



Elenco delle pietanze per Menù di Cerimonia

Questa piccola guida Le sarà d'ausilio per la personalizzazione del menù del suo banchetto.

E' un elenco di piatti che gli chef consigliano per sostituire, le pietanze proposte nei Menù dei Banchetti di Cerimonia.

La scelta degli ingredienti usati nella preparazione dei piatti privilegia i prodotti tipici friulani e prevede, l'utilizzo di ingredienti stagionali, coltivati o allevati direttamente nella fattoria di famiglia o prodotti da sapienti artigiani del Tipico Friulano.

Solo i piatti con il simbolo € prevedono un aumento di prezzo.

ANTIPASTI FREDDI

I salumi della fattoria e gli ortaggi in composta

Assaggio di prosciutto di San Daniele, Speck di Sauris, Sopressa dei Magredi, mosaico di ortaggi alla russa, verdure sott'olio e frutta.

Mesticanza d'insalate con petto d'anitra – cappone - coniglio

E' un piatto misto composto da varie insalate, anche aromatiche, meletta acida, Montasio, prosciutto di Praga, frutta secca e fresca di varie tipologie. Condito con extravergine, aceto balsamico e semi di sesamo tostati.

Millefoglie di Pitina, con Montasio, fungo e cappello di pomodoro

Gli ingredienti descritti, con aggiunta d'insalata, sesamo e mela vengono impiattati in modo da formare una millefoglie colorata. Viene condito con olio extravergine, aceto balsamico e pepe.

I Sapori delle Dolomiti Friulane

Prosciutto cotto con il cren, cestino di pasta filo con insalata di zucchine, montasio e pitina, petali di bresaola farciti di formaggio caprino e ricotta, adagiati su di un letto di rucola, petali di Montasio stagionato.

ANTIPASTI DI PESCE

€ Dolomiti Friulane, Magredi e Riviera Adriatica:

Insalata di mare, crostone con la Regina di San Daniele, pesce spada affumicato e Julienne d'ortaggi in agrodolce, baccalà mantecato, sarda in saor, insalata russa.

€ La trota delle risorgive:

Tartare con crostini caldi, carpaccio marinato con gli agrumi e bafra di trota "fume'" sul letto di finocchi.

€ **Carpaccio di baccalà**, sul letto di finocchi con arancia e pitina dolce

€ **Misticanza d'asparagi bianchi e verdi** con erba cipollina e petalo di trota fumè

SELVAGGINA

€ Terrina di pollame con mostarda di frutta, melette senapate e crostoni di pane di zucca

€ Coppa di cinghiale al balsamico sul letto di cappucci, prosciutti di selvaggina con sedano e frutti di bosco

ANTIPASTI CALDI (3 delicatezze)

- Crostone con petto d'anitra fumè e burro di Pradis
- Nido di polenta con Pitina al "cavo" e balsamico
- Cappelle di funghi champignon, farcite e gratinate
- Petali di melanzane farciti con caprino morbido e aromatica
- Tortino di Zucca/Erbe/Patate/Melanzane/Porri con salsa d'"Asin"
- Abbracci di (radicchio-asparagi-tegoline) e speck gratinati
- Nido di polenta: con funghi trifolati e Montasio vecchio
con salsa d'asin, papavero e squeta fumada
con salame cisât e balsamico
- Crostone con ragù di selvaggina salmi e peverada
- Patata di Andreis gratinata con farcitura di Montasio e Speck
- Frico filante con patate, cipolla e meletta

ANTIPASTO CALDO SINGOLO

- Sarmaris, petali di verza ripieni e stufati, con salsa di verdure
- Tortina salata farcita con le verdure dell'orto su una fonduta di montasio

PRIMI PIATTI

Paste gratinate

Crespelle con zucchine, speck e Latteria mezzano
Crespelle con zucca, speck, amaretto e ricotta fumè (pitina)
Crespelle alla Valcosa con erbe di campo e formaggio "Asin" morbido
Crespelle Magredi con ricotta fresca, bietina e prosciutto di Praga
Crespelle del cacciatore con funghi, salsiccia e Montasio
Crespelle d'autunno con porri, speck e Montasio mezzano
Crespelle d'estate-all'ortolana-con le verdure dell'orto
Lasagnette al saraceno con erbe di campo e Montasio
Lasagnette al saraceno con porri, Montasio e prosciutto di Praga
Lasagnette al saraceno con funghi, salsiccia e Montasio
Lasagnette al saraceno con melanzane alla parmigiana e origano
Lasagnette al saraceno con radicchio, salsiccia e latteria mezzano

Paste Ripiene

Mezzelune bolognese, con carni scelte, Montasio e sughetto vegetale
Mezzelune Magredi, con ricotta, erbe, salvia e san Daniele
Mezzelune parmigiana con ricotta, erbe, burro e parmigiano
Mezzelune 5 terre con caprino, pinoli, basilico e dadolata di datterini
Mezzelune Dolomiti con formaggi di malga, latteria vecchio e burro
Mezzelune d'autunno con zucca, amaretto, ricotta fumè e pitina
Mezzelune Carniche (cialzons) con burro fuso, cannella e ricotta fumè

