

La Carta del buon bere

Bollicine	Bott.	Calice
Sisaris, Cuvè Brut <i>Selezione Gelindo, bottiglia da Lt. 0,75</i>	€ 11,00	€ 2,50

Gravin, Frizzantino alla Spina <i>Selezione Gelindo, spinato in caraffa</i>		
<i>Caraffa da Lt. 0,50</i>	€ 4,50	
<i>Caraffa da Lt. 1,0</i>	€ 8,00	€ 2,00

Vini Bianchi	Bott.	Calice
Filonis, Friulano alla Spina <i>Selezione Gelindo, spinato in bottiglia</i>		
<i>Bottiglietta da Lt. 0,35</i>	€ 4,30	
<i>Bottiglia da Lt. 0,75</i>	€ 7,50	€ 2,00

Quarinis Rosa, Rosato alla Spina <i>Selezione Gelindo, servito in bottiglia</i>		
<i>Bottiglietta da Lt. 0,35</i>	€ 4,30	
<i>Bottiglia da Lt. 0,75</i>	€ 7,50	€ 2,00

Caeline, Bianco "importante" <i>Selezione Gelindo in bottiglia da Lt. 0,75</i>	€ 11,00	€ 2,80
--	---------	--------

Vini Rossi	Bott.	Calice
Paganis, Merlot alla Spina <i>Selezione Gelindo, servito in bottiglia</i>		
<i>Bottiglietta da Lt. 0,35</i>	€ 4,30	
<i>Bottiglia da Lt. 0,75</i>	€ 7,50	€ 2,00

Ventunis, Cabernet Sauvignon <i>Selezione Gelindo, servito in bottiglia</i>		
<i>Bottiglietta da Lt. 0,35</i>	€ 4,30	
<i>Bottiglia da Lt. 0,75</i>	€ 7,50	€ 2,00

Lavion, Merlot <i>Selezione Gelindo, bottiglia Lt. 0,75</i>	€ 11,00	€ 2,80
---	---------	--------

Medunio, Rosso "importante" <i>Selezione Gelindo, bottiglia Lt. 0,75</i>	€ 11,00	€ 2,80
--	---------	--------

Colvere, Cabernet Franc <i>Selezione Gelindo, bottiglia Lt. 0,75</i>	€ 11,00	€ 2,80
Marmores, Refosco dal P.R. <i>Selezione Gelindo, bottiglia Lt. 0,75</i>	€ 11,00	€ 2,80

<i>Ulteriori Vini: richiedi al tavolo l'apposita "Carta dei Vini"</i>		
Birre	0,2 Lt.	0,4 Lt.
Birra Bionda alla Spina	€ 3,00	€ 4,50

Birra di Meni, Cavasso (Pn) Grava, stile India Pale Ale - 6,0 % Vol. Runcis, stile Amber Pale Ale - 7,0 % 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 <i>Birra stile Lager - 5,2 % Vol.</i> <i>Colore chiaro, profumo di luppolo fresco</i>	0,75 L	Bott. € 11,50
--	--------	---------------

Birra Colvera - Selez. Gelindo <i>Birra stile Bock - 7,4 % Vol.</i> <i>Colore ambrato, note di miele e pane</i>	0,75 L	Bott. € 11,50
--	--------	---------------

Succhi di Frutta	0,375 L	0,75 L
Milus, succo mele alla spina <i>100% Succo Biologico di mele della Fattoria</i>	€ 3,00	€ 5,00

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

Succo di Mora della Fattoria <i>Bottiglietta di vetro da 0,25L</i>	Bott.	€ 3,00
--	-------	--------

Succo di Mirtillo della Fattoria <i>Bottiglietta di vetro da 0,25L</i>	Bott.	€ 3,00
--	-------	--------

Acqua e Bevande

Acqua bottiglia di vetro da Lt. 0,75	€ 2,00
---	--------

Bibita in lattina, Lt. 0,33	€ 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 15 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, la rimessa per bike e moto 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

PORTATI VIA CON TE!
TAKE AWAY

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

Berwenuti

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

GRANDI PIATTI, FOCACCE E PIATTI STAGIONATI

Particolare attenzione è dedicata alle intolleranze e ai diversi stili alimentari

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

Rev.18_1_04/2022

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 contengono
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

Susistono il obbligo di indicare gli allergeni 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 s.r.l. da qualsiasi responsabilità derivante dal fatto che i prodotti acquistati, prodotti in data antecedente e non ancora scaduti in periodo in cui non sussisteva tale obbligo, non presentano indicazioni sull'etichetta in tal caso si conferma che siamo in grado di evidenziare la presenza di allergeni solo per la parte prodotta e realizzata in tutta la nostra cucina.

Gelindo dei Magredi - Country Resort - Via Roma 14 - Vivaro (Pn) Tel. 0427.97037
 Email: risto@gelindo.it - Web Site: www.gelindo.it - Shop: www.gelindoshop.it

Gelindo dei Magredi Ristorante

il Menù per Tutti i Gusti

buon appetito!

