

# 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 PIETANZE DI PESCE

Antipasto e secondo piatto di pesce

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 (pesce 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 cappone 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

