



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

Pasqua nei Magredi



Domenica 31 Marzo 2024

QUOTAZIONI: Adulti: € 63,00 bevande incluse

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 € 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 GRAN BANCHETTO DI PASQUA 2024

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, Sisarìs e Milus bio

ANTIPASTO DI PESCE

Il crudo di branzino agli agrumi, timo e pepe rosa su letto di spinacino
novelli e nocciole tostate
Il moscardino con patate viola e asparagi con pesto al basilico

ANTIPASTO CALDO

Polentina alle erbe con i gamberetti di laguna in umido
CAELINE, Bianco dei Magredi "vigna del Dandolo"

PRIMI PIATTI

Crespelle gratinate con erbe e formaggio Asino
Ravioli di baccalà mantecato su crema di asparagi e polvere di
cavolo friulano essiccato
MEDUNIO, Cabernet Sauvignon Cantina Torre Orientale

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
LUSINCH, Merlot Cantina Blason Gradisca d'Isonzo

DESSERT

Il semifreddo Pasquale con coulis di fragole
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 **la tasca di vitello alle erbe di
campo e asparagi del Meduna.***