

Menù di Natale e della Vigilia!

..per asporto e a domicilio!!

Ritrova a casa tua i sapori della tradizione!



2024

Menù 1 | CLASSICO A BASE DI CARNE

Antipasto di carne e secondo piatto di carne

Antipasto Caldo (comprende)

Tortina salata farcita con i tesori d'autunno e "formadi frant"
Abbracci di radicchio di Treviso e Speck gratinati
Flan di erbe di campo e zucca con fonduta di formaggio salato

Primi Piatti (comprende 2 tipi di primi)

Crespelle gratinate con porri, formaggio montasio e prosciutto di Praga
Gnocchi di patate con raguttino di selvaggina

Secondo Piatto (comprende carne più contorno)

Petto di tacchinella cotta sauté con funghi prataioli e porcini
Contorni cotti assortiti dell'orto dei Magredi

il tutto a
38,00
EURO

Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **VENERDI 20 DICEMBRE ALLE ORE 20.00**
- **SERVIZIO PRENOTABILE FINO AD ESAURIMENTO DISPONIBILITÀ**

1 **CONSEGNA A DOMICILIO** (costo consegna 5,00 euro, indipendente dal numero di menù ordinati)

Le consegne a domicilio per il pranzo di Natale verranno effettuate:

martedì 24 dicembre durante l'intera giornata e mercoledì 25 dicembre in mattinata entro le ore 11.00
Il giorno in cui avverrà la consegna è determinato dal numero di ordini e dalla loro localizzazione.

2 **ASPORTO CON RITIRO A VIVARO**

E' possibile ritirare gli asporti presso il ristorante nei seguenti orari:

martedì 24 dicembre dalle ore 16.00 oppure mercoledì 25 dicembre dalle 9.30 alle ore 11.00

IL METODO "GELINDO"...

Le pietanze vengono servite cotte, da riscaldare, non impiattate ed in contenitori di alluminio per alimenti adatti al forno convenzionale e ad ai microonde di ultima generazione.

Altri piatti, bevande e dessert sono esclusi ed eventualmente da ordinarsi a parte dall'apposita lista delle pietanze, vini e dolci.

Menù di Natale e della Vigilia!

..per asporto e a domicilio!

Ritrova a casa tua i sapori della tradizione!

2024

Menù 2 | il VEGETARIANO

Menù fisso con selezione di verdure e formaggi

il tutto a
35,00
Euro

Antipasto Caldo (comprende)

Tortina salata farcita con i tesori d'autunno e "formaggi frant"
Carciofo dorato con ripieno di pan grattato, prezzemolo e formaggio Montasio stravecchio, abbracci gratinati di radicchio di Treviso

Primi piatti (comprende 2 tipi di primi)

Lasagnette al saraceno con porri e Montasio
Balote di Clauzzeto gratinate con funghi e cuore di formaggio Asino

Secondo piatto (comprende il secondo piatto più contorno)

Frico dei Magredi con patata, cipolla e polenta brustulada
Contorni cotti assortiti dell'orto dei Magredi

100%
Vegetarian
product

Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **VENERDI 20 DICEMBRE ALLE ORE 20.00**
- **SERVIZIO PRENOTABILE FINO AD ESAURIMENTO DISPONIBILITÀ**

1 **CONSEGNA A DOMICILIO** (costo consegna 5,00 euro, indipendente dal numero di menù ordinati)

Le consegne a domicilio per il pranzo di Natale verranno effettuate:

martedì 24 dicembre durante l'intera giornata e mercoledì 25 dicembre in mattinata entro le ore 11.00
Il giorno in cui avverrà la consegna è determinato dal numero di ordini e dalla loro localizzazione.

2 **ASPORTO CON RITIRO A VIVARO**

E' possibile ritirare gli asporti presso il ristorante nei seguenti orari:

martedì 24 dicembre dalle ore 16.00 oppure mercoledì 25 dicembre dalle 9.30 alle ore 11.00

IL METODO "GELINDO"...

Le pietanze vengono servite cotte, da riscaldare, non impiattate ed in contenitori di alluminio per alimenti adatti al forno convenzionale e ad ai microonde di ultima generazione.

