



FERRAGOSTO IN FATTORIA

Buon pranzo ed un sano Relax!

Una splendida occasione per trascorrere una giornata in campagna tra gli animali della fattoria, la tranquillità della natura e la genuinità delle nostre pietanze...

Gentile **Ospite**, proponiamo i sapori della nostra terra, gustosi salumi, fragranti formaggi, profumate minestre, pollame dei cortili, verdure dell'orto, dolcetti genuini, pane rustico, focacce, polenta macinata con il mulino a pietra, qualche pesciolino dei fiumi e della riviera adriatica: **il tutto accompagnato dai vini dei Magredi.**

Prepariamo le pietanze ispirandoci alle antiche ricette friulane, ma rivisitate in chiave moderna, pochi grassi e un'accurata lavorazione per conservare i sapori della tradizione.

Con l'augurio che condividiate questo progetto di valorizzazione del territorio dei Magredi e delle sue eccellenze agroalimentari auguriamo un buon appetito!

La Famiglia Trevisanutto

ATTIVITA' in FATTORIA dalle 14.00 alle 16.30

- Cuochi per 1 giorno, prepariamo la crespelle (*grandi e piccini*) € 4,00
- Battesimo a cavallo - la prima volta in sella € 4,00
- Gita in carrozza con il cavallo (*grandi e piccini*) € 4,00
- Caccia al tesoro in fattoria, per famiglie (famiglia da 2 a 4) € 5,00
- Visita alla Fattoria: orti, stalle, asinerie e scuderie **Gratuita**

IL MENÙ DEGUSTAZIONE DI FERRAGOSTO!

ACCOGLIENZA al TAVOLO

Brindisi di benvenuto con aperitivi e frivolezze
Boule d'aperitivi con Li Sisaris, Melindo, Milus e Grignel

ANTIPASTINO

Carpaccio di manzetta con caponata di verdure e mandorle tostate

PRIMO PIATTO MISTO

Crespelle con zucchine, formaggio latteria
Gnocchi d'estate con pomodoro e rucola

SECONDO PIATTO

Spiedino Magredi: morbida lonza che avvolge il ripieno di pitina, Pradis mezzano e zucchine e contorni cotti assortiti

DESSERT

Gelato alla vaniglia con salsa di frutti di bosco

FINE PASTO

Liquorini di Gelindo

Il costo per questo menù è di € 39,00

Comprende anche l'aperitivo, la polenta e le insalate, i liquori di fine pasto. **Le altre bevande non sono incluse.**

Nella pagina seguente troverete il menù alla carta >>

IL MENÙ ALLA CARTA

Buon appetito!

BRINDISI di **BENVENUTO** e **SALUTO** dalla **CUCINA**

Delicatezze degli chef Elena e Tiziano

Boule con Melindo, Sisaris, Friulano e Milus

ANTIPASTI FREDDI

Misto di Salumi della Fattoria, ortaggi sott'olio e Val Cosa € 14,00

Carpaccio di manzetta con caponata di verdure € 14,00

ANTIPASTO CALDO ASSORTITO € 14,00

Tortino di erbe con fonduta di Montasio e semi di papavero

Patata di Andreis stufata con formaggio Asinò e ciccioli di Pitina

Petali di melanzana farciti con caprino morbido

Nido di polenta con funghi e ricotta affumicata

PRIMI PIATTI

Lasagnette al saraceno con melanzane e Montasio € 13,00

Balote, gnocchi di Mais con Prataioli e formaggio Asinò € 13,00

Crespelle con zucchine, formaggio latteria e speck € 13,00

Mezzelune 5 terre con pinoli, basilico e pomodoro datterino € 13,00

Gnocchi di patate alla cacciatora € 13,00

Vellutata di zucchine e basilico € 10,00

SECONDI PIATTI

Tagliata di cappone con rucola e prosecco € 16,00

Stinco di maiale intero alla birra, cotto a bassa temperatura € 18,50

Tagliata di manzetta alle erbe fini € 18,50

Pollastro alla diavola (petto, coscia, ala) piccantino € 13,50

I PIATTI della **TRADIZIONE**

Frico filante con cipolla, patate e mele € 12,00

La Mulatta calda: ortaggi e formaggio Montasio alla griglia € 12,50

Peta Andreana di Barcis, saltata all'aceto e cavo € 13,50

Nido di polenta con funghi, burro, "Asin" e squeta fumè € 10,00

Tris di Contorni cotti € 5,00

Coperto, aperitivo e stuzzichini € 3,00

I GRANDI PIATTI UNICI

abbondanti e deliziosi!

La Patria dal Friul, la tradizione! € 19,50

Salame all'aceto nel letto di cappucci; frico filante con cipolla e patate polenta con Montasio funghi e ricotta; Pitina, rucola e crostone di pan

La Gran Grigliata Su Li Boris, un classico! € 22,00

Carne di manzo, ali, coscia di pollo, costa e pancetta, polpettina, salsiccia, verdure alla mulatta formaggio fuso e polenta

Tris di primi, ricco e goloso! € 17,50

lasagne gratinate, Gnocchi di patate e spinaci alla cacciatora, "Balote", gnocchi di polenta con funghi e formaggio Asinò

Gulasch Puzta alla Furlana, la tradizione! € 18,50

Muscolone di manzo cotto con cipolle e poca paprika; viene servito con gnocchi di pasta, pancetta stufata e un crostone di pane tostato

Festival Estivo, fresco e saporito! € 21,00

Lingua salmistrata, petto di porchetta ripiena con rucola e grana, vitello con salsa tonnata, puntine di formaggi delle Valli e formaggio Asinò, verdure in composta, ovetto sodo e verdure grigliate.

DESSERT Vi chiediamo di consultare la carta dei dolci!

FINE PASTO Caffè, grappa e liquorini € 1,50