Antipasti

- Antipasto caldo** 1,3,7
degustazione di 4 prelibatezze del giorno € 12,00
- Sapore di Mare** 7,9
insalata di mare, sarde in saor, baccalà mantecato, polenta abbrustolita € 13,80
- Tortina salata** 1,3,7
di pasta brisè, farcita con le primizie dell'orto e fonduta di Formadi Frant € 9,50
- Terra e Fiume** 12
Crudità di asparagi del Meduna con la Regina di San Daniele (la trota affumicata) e olio extravergine di oliva € 13,00
- L'Oca e la Misticanza** 7,11,12
Misticanza di insalate con petto d'oca affumicato e semi di sesamo tostanti € 13,00

Salumi del territorio

- Prosciutto di San Daniele**
degli storici Prosciuttifici Coradazzi e Prolongo, 18 mesi di stagionatura € 11,00
- Salumi dei Magredi** 3,9,10,12
con verdurine in agrodolce e sott'olio € 10,50

Formaggi

- Gran misto di formaggi** 7,8
freschi, stagionati, vaccini e caprini con frutta, accompagnati da mostarde e mieli friulani € 11,00
- Caprini e Ovini d'Italia** 7,8
freschi, stagionati, spalmabili, con frutta, accompagnati da mostarde e mieli friulani € 9,50

Primi Piatti

- Lasagne rustiche** 1,3,7
fatte in casa con ortaggi e Montasio € 10,50
- Balotes di Clauzetto** 1,7
gnocchi gratinati di polenta, fatti in casa con funghi e cuore di Formaggio Asino € 10,50
- Crespelle gratinate** 1,3,7
fatte in casa, con la farcitura del giorno € 10,50
- Mezzelune alla Carnica** 1,3,7,**
fatte in casa, farcite con ricotta e spinaci, burro, salvia e grattatina di ricotta affumicata € 11,50
- 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 € 11,00
- Gnocchi di pane** 1,3,7,9
fatti in casa, con pane, timo, pitina e conditi con il sughetto dell'arrosto € 11,00
- Minestra del giorno**
con la miglior selezione di verdure fresche della Fattoria Gelindo € 9,50
- "Su li Boris" Brace**
Tagliata di manzo alle erbe fini, con rucola e olio Marcelli € 18,00
- 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 € 16,80

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 € 9,00
- Frico filante Magredi** 7
formaggio, patate, cipolla e polenta cotti in padella con polenta rustica € 10,00
- Salame "Cisât" all'aceto** 12
salame fresco del norcino, cotto in padella con cipolla, aceto, servito con brovada e polenta rustica € 10,00
- 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 € 11,50

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 € 14,50
- Polastro al Piculit Neri** 1,12
pollo in umido, cotto nel vino rosso, servito con scalogno e funghetti prataioli € 15,00
- Stinco di maiale intero** 7
stinco di maiale intero, cotto alla birra sottovuoto a bassa temperatura e servito con patate al forno € 17,00
- Coscia di porchetta** 7,1,
cotta sauté con latte, accompagnata da funghetti prataioli e porcini € 14,00
- Muset e brovada** 12
cotechino di testa, rape acide e crèn € 12,50
- Baccalà alla vicentina** 12
con polentina morbida di grani antichi macinati da noi a pietra € 17,00
- Mulatta calda** 7
Formaggio Montasio alla piastra, verdure grigliate dell'orto con polenta rustica di grani antichi macinati a pietra € 10,00

i Grandi Piatti della Corte dei 20



1,3,5,7,10,12 **Gran Grigliata 20,50 €**
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 18,50 €**
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 18,00 €**
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

3,5,7,12 **Festival di Primavera 17,70 €**
Asparagi bolliti, uova sode, porchetta fredda con rucola e grana, prosciutto cotto di Tiziano con il cren, formaggio morbido Asino (formaggio salato di latte vaccino tipico della Val d'Arzino) e verdure grigliate

1,7 **La Focaccia Delicata 10,30 €**
Focaccia di grani antichi della Fattoria Gelindo, macinati a pietra, con pomodoro, mozzarella, Formadi Frant, verdure di stagione dell'orto, olio extra vergine di oliva, basilico

1,7 **La Focaccia Gustosa 10,80 €**
Focaccia di grani antichi della Fattoria Gelindo, macinati a pietra, con pomodoro, mozzarella, Pitina, formaggio "Verde Pradis", patata, cipolla, olio extra vergine di oliva

1,4,5,14 **Gran Fritto di Pesce 19,80 €**
Calamari, gamberetti, fritturina, canestrelli, alici panate, guizzi di trota e verdurine di stagione dell'orto di zio Giancarlo e nuvola di patate croccanti

*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 Brulé 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 guarnizioni contenenti glutine.
I piatti contraddistinti, di per sé, sono già senza glutine