

Menù di Natale e della Vigilia!

..per asporto e a domicilio!!

Ritrova a casa tua i sapori della tradizione!



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)

Crespelle di zucca gratinate con amaretto e ricotta affumicata

Gnocchetti di pane con timo, pitina e sughetto dell'arrostato

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
29,80
EURO

Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **LUNEDÌ 20 DICEMBRE ALLE ORE 20.00**

- **SERVIZIO PRENOTABILE FINO AD ESAURIMENTO DISPONIBILITÀ**

1 CONSEGNA A DOMICILIO

Le consegne a domicilio per il pranzo di Natale verranno effettuate:

venerdì 24 dicembre durante l'intera giornata e sabato 25 dicembre in mattinata entro le ore 11.00

2 ASPORTO CON RITIRO A VIVARO

E' possibile ritirare gli asporti presso il ristorante nei seguenti orari:

venerdì 24 dicembre dalle ore 16.00 oppure sabato 25 dicembre dalle 9.30 alle ore 11.00

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 Natale e della Vigilia!

..per asporto e a domicilio!

Ritrova a casa tua i sapori della tradizione!



Menù 2 | il VEGETARIANO

Menù fisso con selezione di verdure e formaggi

il tutto a
29,00
Euro

Antipasto Caldo

Strudel di verdure dell'orto gratinato, tortino di erbe di campo e zucca con fonduta di formaggio salato e semi di papavero, abbracci di radicchio tardivo gratinato

Primi piatti (2 tipi di primi)

Crespelle gratinate con porri e formaggio Montasio
Gnocchi di zucca nel cestino di frico croccante con ricotta affumicata

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 **LUNEDÌ 20 DICEMBRE ALLE ORE 20.00**
- **SERVIZIO PRENOTABILE FINO AD ESAURIMENTO DISPONIBILITÀ**

1 CONSEGNA A DOMICILIO

Le consegne a domicilio per il pranzo di Natale verranno effettuate:

venerdì 24 dicembre durante l'intera giornata e sabato 25 dicembre in mattinata entro le ore 11.00

2 ASPORTO CON RITIRO A VIVARO

E' possibile ritirare gli asporti presso il ristorante nei seguenti orari:

venerdì 24 dicembre dalle ore 16.00 oppure sabato 25 dicembre dalle 9.30 alle ore 11.00

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 Natale e della Vigilia!

..per asporto e a domicilio!

Ritrova a casa tua i sapori della tradizione!



Menù 3 | il SENZA GLUTINE

Menù fisso composto senza utilizzo di glutini

il tutto a
30,80
EURO

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 porri, formaggio Montasio e speck
Gnocchi di zucca su cestino di frico, con burro, salvia e ricotta affumicata

Secondo piatto (carne più contorno)

Tagliata di petto di cappone con rucola e prosecco
Contorni cotti assortiti dell'orto dei Magredi



Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **LUNEDÌ 20 DICEMBRE ALLE ORE 20.00**
- **SERVIZIO PRENOTABILE FINO AD ESAURIMENTO DISPONIBILITÀ**

1 CONSEGNA A DOMICILIO

Le consegne a domicilio per il pranzo di Natale verranno effettuate:

venerdì 24 dicembre durante l'intera giornata e sabato 25 dicembre in mattinata entro le ore 11.00

2 ASPORTO CON RITIRO A VIVARO

E' possibile ritirare gli asporti presso il ristorante nei seguenti orari:

venerdì 24 dicembre dalle ore 16.00 oppure sabato 25 dicembre dalle 9.30 alle ore 11.00

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 Natale e della Vigilia!

..per asporto e a domicilio!

Ritrova a casa tua i sapori della tradizione!



Menù 4 | con ANTIPASTO DI PESCE

Antipasto di pesce e secondo piatto di carne

il tutto a
30,80
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 porri e formaggio Montasio
Mezzelune ripiene di salmerino con raguttino di verdure alla julienne

Secondo Piatto (carne più contorno)

Turbante di branzino con zafferano e purè di patate viola
Contorni cotti assortiti dell'orto dei Magredi

Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **LUNEDÌ 20 DICEMBRE ALLE ORE 20.00**
- **SERVIZIO PRENOTABILE FINO AD ESAURIMENTO DISPONIBILITÀ**

1 CONSEGNA A DOMICILIO

Le consegne a domicilio per il pranzo di Natale verranno effettuate:

venerdì 24 dicembre durante l'intera giornata e sabato 25 dicembre in mattinata entro le ore 11.00

2 ASPORTO CON RITIRO A VIVARO

E' possibile ritirare gli asporti presso il ristorante nei seguenti orari:

venerdì 24 dicembre dalle ore 16.00 oppure sabato 25 dicembre dalle 9.30 alle ore 11.00

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 Natale e della Vigilia!

..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 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

€ 9,50

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.

€ 12,00

Antipasto Caldo Vegetariano

Strudel di verdure dell'orto gratinato, tortino di erbe di campo e zucca con fonduta di formaggio salato e semi di papavero, abbracci di radicchio tardivo gratinato



€ 9,00

Tortina salata

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



€ 7,00

Primi piatti

Crespelle gratinate con porri e Montasio stagionato e speck



€ 7,00

Gnocchi di zucca con ricotta affumicata su cestino di frico



€ 7,00

Gnocchi di patate e spinaci con sughetto alla cacciatora

€ 7,00

Mezzelune Magredi al San Daniele e Salvia

€ 7,00

Raviolini di carne in brodo

€ 7,00

i piatti fuori lista n.2

pietanze a
scelta per i più
esigenti...

Secondi piatti

Frico dei Magredi

 € 7,50

Tagliata di cappon e con rucola e prosecco

€ 9,50

Musetto e Brovada

€ 9,00

Tacchinella di Natale, petto con funghi prataioli e porcini

€ 12,00

Mulatta Calda (verdure grigliate e formaggio alla piastra)

 € 8,00

Baccalà "ragno" alla vicentina alla moda dei Magredi

€ 13,00

Gran misto di formaggi con mostarde e frutta secca

 € 8,50

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

€ 12,00

Grandi Piatti unici

Festival del Bollito... Petto di Manzo, Gallina, Cotechino, Lingua, Porcina,

€ 17,00

Coda di Bue e Polpettine. Viene accompagnato da salsine, cren, brovada, patate e verdure cotte.

La Focaccia Delicata

 € 8,00

Focaccia di grani antichi della Fattoria, macinati a pietra, con pomodoro, mozzarella, Formaggio Frant, verdure di stagione, olio extra vergine di oliva, basilico

La Focaccia Gustosa

€ 8,50

Focaccia di grani antichi della Fattoria Gelindo, macinati a pietra, con pomodoro, mozzarella, Pitina, formaggio "Verde Pradis", patata, cipolla, olio extra vergine di oliva

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

 € 2,50

Patate al forno

 € 4,00

I Dolcetti di fine pasto

Crostatina monoporzione con confettura di zucca e zenzero e mandorle tostate

€ 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)

...Menù dei Bimbi!!

Gnocchetti al ragù/burro/pomodoro

€ 6,00

Pasticcio al ragù

€ 6,50

Cotoletta panata con le patate al forno

€ 8,00

