



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

Pasqua nei Magredi



Domenica 9 Aprile 2023

QUOTAZIONI:

- Adulti: € 66
- Bambini: da concordare

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 Menù del Tinello

BRINDISI DI BENVENUTO E STUZZICHINI

Foglie di frico, barchette con ricotta all'erba cipollina
Crostone con salmone e burro di Pradis
Boule d'aperitivi con Li Sisaris, Melindo e Milus Bio

ANTIPASTO DI PESCE

Tartar di ombrina su misticanza d'insalate e code di gambero
in saor di cipolla rossa della Val Cosa.
Baccalà mantecato con crumble di capperi e pomodorini secchi.

ANTIPASTO CALDO

Tortino di asparagi con fonduta di Montasio e zafferano
FRIULANO 2018 Cantina La Tunella

PRIMI PIATTI

Gnocchi di erbe nel cestino di frico con ricotta fumè di Pradis
Mezzelune di erbette rosse con asparagi e trota delle risorgive
I Pinot Nero del Friuli 2016 Cantina Conti Attimis Maniago

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
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO Cantina Ronchi di Manzano

TRAMEZZO

Degustazione di formaggi con mostarde e miele
Ucelut, Cantina I Vini di Bulfon

DESSERT

Mousse ai due cioccolato con coulis di lamponi
Boule di vini da dessert

FINE PRANZO

Caffè alla grappa, liquorini e frutta spiritosa, Brulè di succo di mela

*Lo Chef potrebbe apportare piccole variazioni al Menù, per chi non apprezza il capretto proponiamo **il filetto di porchetta alla fornarina***