

La Carta del buon bere

Bollicine	Bott.	Calice
Sisaris, Cuvèe Brut Selezione Gelindo, Bottiglia da Lt. 0,75	€ 12,00	€ 3,50

Vini Bianchi	Bott.	Calice
Filonis, Pinot bianco alla spina Selezione Gelindo, spinato in bottiglietta Bottiglietta da L. 0,35	€ 4,60	
Bottiglia da L. 0,75	€ 7,80	

Quarinis Rosa, Rosato alla Spina Selezione Gelindo, spinato in bottiglietta Bottiglietta da L. 0,35	€ 4,60	
Bottiglia da L. 0,75	€ 7,80	

Caeline, Bianco "importante" Selezione Gelindo in bottiglia da L. 0,75	€ 12,00	€ 3,50
--	---------	--------

Vini Rossi	Bott.	Calice
-------------------	-------	--------

Ventunis, Cabernet Sauvignon alla spina Selezione Gelindo, spinato in bottiglietta Bottiglietta da 0,35 L.	€ 4,60	
Bottiglia da 0,75 L.	€ 7,80	

Lavion, Merlot Selezione Gelindo, bottiglia 0,75 L.	€ 12,00	€ 3,50
---	---------	--------

Medunio, Cabernet Sauvignon Selezione Gelindo, bottiglia 0,75 L.	€ 12,00	€ 3,50
--	---------	--------

Colvere, Cabernet Franc Selezione Gelindo, bottiglia 0,75 L.	€ 12,00	€ 3,50
--	---------	--------

Marmores, Refosco dal P.R. Selezione Gelindo, bottiglia 0,75 L.	€ 12,00	€ 3,50
---	---------	--------

Rovereit, Refosco dal P.R. Selezione Gelindo, bottiglia 0,75 L.	€ 12,00	€ 3,50
---	---------	--------

Ulteriori Vini: richiedi al tavolo la "Carta dei Vini"

Il cibo che avanza lo puoi portare a CASA! Portare via ciò che non riesci a finire è un apprezzamento per la qualità delle pietanze ed evita lo spreco alimentare. Richiedi il contenitore per l'asporto. **Vale anche per la bottiglia di vino...** Richiedeteci il tappo!

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 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 13 LUPINI, 14 MOLLUSCHI

Sussistono i obblighi di etichetta per 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 di qualsiasi responsabilità derivante dal fatto che, i prodotti acquistati e prodotti data antecedente non erano scaduti in periodo in cui non sussisteva tale obbligo, non presentando indicazioni sull'etichetta in tal caso conferma che siamo in grado di individuare la presenza di allergeni solo per la parte prodotta e realizzata in tutto o in parte dalla nostra cucina

Birre	0,2 L.	0,4 L.
Birra Bionda alla Spina	€ 3,00	€ 4,50

Birra di Meni, Cavasso (Pn) Grava, stile India Pale Ale - 6,0 % Vol. Pirinat, stile Schwarz - 6,5 % Vol. Comatàrs, stile Doppelbock - 7,1 % Vol. Dreon, stile Blanche, 5,0 % Vol.	0,75 L. Bott. € 12,00	
--	--------------------------	--

Birra Meduna - Selez. Gelindo Birra stile Lager - 5,2 % Vol. Colore chiaro, profumo di luppolo fresco	0,75 L. Bott. € 12,00	
--	--------------------------	--

Birra Colvera - Selez. Gelindo Birra stile Bock - 7,4 % Vol. Colore ambrato, note di miele e pane	0,75 L. Bott. € 12,00	
--	--------------------------	--

Birra Celina - Selez. Gelindo Birra stile Amber Ale - 7,0 % Vol. Colore ambrato, caramello e luppolo	0,75 L. Bott. € 12,00	
---	--------------------------	--

Succhi di Frutta	0,375 L.	0,75 L.
-------------------------	----------	---------

Milus, succo mele alla spina 100% Succo Biologico di mele della Fattoria	€ 3,00	€ 5,00
--	--------	--------

Grignel, succo d'uva alla spina 100% Succo di Uva, analcolico	€ 3,50	€ 6,00
---	--------	--------

Succo di Mora o Mirtillo Fattoria Gelindo - Bott. di vetro da L. 0,25	Bott. € 3,00	
---	--------------	--

Acqua e Bevande

Acqua bottiglia di vetro da 0,75 L.	€ 2,50
--	--------

Bibite in lattina, 0,33 L.	€ 3,00
-----------------------------------	--------

Caffè e correzione di grappa rustica in fiaschetto	€ 1,50
---	--------

Amari, Grappe e altri liquori	€ S.Q.
--------------------------------------	--------

Gelindo dei Magredi

FATTORIA & RESORT

...in Friuli Venezia Giulia



Lasciatevi conquistare dal fascino di un soggiorno nella natura, dove potrete riscoprire i valori dimenticati e gli autentici sapori della nostra terra.

