

... Piatti Straordinari...

oggi, grazie ad i vostri cuochi abbiamo il piacere di potervi offrire una selezione di Piatti Speciali...

Gnocchetti d'erbe nel cestino di frico

Piatto che coniuga la morbidezza e la cremosità degli gnocchi alla croccantezza di frico con l'aroma di salvia e ricotta affumicata.



13,00€

Gnocchi al San Daniele e Salvia

Conditi con prosciutto crudo, burro e salvia rappresentano un ricco primo piatto che ci ricorda le belle osterie di un tempo ed i loro alimenti semplici, buoni e sinceri.



13,00€

Struccolo di Pastagnocco

Rotolo con ricotta, spinaci e funghi. E' un primo piatto semplice ma molto gustoso. Condito con burro e salvia e una grattata di ricotta affumicata è una vera prelibatezza.



13,00€

Mezzelune con Pere e Formaggi

Una sfoglia grezza ed un morbido ripieno. Le pere della fattoria ed i formaggi, creano un primo piatto dal sapore delicato, dolce-salato molto interessante.



13,00€

Coniglio alla Selvatica

Una carne molto magra, ma allo stesso tempo tenera e succosa. Cotta a sauté dopo una breve marinatura. Accompagnata con verdure cotte e patate.



17,00€

il Gran Fritto croccante alla "Furlana"

Selezione di carni bianche. Maiale, pollo, coniglio, medaglione alla milanese, formaggio, crocchette di verdure, ortaggi julienne e meletta antica in tempura.



PIATTO SU RICHIESTA

La Lataria dei Magredi

Lasciatevi contagiare dal fascino di una sosta in campagna, dove potrete riscoprire i valori dimenticati e gli autentici sapori ...
...vieni a in Lataria per uno Spuntino Frugale o un Pranzo Regale!...
in un ambiente classico, elegante ma informale!...

il Territorio

Poco a nord di Pordenone esiste un luogo magico, l'antica Vivarium. Il borgo è ubicato nei Magredi, un'ampia prateria, zona di protezione speciale per l'avifauna, situata alla confluenza dei torrenti Cellina, Meduna e Colvera. Un luogo



acquistiamo da contadini nell'area dei "MAGREDI".
Inoltre gli alimenti non contengono additivi chimici e la conservabilità è dovuta soltanto a trattamenti termici. I vini contengono solfiti nella quantità minime prescritte dalle normative.



le Colture Agricole

Le pietanze prevedono l'utilizzo di materie prime stagionali, **coltivate o allevate direttamente nella fattoria di famiglia** con metodi naturali, regolati solo dai ritmi di Madre Natura.
Ciò che non produciamo, lo

la Cucina

Dalla terra alla tavola, ecco tutti i veri sapori dei Magredi a chilometri zero. **Una cucina fatta solo con prodotti freschissimi: Gli alimenti della nostra fattoria.**
Pietanze genuine tratte da antichi ricettari di famiglia. Piatti del territorio in chiave moderna: pochi grassi e un accurata

l'Accoglienza

Il celebre Caseificio Sociale di Vivaro, una importante costruzione in sassi squadrati, ora è stato trasformato nell'accogliente Agriturismo della Lataria dei Magredi.
La zona di ristoro è composta da tre salette per un tale di 60 posti a sedere con all'esterno un giardinetto in stile mediterraneo.

Al piano superiore c'è la possibilità di soggiornare in comode ed attrezzate camere da letto che sono dotate di tutti i comfort, arricchite dall'indiscussa atmosfera di altri tempi.

incantato dove si viene rapiti da un profondo senso di libertà. Una sconfinata prateria che nella buona stagione diventa un tappeto di colori e profumi.

Un invito a stendersi tra l'erbe per... riscoprire il cielo e la terra!!



i Dolci della Casa...

...fatti con pochi grassi e zuccheri ed un'accurata lavorazione artigianale
"L'arte dolciaria è molto più che saper eseguire ricette: è un vero
e proprio gesto d'amore"...

