



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

## Pasqua nei Magredi



**Domenica 31 marzo 2024**

**QUOTAZIONI:**

- Adulti: € 70 bevande incluse
- Bambini: da concordare

### **DALLE 15.30 ANIMAZIONI POMERIDIANE IN FATTORIA**

- Scuola di crespelle per grandi e piccini € 4,00
- Battesimo a cavallo - la prima volta in sella € 4,00
- Gita in carrozza con il cavallo e/o Agribus) € 4,00
- Caccia al tesoro in fattoria € 7,00 (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 Ribolla Gialla, Melindo e Milus Bio

### ANTIPASTO DI PESCE

Tartar di branzino su misticanza d'insalate e code di gambero  
in saor di cipolla rossa della Val Cosa.

### ANTIPASTO CALDO

Flan di asparagi con soutè di cozze e vongole

Pinot Bianco 2021 Cantina Tenuta Luisa Isonzo del Friuli

### PRIMI PIATTI

Tagliolini Jacoponi con carciofi e San Daniele

Tortello di arringa su crema di asparagi verdi e chips di cavolo nero e  
uova di salmone

Merlot 2023 Cantina I Magredi Domanins

**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 2019 Az. Agricola Ronchi di Manzano

### TRAMEZZO

Degustazione di formaggi con mostarde e miele

Ucelut, Cantina I Vini di Bulfon

### DESSERT

Il semifreddo Pasquale con coulis di fragole

Boule di vini da dessert

### FINE PRANZO

Caffé 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 **la tasca di vitello alle erbe di campo e  
asparagi del Meduna.***