Gelindo è un centro di turismo rurale situato nei Magredi, un parco naturale di 400 kmq, poco a nord di Pordenone, ai piedi delle Dolomiti Friulane, patrimonio dell'UNESCO.

La fattoria è costituita da un podere di 20 ettari in cui sono inseriti gli alloggi con camere dotate di ogni comfort. Le piscine, una grande area verde con laghetto, i giochi rustici, i pascoli ombrosi, gli orti e i frutteti biologici, le vigne e la cantina, le scuderie con campi scuola e il maneggio coperto completano la struttura agroricettiva.

Vivere una "villeggiatura" come ai bei tempi andati, nel Friuli Venezia Giulia, a due passi dalle romantiche Venezia e Trieste, sarà un periodo rilassante, vissuto negli ampi spazi della fattoria, a stretto contatto con la natura e gli autentici sapori della terra!

il Podere dei Gelindo



Gelindo dei Magredi

il Segreto dei Sapori

il menu per Tutti i Gusti



Berwenuti

il Brindisi all'arrivo e lo Stuzzichino saranno il nostro Gustoso Saluto!

GRANDI PIATTI, FOCACCE E PIATTI STAGIONALI
Particolare attenzione è dedicata alle intolleranze e ai diversi stili alimentari

...una cucina semplice e genuina che si basa su frutta, verdura e carni della fattoria di famiglia



Coltiviamo, raccogliamo e trasformiamo i prodotti della terra per farvi riscoprire ogni giorno sensazioni dimenticate e gli autentici sapori delle nostre origini...



PORTAMIA CON TE!
TAKE AWAY



il Menù per Tutti i Gusti

buon appetito!

Antipasti

Antipasto caldo 1,3,7
degustazione di 4 prelibatezze del giorno € 13,50

Sapore di Mare 7,9
insalata di mare, sarde in saor, baccalà mantecato, polenta abbrustolita € 15,00

Tortina salata 1,3,7
di pasta brisè, farcita con le primizie dell'orto e fonduta di Formadi Frant € 10,50

La trota e la zuccina 8,7,12
Crudità di zucchine all'olio evo, aspretto di limone, petali di trota affumicata delle risorgive, pesto fresco al basilico e briciole di frico € 14,50

Carpaccio di manzetta 1,8,9
con caponatina di verdure di stagione € 14,00

Salumi del territorio

Prosciutto di San Daniele
degli storici Prosciuttifici Coradazzi e Prolongo, 18 mesi di stagionatura € 12,50

Salumi dei Magredi 3,9,10,12
con verdurine in agrodolce e sott'olio € 12,00

Speck Friulano di Sauris 1,3,9,10,12
caratteristico della Valle di Sauris, saporito, delicato, lieve nota di fumo e assaggi di frutta di stagione € 12,00

Formaggi

Gran misto di formaggi 7,8
freschi, stagionati, vaccini e caprini con frutta, con mostarde e mieli friulani € 12,50

Caprini e Ovini d'Italia 7,8
freschi, stagionati, spalmabili, con frutta, accompagnati da mostarde e mieli friulani € 10,50

Primi Piatti

Lasagne rustiche 1,3,7
fatte in casa con ortaggi e Montasio € 12,00

Balotes di Clauzetto 1,7
gnocchi gratinati di polenta, fatti in casa con funghi e cuore di formaggio Asino € 12,00

Crespelle gratinate 1,3,7
fatte in casa, con la farcitura del giorno € 12,00

Mezzelune 5 terre 1,3,7,**
fatte in casa farcite con pinoli, basilico e pomodorini datterino € 12,50

Tagliatelle al San Daniele 1,3,7
fatte in casa con farina di frumento e grano saraceno, burro, panna, salvia e prosciutto di San Daniele € 13,00

Gnocchi d'estate 1,3,7,9
gnocchi di patate fatti in casa, con rucola e pomodorini € 12,50

Minestra del giorno
con la miglior selezione di verdure fresche della Fattoria Gelindo € 9,50

"Su li Boris" Brace

Costata di manzetta
circa 700/800 grammi, al peso € 5,50 hg

Tagliata di manzo
alle erbe fini, con rucola e olio Marcelli € 18,50

Polastro alla diavola 3,5,10
petto, coscia, ala di pollo cotti alla griglia, leggermente piccante con patate fritte € 13,50

Costicine di maiale
in doppia cottura, alla griglia e sotto vuoto a bassa temperatura, con polenta rustica di grani antichi macinati a pietra e patate fritte € 17,00