Altri piatti, bevande e dessert sono esclusi ed eventualmente da ordinarsi a parte dall'apposita lista delle pietanze, vini e dolci.

Menù di Natale e della Vigilia!

..per asporto e a domicilio!

Ritrova a casa tua i sapori della tradizione!



2024

Menù 3 | il SENZA GLUTINE

Menù fisso composto senza utilizzo di glutini

Antipasto di Pesce (comprende)

Insalata di mare, galletta con trota salmonata
Pesce spada affumicato e Julienne di verdure
Baccalà mantecato e mosaico di ortaggi alla russa

Primi piatti (comprende 2 tipi di primi)

Balote di Clauzzeto gratinate con funghi e cuore di formaggio Asìno
Gnocchi di zucca su cestino di frico, con burro, salvia e ricotta affumicata

Secondo piatto (comprende carne più contorno)

Petto di tacchinella cotta sauté con funghi prataioli e porcini
Contorni cotti assortiti dell'orto dei Magredi

Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **VENERDI 20 DICEMBRE ALLE ORE 20.00**
- **SERVIZIO PRENOTABILE FINO AD ESAURIMENTO DISPONIBILITÀ**

1 **CONSEGNA A DOMICILIO** (costo consegna 5,00 euro, indipendente dal numero di menù ordinati)

Le consegne a domicilio per il pranzo di Natale verranno effettuate:

martedì 24 dicembre durante l'intera giornata e mercoledì 25 dicembre in mattinata entro le ore 11.00
Il giorno in cui avverrà la consegna è determinato dal numero di ordini e dalla loro localizzazione.

2 **ASPORTO CON RITIRO A VIVARO**

E' possibile ritirare gli asporti presso il ristorante nei seguenti orari:

martedì 24 dicembre dalle ore 16.00 oppure mercoledì 25 dicembre dalle 9.30 alle ore 11.00

IL METODO "GELINDO"...

Le pietanze vengono servite cotte, da riscaldare, non impiattate ed in contenitori di alluminio per alimenti adatti al forno convenzionale e ad ai microonde di ultima generazione.

Altri piatti, bevande e dessert sono esclusi ed eventualmente da ordinarsi a parte dall'apposita lista delle pietanze, vini e dolci.

il tutto a
39,00
EURO



Menù di Natale e della Vigilia!

..per asporto e a domicilio!

Ritrova a casa tua i sapori della tradizione!



2024

Menù 4 | CON PIETANZE DI PESCE

Antipasto e secondo piatto di pesce

Antipasto di Pesce (comprende)

Insalata di mare, sarda in saor, crostone con trota salmonata, Pesce spada affumicato e Julienne di verdure
Baccalà mantecato, mosaico di ortaggi alla russa

Primi Piatti (comprende 2 tipi di primi)

Crespelle gratinate con porri, formaggio montasio e prosciutto di Praga
Mezzelune ripiene di salmerino con raguttino di verdure alla julienne

Secondo Piatto (comprende pesce più contorno)

Baccalà alla vicentina "alla moda" dei Magredi
Contorni cotti assortiti dell'orto dei Magredi

il tutto a
42,00
Euro

Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **VENERDI 20 DICEMBRE ALLE ORE 20.00**
- **SERVIZIO PRENOTABILE FINO AD ESAURIMENTO DISPONIBILITÀ**

1 **CONSEGNA A DOMICILIO** (costo consegna 5,00 euro, indipendente dal numero di menù ordinati)

Le consegne a domicilio per il pranzo di Natale verranno effettuate:

martedì 24 dicembre durante l'intera giornata e mercoledì 25 dicembre in mattinata entro le ore 11.00
Il giorno in cui avverrà la consegna è determinato dal numero di ordini e dalla loro localizzazione.

2 **ASPORTO CON RITIRO A VIVARO**

E' possibile ritirare gli asporti presso il ristorante nei seguenti orari:

martedì 24 dicembre dalle ore 16.00 oppure mercoledì 25 dicembre dalle 9.30 alle ore 11.00

IL METODO "GELINDO"...

Le pietanze vengono servite cotte, da riscaldare, non impiattate ed in contenitori di alluminio per alimenti adatti al forno convenzionale e ad ai microonde di ultima generazione.

