



PROPOSTA 3

IL CENONE ROMANTICO, IN LATARIA 2018

Sarete ospitati presso il celebre Caseificio Sociale dei Magredi, dove potrete riscoprire i valori dimenticati e gli autentici sapori della terra.

LATARIA
DEI
MAGREDI
— VIVARO —
ex Caseificio con Cucina e Alloggi

IL MENU' DELLA SERATA

BRINDISI DI BENVENUTO E STUZZICHINI

Crostone con ricotta all'erba cipollina
Fiocchi di frico, crudità di ortaggi con salsine
Verdure croccanti e guizzi di trota
Boule d'aperitivi con Li Sisaris, Melindo e Milus Bio

ANTIPASTI

Filetto di salmerino marinato agli agrumi
Insalata di polipo e patate con moscardino
Abbracci di radicchio di Treviso e speck
Tortino di erbe con zucca e salsa d'asin
Patata di Andreis ripiena con Asin e Pitina
CAELINE, Pinot bianco dei Magredi "vigna delle Ventunis"

PRIMI PIATTI

Struccolo gratinato di pastagnocco con ricotta, spinaci e Praga
Mezzelune di malga, con Montasio e pere
PAGANIS, uvaggio di merlot e cabernet "Vigna dal Paradis"

INTERMEZZO

Sorbetto alla mela e Calvados

SECONDI PIATTI

Tagliata di petto al punto rosa e coscia d'anatra all'arancia
Contorni cotti assortiti e gran misto d'insalate
COLVERE, Cabernet franc e sauvignon "podere Buona Vite"

DESSERT

I dolci della notte di San Silvestro e fantasia di frutta
Boule dei vino da dessert

FINE PASTO

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

QUOTAZIONI DEL VEGLIONE IN LATARIA

Prezzo adulto	€ 70,00
Bambini (2-4 anni)	€ 15,00
Bambini (5-8 anni)	€ 23,00
Bambini (9-14 anni)	€ 30,00

La formulazione delle pietanze privilegia i **prodotti tipici friulani** e prevede, per la maggior parte, l'utilizzo di prodotti stagionali, coltivati o allevati direttamente nella fattoria di famiglia e da validi artigiani del Gusto che **rispettano il disciplinare del PANIERE MAGREDI**.

Per la notte di san Silvestro abbiamo previsto **una simpatico cenone, al lume di candela con musica di sottofondo, brindisi di mezzanotte, lotteria gratuita e omaggio all'arrivederci.**

E' un banchetto adatto sia per le coppiette, sia per le famiglie con bambini.





La Lataria dei Magredi, storia e tradizione...

Costituito da 3 salette per un totale di 80 posti a sedere, all'esterno un giardino mediterraneo ombreggiato da ulivi e fichi. L'insegna lascia intuire una cucina semplice e genuina che si basa su frutta, verdura e carni della fattoria di famiglia.



LATARIA DEI MAGREDI

Il celebre **Caseificio Sociale dei Magredi**, un'imponente costruzione in sassi squadrati ove si produceva l'eccezionale Vivaro, il padre del Montasio, ora è stato trasformato nell'accogliente agriturismo **Lataria dei Magredi**, tempio della cucina tipica del territorio.

IL PROGRAMMA

- Ore 20,00** Inizio del cenone e musica d'ascolto
Ore 23,30 Fine della cenone
Ore 24,00 Brindisi con Brut Anniversario e auguri di buon anno
Ore 01,00 servizio di dolcetti, frutta e golosessi
Arrivederci e omaggi agli ospiti

Dalle 21.00 alle 00.30

Lotteria gratuita con 10 omaggi di Gelindo. Con il numero presente sul tuo menù potrai partecipare al gioco: **"vinci un regalo"**, 10 premi in omaggi durante la serata.

Personalizzazione del banchetto:

è possibile sostituire le pietanze proposte con altri piatti. Contattateci per trovare la soluzione più opportuna alle vostre aspettative. Consigliamo un colloquio, anche telefonico, prima di decidere la sostituzione. Diete personalizzate per astenie e intolleranze.

