



la campagna friulana, i suoi prodotti
la tradizione e l'innovazione in cucina...

Pasqua nei Magredi



Domenica 9 aprile 2023

QUOTAZIONI: Adulti: € 58,00
Ragazzi 10-14 € 30,00 Bambini 7-9 € 25,00
Bambini 2-6 € 15,00 Bambini 0-2 gratis

I BAMBINI POSSONO SCEGLIERE I PIATTI ANCHE NEL MENU' BAMBINI

DALLE 15.30 ANIMAZIONI POMERIDIANE IN FATTORIA

- Scuola di crespelle per grandi e piccini € 3,00
- Battesimo a cavallo - la prima volta in sella € 3,00
- Gita in carrozza con il cavallo e/o Agribus) € 3,00
- Caccia al tesoro in fattoria € 5,00 (famiglia da 2 a 5)
- Visita al podere: orti, stalle, asinerie e scuderie - Gratis



IL GRAN BANCHETTO DI PASQUA 2023

BRINDISI di BENVENUTO

Fiocchi di frico croccante, crostoni con Ricotta ed erba cipollina
frittata pasquale e crostoni la "Bionda dei Magredi"
Boule d'aperitivi con Melindo, Sisaris e Milus bio

ANTIPASTO DI PESCE

Insalata di mare, baccalà mantecato con crumble di capperi e
pomodorini secchi, mosaico di verdure alla russa, trota delle risorgive in
saor con cipolla rossa della Valcosa.

ANTIPASTO CALDO

Tortino di asparagi con fonduta di Montasio e zafferano
FILONIS, Friulano dei Magredi "vigna del Dandolo"

PRIMI PIATTI

Crespelle gratinate con asparagi, formai frant e Speck
Gnocchi di erbe sul cestino di frico con burro di Pradis e ricotta
affumicata
LAVION, Merlot Cantina di Rauscedo

INTERMEZZO Sgroppino al limone e vodka

SECONDI PIATTI

Capretto dell'Azienda Agricola San Gregorio cotto al forno,
con le erbe aromatiche
Contorni cotti e gran misto d'insalate
MEDUNIO, Cabernet Sauvignon Cantina Torre Orientale

DESSERT

Mousse ai due cioccolato con coulis di lamponi
BOULE di vini da DESSERT: prosecco, moscato, verduzzo

FINE PRANZO

Caffè alla grappa, liquorini, frutta spiritosa
MILUS BRULE', succo di mela speziato e tiepido

*Lo Chef potrebbe apportare piccole variazioni al Menù, per chi non
apprezza il capretto proponiamo l'arrosto di vitello arrosto alla zingara.*