



...mani sapienti trasformano i frutti  
della terra in gustose pietanze...

## Pasqua nei Magredi



**Domenica 20 Aprile 2025**

**QUOTAZIONI:** Adulti: € 68,00 bevande incluse  
Ragazzi 10-14 € 30,00      Bambini 7-9 € 25,00  
Bambini 2-6 € 15,00      Bambini 0-2 gratis

**NOTE: 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 BANCHETTO DI PASQUA

### BRINDISI DI BENVENUTO E STUZZICHINI

Bon bon di frico, barchette con ricotta all'erba cipollina.  
Crostone con trota delle risorgive burro di Pradis  
Boule d'aperitivi con Li Sisaris, Melindo e Milus Bio

### ANTIPASTO CALDO

Uovo dorato, spinacini novelli ripassati, fonduta di formaggio  
Valcosa e noccioline tostate  
Carciofo gratin su crema di topinambur e speck anitra fumè  
CAELINE, Bianco "Vigna del Meduna"

### PRIMI PIATTI

Gnocco di patate ripieno di formadi frant, crumble di guanciale e  
zuppetta di sclopit  
Tortello ripieno di asparagi del Meduna con raguttino di agnello,  
timo e limone  
LAVION, Merlot Cantina di Rauscedo

**INTERMEZZO** Sorbetto alle fragole e sciroppo di Sambuco

### SECONDO PIATTO – UNA PORTATA A SCELTA

Capretto dei Magredi, al forno, con le erbe aromatiche  
Girello di Vitello al forno con punte d'asparago verde  
Contorni cotti e gran misto d'insalate  
MEDUNIO, Uvaggio Rosso "podere Buona Vite"

### DESSERT

"Lemon Pie", tortina al limone con meringa all'italiana  
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.*