Risotti

Risottino carnaroli con i tesori di stagione e/o le verdure dell'orto
Risottino carnaroli con i con funghi di stagione e parmigiano
Risottino carnaroli con faraona, la quaglietta ripiena e parmigiano
Risottino carnaroli "del committente"
Risottino carnaroli con Zucca, pitina erba cipollina
Risottino carnaroli con lo Zafferano
€ Risottino carnaroli con pesce (mare e fiume), zucchine e fiori

Gnocchi

Gnocchi di patate con il "polastro in umido"
Gnocchi di patate e spinaci con il ragout alla cacciatore
Gnocchi di melanzane conditi con pesto e caprino vecchio
Gnocchi di melanzane conditi con sugo vegetale e dadolata di verdure
Gnocchi di erbe di campo, con foglia di frico, burro e ricotta fumè
Gnocchi di zucca, con amaretto, cannella, pitina e ricotta fumè
Gnocchi di pane, speck, parmigiano e timo, conditi col sugo d'arrostato

Paste asciutte al sugo

Blecs (maltagliati) al saraceno con gulasch, speck e montasio vecchio
Blecs (maltagliati) al saraceno con il sugo della cacciatore
Blecs (maltagliati) con erbe, patata, latteria stagionato e pitina

Minestre, Zuppe e Vellutate

Minestra degli sposi: risi in brodo, fegatini e oveti immaturi
Minestra di raviolini di carne in brodo intagliato
Minestrone di fagioli con rotellina di muset e pasta
Minestra di gnocchetti di carne e pane in brodo intagliato
Zuppa di scalogni e porri con crostini
Vellutata di zucca con crostini e ciccioli di pitina e patate
Vellutata di patate/erbe di campo / con gnocchetti di ricotta

SECONDI PIATTI

Pollame e Conigli del nostro cortile

Polastro collo nudo al Piculit Neri con cipolline e funghetti
Polastro collo nudo in suprema al timo con isolotto di riso e verdure croccanti: coscia disossata e petto in tagliata
Petto di cappone (tagliata) con rucola, prosecco e limone
Faraona ripiena al forno, servita con salsa peverada
Tacchinella con prataioli e porcini, cotta sauté con crema di latte
Coniglio alla selvatica (tipo salmi) con polentina
Galantina di coniglio farcita con carni scelte e verdure di stagione
€ Anatrina novella ripiena al forno, profumata all'arancia e tagliata di petto al punto rosa

Porchetta al pascolo

Carrè cotto al forno e puntina disossata e ripiena alle erbe aromatiche
Coscia con prataioli e porcini, cotta sauté con crema di latte
Stinco cotto al forno con la birra e crauti in padella.

Vitella da Latte

Paletta di sella e girello di coscia al forno con guarnizioni di stagione
Scaloppine di coscia, "come una volta": sapori da concordare

Manzetta al Pascolo

Paletta di sella marinata al vino e verdure e poi brasata
Guancialino stracotto alle aromatiche, con purè e croccantini
Goulasch alla furlana con cipollotti, crostone e gnocchetti di pasta

ALTRE PREPARAZIONI

(prevedono una revisione del prezzo)

- € Agnello e capretto cotto al forno con le erbe aromatiche
- € Grigliatina mista di carni scelte, verdure, Montasio e salame cisât
- € Filetto di porchetta alla fornarina (pasta brisee e prosciutto) e tutti i tagli speciali
- € Selvaggina a piacere
- € L'arrosto della domenica (2 carni nello stesso piatto)
- € Filetti di trota (o altri pesci) e ortaggi cotti al vapore nel cartoccio di carta fata
- € Filetto di branzino (o altri pesci), marinato, coperto di patate d'Andreis e cotto al forno
- € Filetto di baccalà al forno con broccoli della Valcellina, cipolla rossa croccante di Cavasso, intingolo di peperone

DESSERT

Sant' Honorè con bignè o cannolini
Millefoglie con crema chantilly, cioccolato e frutta
Meringata con cioccolato fondente, oppure con fragole
Torte alla frutta con base di pan di spagna oppure di pasta sfoglia
Sacher oppure torta pere e cioccolato
Bavarese alla vaniglia/fragola/frutti di bosco serviti con salsa alla frutta
Semifreddi alla frutta oppure al cioccolato bianco e nero al pistacchio
Sorbetti di frutta con frutta spiritosa (senza grassi, alcool e zuccheri)
Sgroppino veneto con gelato al limone, vodka, limone e prosecco
Gelato alla vaniglia con frutti di bosco tiepidi, servito in una cialda
Gelato alla cannella con pere al vino, servito in una cialda
Frutta fresca e secca; spiedini di frutta; macedonia di frutta

ACCOGLIENZA AL BUFFET IN GIARDINO

Oltre alle pietanze dell'accoglienza servita al tavolo che comprendono salatine, patatine, cioppini, fiocchi di bruschette con crema di ricotta e salsa di cipolla, verranno serviti al buffet piccoli assaggi delle seguenti delicatezze:
Frittata campagnola, cestini di pastafilo con caponata di verdure.
Confraternita Salumi dei Magredi, ortaggi in olio-agrodolce
Verdurine croccanti fritte nell'area dell'accoglienza.
Inoltre organizzeremo **il rito della polenta**: paiolo di polentina con farina di mais antichi e saraceno con salsine calde e pancetta, polenta e verdurina al barbecue.