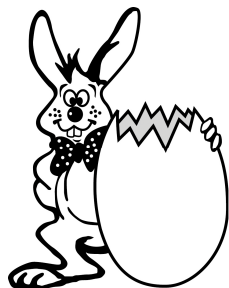




la campagna friulana, i suoi prodotti
la tradizione e l'innovazione in cucina...

Pasqua nei Magredi



Domenica 1 Aprile 2018

PREZZO

- Adulti: € 50,00
- Bambini 2-4 € 16,00
- Bambini 5-8 € 22,00
- Bambini 9-13 € 28,00

NOTE: i bambini possono scegliere i piatti anche nel MENU' BAMBINI

Contenitori per asporto a libera disposizione.

Programma di massima

Ore 12.30 – brindisi di benvenuto

Ore 13.00 – banchetto

Ore 15.30 – **animazione in fattoria** e arrivederci agli ospiti

<http://gelindo.com/it/eventi/Animazioni-in-fattoria>

MENU' PASQUALE 2018

BRINDISI di BENVENUTO

Olive, salatini, fiocchi di frico, crostoni con Ricotta frittata pasquale e crostoni la "Bionda dei Magredi"
Boule d'aperitivi con Melindo, Sisaris e Milus bio

ANTIPASTO di PESCE

Filetto di salmerino marinato agli agrumi ed
Insalata di polipo e patate con moscardino in bellavista

ANTIPASTO CALDO

Tortino di asparagi della Meduna con fonduta di Montasio e uova mimosa
FILONIS, Friulano dei Magredi "vigna del Dandolo"

PRIMI PIATTI

Gnocchi di erbe nel cestino di frico con ricotta fumè di Pradis
Mezzelune con la trota delle risorgive e asparagi verdi
VENTUNIS, uvaggio di merlot e cabernet "Vigna dal Paradis"

INTERMEZZO

Sorbetto ai frutti di bosco con le more spiritose

SECONDI PIATTI

Capretto dei Magredi, al forno, con le erbe aromatiche
Tagliata di cappone con rucola e prosecco
COLVERE, Cabernet franc e sauvignon "podere Buona Vite"

Contorni cotti e gran misto d'insalate

DESSERT

I dolci di primavera e la fantasia di frutta
BOULE di vini da DESSERT: prosecco, moscato, verduzzo

FINE PRANZO

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