**MELE DEI
MAGREDI**

**E FRUTTI
DI BOSCO
FRESCHI**

Sfogliatina con Crema Chantilly

In questa golosa millefoglie la delicatezza della crema Chantilly si sposa perfettamente con i molteplici strati friabili della pasta sfoglia e i frutti freschi della fattoria.

6,50€

Strudel di Mele e Gelato

Dolce tipico delle Valli Alpine che sono le vere depositarie dei segreti per la preparazione di questo delizioso dolce. Le mele sono l'ingrediente fondamentale del suo ripieno, assieme a uvetta, pinoli e cannella.

7,00€

**GELATO
FATTO
IN CASA**

Gelato alla Vaniglia

Per terminare in bellezza la vostra cena vi proponiamo il gelato alla vaniglia fatto in casa e accompagnato da una salsa ai frutti di bosco della fattoria.

6,50€

**LIQUORE
ALCHERMES**

Zuppa del Casaro

Una base di pan di spagna bagnata nel liquore al chermes che si alternano ad uno strato di crema pasticcera e una al cacao. Davvero molto buona.

6,50€

**MASCARPONE
DELLA LATTERIA
DI MARSURE**

Sumirati

Un dolce al cucchiaio composto da strati di biscotti savoiardi inzuppati nel caffè e farciti con una crema a base di mascarpone. Una cremosa bontà per il fine pasto.

6,50€

**PASTA FROLLA
APPENA FATTA**

Crostatina con Frutta Fresca

Un dolce classico ma intramontabile composto da uno scrigno di pasta frolla che raccoglie uno strato di crema pasticcera e tanta frutta fresca.

6,50€

La Lataria dei Magredi

*Lasciatevi contagiare dal fascino di una sosta in campagna, dove potrete riscoprire i valori dimenticati e gli autentici sapori ...
...vieni a in Lataria per uno Spuntino Frugale o un Pranzo Regale!...
in un ambiente classico, elegante ma informale!...*

il Territorio

Poco a nord di Pordenone esiste un luogo magico, l'antica Vivarium. Il borgo è ubicato nei Magredi, un'ampia prateria, zona di protezione speciale per l'avifauna, situata alla confluenza dei torrenti Cellina, Meduna e Colvera. Un luogo



acquistiamo da contadini nell'area dei "MAGREDI". *Inoltre gli alimenti non contengono additivi chimici e la conservabilità è dovuta soltanto a trattamenti termici.* I vini contengono solfiti nella quantità minime prescritte dalle normative.



le Coltive Agricole

Le pietanze prevedono l'utilizzo di materie prime stagionali, *coltivate o allevate direttamente nella fattoria di famiglia* con metodi naturali, regolati solo dai ritmi di Madre Natura. Ciò che non produciamo, lo

la Cucina

Dalla terra alla tavola, ecco tutti i veri sapori dei Magredi a chilometri zero. *Una cucina fatta solo con prodotti freschissimi: Gli alimenti della nostra fattoria.* Pietanze genuine tratte da antichi ricettari di famiglia. Piatti del territorio in chiave moderna: pochi grassi e un accurata

l'Accoglienza

Il celebre Caseificio Sociale di Vivaro, una importante costruzione in sassi squadrati, ora è stato trasformato nell'accogliente Agriturismo della Lataria dei Magredi. *La zona di ristoro è composta da tre salette per un tale di 60 posti a sedere con all'esterno un giardinetto in stile mediterraneo.*

Al piano superiore c'è la possibilità di soggiornare in comode ed attrezzate camere da letto che sono dotate di tutti i comfort, arricchite dall'indiscussa atmosfera di altri tempi.

incantato dove si viene rapiti da un profondo senso di libertà. Una sconfinata prateria che nella buona stagione diventa un tappeto di colori e profumi.

Un invito a stendersi tra l'erbe per... riscoprire il cielo e la terra!!

