

Gelindo
dei
Magredi

FATTORIA & RESORT

UNA SOSTA IN FATTORIA, ALL'INSEGNA
DELL'ALLEGRIA E DELLA GENUINITÀ,
CON PIETANZE AGRITURISTICHE LA CUI
FRAGRANZA DERIVA DA ORTAGGI, CEREALI,
FRUTTA E UVE COLTIVATI PREVALENTEMENTE
DALLA FAMIGLIA TREVISANUTTO
E DAI CONTADINI VICINI DI CASA.

CIBI SAPORITI, VINI GENEROSI, OSPITI CORDIALI
E L'ACCOGLIENTE ATMOSFERA SARANNO
I PROTAGONISTI DI UN FELICE INCONTRO
IN QUESTA TERRA CONTADINA, MAGRA,
MA SCHIETTA COME I SUOI FRUTTI.

PREPARIAMO QUESTE PIETANZE
SECONDO RICETTE TRATTE DA ANTICHI
RICETTARI FRIULANI,
MA RIVISITATE IN CHIAVE MODERNA
DOVE CON POCHI GRASSI E UN'ACCURATA
LAVORAZIONE CONSERVIAMO GELOSAMENTE
I SAPORI DELLA TRADIZIONE.

Gelindo dei Magredi - Via Roma, 14
33099 Vivaro (Pn) Friuli Venezia Giulia
Tel. +39.0427.97037
www.gelindo.it - info@gelindo.it

LEGENDA DEGLI ALLERGENI: per facilitare l'individuazione e la presenza di allergeni (come da regolamento UE 1169/2011)
abbiamo associato ad ogni allergene un numero e lo abbiamo riportato a fianco di tutti i piatti del menù che ne contengano

**1 CEREALI, 2 CROSTACEI, 3 UOVA, 4 PESCE, 5 ARACHIDI, 6 SOIA, 7 LATTE, 8 FRUTTA A GUSCIO, 9 SEDANO, 10 SENAPE,
11 SEMI DI SESAMO, 12 ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI, 13 LUPINI, 14 MOLLUSCHI**

Sussistendo l'obbligo di indicare gli allergeni a far data dal 13 dicembre 2014 ed essendo i piatti realizzati anche con alimenti prodotti da ditte terze, con la presente comunicazione, si solleva la
ditta Gelindo srl da qualsivoglia responsabilità derivante dal fatto che, i prodotti acquistati e prodotti in data antecedente e non ancora scaduti in periodo in cui non sussisteva tale obbligo, non
presentano tali indicazioni sull'etichetta ed in tal caso si conferma che siamo in grado di evidenziare la presenza di allergeni solo per la parte prodotta e realizzata in toto dalla nostra cucina.

Gelindo
dei
Magredi

il Tinello dei
Gourmet

LA CAMPAGNA FRIULANA
I SUOI PRODOTTI
LE TRADIZIONI E
L'INNOVAZIONE IN CUCINA

il Menù
INVERNO 2026




Il Menù Gourmet del Tinello

Gentili Clienti, in questa accogliente e riservata saletta desideriamo proporvi una selezione speciale delle nostre migliori pietanze con l'aggiunta di alcune proposte tipiche, originali e stagionali.

Brindisi di Benvenuto e Saluto dalla Cucina

Delicatezze degli Chef Elena e Tiziano
Boule degli aperitivi con Melindo, Sisaris, Grignel e Milus



Antipasti

	Prosciutto crudo di San Daniele Coradazzi o Prolongo, stagionatura 24 mesi con frutta di stagione e giardiniera in agrodolce della Fattoria Gelindo ^{11,12}	€ 14,00
	Tartare di manzetta della Fattoria accompagnata dalle nostre salsine e ortaggi in agrodolce ^{10,11,12}	€ 19,00
	La trota regina affumicata con pan brioche al pepe nero e burro alle erbe ^{4,1,3,7}	€ 16,00

il Caldo

	Carciofo gratinato con speck d'anatra e crema di topinambur ^{1,7}	€ 16,00
--	--	---------



Primi Piatti

	Mezzelune di malga con ripieno di formaggi delle Valli del Cosa ^{1,3,7}	€ 15,50
	Gnocchi di erbe su cestino di Frico ^{1,3,7}	€ 14,00
	Tagliolini al San Daniele e carciofi ^{1,7}	€ 15,00
	La minestra di stagione, calda e confortante	€ 10,50



Coperto e servizio: € 3,50 a persona e comprende il Benvenuto e il Saluto dalla Cucina e l'arrivederci



Secondi Piatti

	Tagliata di manzetta alla griglia al profumo d'aglio e rosmarino	€ 22,00
	Costolette d'agnello scottadito alla griglia con le erbe aromatiche ^{4,12*}	€ 25,00
	Baccalà alla vicentina con polenta brustolada di mais antichi ^{4,7,12*}	€ 20,00
	Il coniglio in porchetta, ripieno di salsiccia su letto di spinaci ripassati ^{3,7}	€ 20,00
	Filetto di salmerino, carciofi saltati e bottarga ^{4,12}	€ 20,00

Piatti della Tradizione

	Frico filante Magredi con cipolla, patate e melette ⁷	€ 12,00
	Pitina delle Valli Pordenonesi cotta in tecia con aceto e "cavo" ^{1,7,12}	€ 13,50
	Gran misto di formaggi vaccini e caprini delle nostre valli accompagnati da mostarde, frutta e mieli friulani ^{7,8,12}	€ 13,00

Verdure della Fattoria

	Tris di contorni cotti al vapore	€ 5,50
	Insalate miste dell'orto	€ 4,50

Vini, i consigli del Sommelier

	Bottiglia	Calice
Trento DOC Brut Metodo Classico. <i>Conti D'Arco Trentino Alto Adige</i>	€ 30,00	€ 5,00
Chardonnay DOC. <i>Le Vigne di Zamò. Colli Orientali del Friuli</i>	€ 26,00	€ 5,20
Schioppettino. <i>Conte d'Attimis Maniago. Colli Orientali del Friuli</i>	€ 34,00	€ 6,50
Barbera d'Asti. <i>Cantina Franco Mondo. Asti (Piemonte)</i>	€ 20,00	€ 4,00

* **Alimenti Surgelati:** Pietanze che potrebbero essere state confezionate in parte con prodotti surgelati o aver subito un trattamento di surgelazione

** **Pietanze prodotte in casa** e successivamente sottoposte ad un breve periodo di conservazione mediante surgelazione

 Questo simbolo indica le **PIETANZE SENZA GLUTINE**. Fare attenzione, linee di preparazione non separate, ma controllate in fase di lavorazione.

 Questo simbolo indica le **PIETANZE VEGETARIANE**, che non contengono carne, pesce.

 Questo simbolo indica **PIETANZE** che possono essere richieste **SENZA** guarnizioni contenenti glutine.