Altri piatti, bevande e dessert sono esclusi ed eventualmente da ordinarsi a parte dall'apposita lista delle pietanze, vini e dolci.

Menù di Natale e della Vigilia!

..per asporto e a domicilio!

Ritrova a casa tua i sapori della tradizione!



2024

i piatti fuori lista n.1

Proponiamo questo elenco di pietanze singole per il più esigenti e per chi volesse aggiungere qualche piatto ai Menù Completi oppure semplicemente per chi desiderasse comporre personalmente il proprio menù!

pietanze a scelta per i più esigenti...

Gli antipasti...

La Terrina di Pollame

Terrina di pollame con crostoni di pane di zucca all'uvetta e mostarda di frutta

€ 12,30

I salumi della fattoria e gli ortaggi in composta

Assaggio di prosciutto di San Daniele, Speck di Sauris, soppressa con il filetto, mosaico di ortaggi alla russa, verdure di Giancarlo sott'olio e frutta

€ 10,60

Dolomiti e Adriatico

Insalata di mare, sarda in saor, crostone con trota salmonata, pesce spada affumicato e Julienne di verdure, con baccalà mantecato, mosaico di ortaggi alla russa.

€ 13,00

Antipasto Caldo Vegetariano

Tortina salata farcita con i tesodi d'autunno e formadi frant

Carciofo gratinato con ripieno di pan grattato, prezzemolo e formaggio Montasio stravecchio, abbracci gratinati di radicchio di Treviso e Speck



€ 11,80

Tortina salata

Tortina salata con le primizie dell'orto e fonduta di formai Frant



€ 9,20

Primi piatti

Lasagne di grano saraceno con le verdure d'inverno e Montasio

Gnocchi di zucca con ricotta affumicata su cestino di frico

Gnocchi di patate con raguttino alla selvaggina

Mezzelune Magredi al San Daniele e Salvia

Raviolini di carne in brodo



€ 10,50

€ 10,50

€ 10,50

€ 10,50

€ 10,50

pietanze a
scelta per i più
esigenti...

Secondi piatti

Frico dei Magredi

 € 9,80

Tagliata di cappon e con rucola e prosecco

€ 13,50

Musetto e Brovada

€ 11,40

Tacchinella di Natale, petto con funghi prataioli e porcini

€ 13,00

Mulatta Calda (verdure grigliate e formaggio alla piastra)



€ 10,50

Baccalà "ragno" alla vicentina alla moda dei Magredi

€ 15,50

Gran misto di formaggi con mostarde e frutta secca



€ 10,60

Stinco intero, in doppia cottura, alla birra con patate al forno

€ 15,20

Grandi Piatti unici

Festival del Bollito... Petto di Manzo, Gallina, Cotechino, Lingua, Porcina, Coda di Bue e Polpettine. Viene accompagnato da salsine, cren, brovada, patate e verdure cotte.

€ 20,30

La Focaccia dello Chef

€ 11,50

Focaccia con grani antichi della Fattoria, macinati a pietra, bianca, con mozzarella, formaggio Frant, zucca, Pitina, funghi e olio extra vergine di oliva

La Focaccia Rita



€ 9,00

Focaccia Focaccia con grani antichi della Fattoria Gelindo, macinati a pietra, con pomodoro fresco, mozzarella, olio extra vergine di oliva e basilico

Contorni cotti e crudi

Verdure dell'orto grigliate



€ 4,50

Contorni cotti assortiti dell'orto dei Magredi



€ 4,50

Polenta abbrustolita a fette con farina integrale (porzione)



€ 2,50

Patate al forno



€ 4,00

I Dolcetti di fine pasto

Crostatina monoporzione con confettura di zucca e zenzero e mandorle tostate

€ 4,90

Zuppa della nonna

€ 4,90

Torta golosa di cioccolato e pere dei Magredi

€ 4,90

Panna cotta con frutti di bosco tiepidi

€ 4,90

Salame al cioccolato

€ 4,90

La vostra Torta Personalizzata (da decidere insieme e da quotare al peso)

...Menù dei Bimbi!!

Gnocchetti al ragù/burro/pomodoro

€ 6,50

Pasticcio al ragù

€ 7,00

Cotoletta panata con le patate al forno

€ 8,50