Tipicamente Friulani

Nido di polenta e funghi 1,7
polentina morbida di grani antichi, macinati a pietra con fonduta di formaggio Asino, squeta fumada e funghi € 10,00

Frico filante Magredi 7
formaggio, patate, cipolla e polenta cotti in padella con polenta rustica € 11,50

Salame "Cisât" all'aceto 12
salame fresco del norcino, cotto in padella con cipolla, aceto, servito con brovada e polenta rustica € 12,50

Pitina Val Tramontina 7,12
cotta in padella con aceto di vino e cao, servita su letto di polentina morbida di grani antichi macinati a pietra € 12,50

Secondi Piatti

Tagliata di cappone 1,7,10,12
petto di cappone a lamelle, cotto in padella con rucola, Prosecco, limone con l'aggiunta di un pò di senape e latte € 16,00

Polastro al Piculit Neri 1,12
pollo in umido, cotto nel vino rosso, servito con scalogno e funghetti prataioli € 16,00

Stinco di maiale intero 7
stinco di maiale intero, cotto alla birra sottovuoto a bassa temperatura e servito con patate al forno € 17,50

Filetto di Trota al forno 9,22
cotto al forno in carta fata, servito con verdurine julienne cotte al vapore € 18,50

Filetto di Porchettina 1,9,11,12
cotto a bassa temperatura con sughetto dell'arrosto, aspretto di ribes, con caponatina di verdure dell'orto € 18,50

Baccalà alla vicentina 4,7,12
con polentina morbida di grani antichi macinati da noi a pietra € 18,00

Mulatta calda 7
Formaggio Montasio alla piastra, verdure grigliate dell'orto con polenta rustica di grani antichi macinati a pietra € 12,00

i Grandi Piatti della Fattoria dei 20



1,3,5,7,10,12 **Gran Grigliata** 21,00 €

Carni di manzo, salsiccia, ali e coscia di pollo, costa e pancetta, polpettina, verdure grigliate, formaggio Montasio fuso, polenta e patate fritte

1,3,7,9 **Tris di Primi Piatti** 16,50 €

Lasagnetta rustica con ortaggi di stagione e formaggio Montasio. Gnocchi di patate e spinaci con il polastro in umido, e "Balotes" gnocchi di polenta gratinati con formaggio "Asino" e funghi

7,12 **La Patria del Friuli** 19,00 €

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

1,10 **Gulasch alla Furlana** 18,50 €

Muscolone di manzo cotto con cipolle e un pochino di paprika, servito con gnocchi di pasta fatti in casa, pancetta stufata e accompagnato da un crostone di pane integrale tostato

3,7,12 **Festival Estivo** 20,00 €

Lingua salmistrata, petto di porchetta ripiena con rucola e grana, vitello con salsa tonnata, puntine di formaggi delle Valli e formaggio "Asino" (tipico formaggio morbido di vacca), verdure in composta, ovetto sodo e verdure grigliate

1,7 **La Focaccia Rita** 9,50 €

Focaccia di grani antichi della Fattoria Gelindo, macinati a pietra, con pomodoro, mozzarella, olio extra vergine di oliva e basilico

1,7 **La Focaccia dello Chef** 14,00 €

Focaccia di grani antichi della Fattoria Gelindo, macinati a pietra, farcite secondo l'estro dello Chef, con abbinamenti di giornata, gustosi e sfiziosi...chiedi qual'è la farcitura di oggi!

1,4,5,14 **Gran Fritto di Pesce** 20,50 €

Calamari, gamberetti, fritturina, canestrelli, alici panate, guizzi di trota e verdurine di stagione dell'orto di zio Giancarlo e nuvola di patate croccanti

Verdure e Contorni

Insalatona Magredi
con verdure assortite, tonno, uovo sodo, scaglie di grana, olive taggiasche € 9,00

Insalata mista di stagione € 4,00

Patate fritte* 5 € 4,50

Patate al forno € 5,00

Tris di verdure cotte € 5,00

Verdure grigliate € 5,00

*Alimenti Surgelati: Pietanze che potrebbero essere state confezionate in parte con prodotti surgelati o aver subito un trattamento di surgelazione
**Alimenti Surgelati: Pietanze prodotte in casa e successivamente sottoposte ad un breve periodo di conservazione mediante surgelazione
Coperto € 3,00 a persona. Comprende: aperitivo e stuzzichino, polenta con le salse calde e Liquorini o Milus Brule alla cassa

Questo simbolo indica le PIETANZE SENZA GLUTINE. Attenzione, linee di preparazione non separate, ma controllate

Questo simbolo indica le PIETANZE VEGETARIANE, che non contengono carne, pesce e relativi derivati.

Questo simbolo indica PIETANZE che possono essere richieste SENZA guaranizioni contenenti glutine. I piatti contraddistinti, di per sé, sono già senza glutine