dal numero di menù ordinati)

1 CONSEGNA A DOMICILIO

Le consegne a domicilio per il pranzo di Pasqua e Pasquetta verranno effettuate: sabato 3 aprile durante l'intera giornata, domenica 4 e lunedì 5 aprile in mattinata entro le ore 11.00

2 ASPORTO CON RITIRO A VIVARO

E' possibile ritirare gli asporti presso il ristorante nei seguenti orari: sabato 3 aprile dalle ore 16.00 oppure domenica 4 aprile e lunedì 5 aprile dalle 9.30 alle ore 11.30

IL NOSTRO METODO

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 Pasqua e Pasquetta...

...per asporto e a domicilio!!

Ritrova a casa tua i sapori della tradizione!



Menù 5 | con CAPRETTO

Menù con secondo piatto a base di capretto

Antipasto Caldo (composto da 3 delicatezze)

Tortina salata con le primizie dell'orto di primavera
Abbracci gratinati di Asparagi dei Magredi e Speck
Flan di erbe di campo e fonduta di formaggio salato

Primi Piatti (2 tipi di primi)

Crespelle con erbe di campo e formaggio Asìno
Gnocchetti rustici di pane con Pitina, timo e sughetto dell'arrosto

Secondo Piatto (carne più contorno)

Capretto Magredi al forno con erbe aromatiche
Contorni cotti assortiti dell'orto dei Magredi

il tutto a
34,90
Euro

Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **MERCOLEDÌ 31 MARZO ALLE ORE 20.00**
- **SERVIZIO PRENOTABILE FINO AD ESAURIMENTO DISPONIBILITÀ**
- **SPESE DI CONSEGNA: 2,50 EURO** (indipendentemente dal numero di menù ordinati)

1 CONSEGNA A DOMICILIO

Le consegne a domicilio per il pranzo di Pasqua e Pasquetta verranno effettuate: sabato 3 aprile durante l'intera giornata, domenica 4 e lunedì 5 aprile in mattinata entro le ore 11.00

2 ASPORTO CON RITIRO A VIVARO

E' possibile ritirare gli asporti presso il ristorante nei seguenti orari: sabato 3 aprile dalle ore 16.00 oppure domenica 4 aprile e lunedì 5 aprile dalle 9.30 alle ore 11.30

IL NOSTRO METODO

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 Pasqua e Pasquetta...

...per asporto e a domicilio!!

Ritrova a casa tua i sapori della tradizione!



i piatti fuori lista n.1

Proponiamo questo elenco di pietanze singole per i 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...

Cestino di Pitina

Millefoglie di Pitina con Montasio, prataioli, rucola e pomodoro confit

€ 8,50

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

€ 8,50

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.

€ 10,00

Antipasto Caldo Vegetariano

Tortina salata con le primizie dell'orto di primavera, Asparagi dei Magredi bianchi e verdi gratinati e flan di erbe di campo e fonduta di formaggio salato



€ 8,50

Tortina salata

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



€ 7,00

Primi piatti

Lasagnette al saraceno con porri, erbe e Montasio stagionato



€ 7,00

Gnocchetti rustici di pane con Pitina, timo e sughetto dell'arrosto



€ 7,00

Gnocchi di patate e spinaci con sughetto alla cacciatora

€ 7,00

Mezzelune Magredi al San Daniele e Salvia




€ 7,00

Vellutata di erbe di stagione ed orzo



€ 6,00

Secondi piatti

Frico dei Magredi	 € 7,50
Suprema di faraona farcita con germogli di primavera e asparagi	€ 11,00
Musetto e Brovada	€ 8,50
Capretto Magredi al forno con erbe aromatiche	€ 15,00
Mulatta Calda (verdure grigliate e formaggio alla piastra)	 € 7,00
Baccalà "ragno" alla vicentina alla moda dei Magredi	€ 13,50
Gran misto di formaggi con mostarde e frutta secca	 € 7,50
Stinco intero, in doppia cottura, alla birra con patate al forno	€ 12,00
Costicine di maiale in doppia cottura con polenta	€ 9,50

Grandi Piatti Unici e Gustosi

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 € 16,00

Gran Griglia... Carni di manzo, ali e coscia di pollo, costa e pancetta, polpettina, verdure grigliate, formaggio Montasio fuso, polenta e patate fritte € 16,00

La Focaccia Delicata... Focaccia di grani antichi della Fattoria, macinati a pietra, con pomodoro, mozzarella, Formaggio Frant, verdure di stagione, olio Evo, basilico  € 8,00

La Focaccia Gustosa... Focaccia di grani antichi della Fattoria Gelindo, macinati a pietra, con pomodoro, mozzarella, Pitina, formaggio "Verde Pradis", patata, cipolla, olio Evo € 8,50

Patria dal Friul... Salame Cisât nel letto di brovada, frico filante con cipolla e patate, polenta con fonduta di formaggio "Asino", funghi e ricotta affumicata, Pitina su letto di rucola € 13,00

Contorni cotti e crudi

Verdure dell'orto grigliate	 € 4,00
Contorni cotti assortiti dell'orto dei Magredi	€ 4,00
Polenta abbrustolita a fette con farina integrale	€ 2,40
Patate al forno	 € 4,00

I Dolcetti di fine pasto

Crostatina monoporzione con frutta fresca e crema chantilly	€ 4,50
Zuppa della nonna	€ 4,50
Torta golosa di cioccolato e pere dei Magredi	€ 4,00
Panna cotta con frutti di bosco tiepidi	€ 4,00
Salame al cioccolato	€ 4,00
La vostra Torta Personalizzata (da decidere insieme e da quotare al peso)	

pietanze a scelta per i più esigenti...

...Menù dei Bimbi!!

Gnocchetti al ragù/burro/pomodoro	€ 6,00
Pasticcio al ragù	€ 6,50
Cotoletta panata con le patate al forno	€ 8,00

