



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

## Pasqua nei Magredi



**Domenica 20 Aprile 2025**

**QUOTAZIONI:**

- Adulti: € 73 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 ombrina su misticanza d'insalate, Code di gambero  
in saor di cipolla rossa della Val Cosa. Mosaico di verdure alla russa

### **ANTIPASTO CALDO**

Polentina al nero di seppia con guazzetto di canestrelli.  
*Pinot Bianco 2021 Cantina Tenuta Luisa Isonzo del Friuli*

### **PRIMI PIATTI**

Blecs di saraceno, con bietina Pitina e Montasio stravecchio  
Tortello ripieno di asparagi, raguttino di agnello, timo e limone.  
*Merlot 2023 Cantina I Magredi Domanins*

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

### **SECONDI PIATTI – 1 PIATTO 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  
*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**

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