

# San Silvestro e Capodanno

..per asporto e  
a domicilio!!

Festeggia con gusto  
l'arrivo del nuovo anno!



## Menù 1 | CLASSICO A BASE DI CARNE

Antipasto di carne e secondo piatto di carne

### Antipasto Caldo (3 delicatezze, carne e verdure)

Strudel di verdure dell'orto gratinato

Abbracci di radicchio di Treviso e Speck

Tortino di erbe di campo e zucca con fonduta di formaggio Montasio

### Primi Piatti (2 tipi di primi)

Crespelle gratinate con erbe d'inverno e formaggio salato

Mezzelune Magredi al San Daniele e Salvia

### Secondo Piatto (carne più contorno)

Galantina di coniglio con farcitura di porri e zucca

e guarnizione di verdure cotte assortite dell'orto dei Magredi

il tutto a  
**29,80**  
EURO

## Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **LUNEDÌ 27 DICEMBRE ALLE ORE 20.00**

- **SERVIZIO PRENOTABILE FINO AD ESAURIMENTO DISPONIBILITÀ**

**1 CONSEGNA A DOMICILIO** (costo della consegna 2,50 euro indipendentemente dalla quantità ordinata)

**Le consegne a domicilio per il cenone di venerdì 31 dicembre verranno effettuate:**

giovedì 30 dicembre pomeriggio e venerdì 31 dicembre durante l'intera giornata

**2 ASPORTO CON RITIRO A VIVARO**

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

venerdì 31 dicembre dalle 16.00

### IL NOSTRO METODO

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.*

# San Silvestro e Capodanno

..per asporto e  
a domicilio!!

Festeggia con gusto  
l'arrivo del nuovo anno!



## Menù 2 | il VEGETARIANO

Menù fisso con selezione di verdure e formaggi

il tutto a  
**29,00**  
Euro

### Antipasto Caldo

Strudel di verdure dell'orto gratinato, tortino di erbe di campo e zucca con fonduta di formaggio salato e semi di papavero, fungo champignon ripieno e gratinato

### Primi piatti (2 tipi di primi)

Lasagnette con porri, erbe d'inverno e formaggio Montasio mezzano  
Le Balotes...gnocchi di mais gratinati con funghi e formaggio salato

### Secondo piatto (secondo più contorno)

Frico filante "Magredi" con patate e cipolla,  
polenta abbrustolita e patate al forno



### Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **LUNEDÌ 27 DICEMBRE ALLE ORE 20.00**
- **SERVIZIO PRENOTABILE FINO AD ESAURIMENTO DISPONIBILITÀ**

**1 CONSEGNA A DOMICILIO** (costo della consegna 2,50 euro indipendentemente dalla quantità ordinata)

**Le consegne a domicilio per il cenone di venerdì 31 dicembre verranno effettuate:**  
giovedì 30 dicembre pomeriggio e venerdì 31 dicembre durante l'intera giornata

**2 ASPORTO CON RITIRO A VIVARO**

**E' possibile ritirare gli asporti presso il ristorante nei seguenti orari:**  
venerdì 31 dicembre dalle 16.00

### IL NOSTRO METODO

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.*

# San Silvestro e Capodanno

..per asporto e  
a domicilio!!

Festeggia con gusto  
l'arrivo del nuovo anno!



## Menù 3 | il SENZA GLUTINE

Menù fisso composto senza utilizzo di glutini

il tutto a  
30,80  
EURO

### Antipasto di Pesce (che comprende)

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

### Primi piatti (2 tipi di primi)

Crespelle di maizenza con zucca, amaretto e ricotta affumicata  
Le Balotes...gnocchi di mais gratinati con funghi e formaggio salato

### Secondo Piatto (carne più contorno)

Galantina di coniglio con farcitura di porri e zucca  
e guarnizione di verdure cotte assortite dell'orto dei Magredi



### Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **LUNEDÌ 27 DICEMBRE ALLE ORE 20.00**
- **SERVIZIO PRENOTABILE FINO AD ESAURIMENTO DISPONIBILITÀ**

**1 CONSEGNA A DOMICILIO** (costo della consegna 2,50 euro indipendentemente dalla quantità ordinata)

**Le consegne a domicilio per il cenone di venerdì 31 dicembre verranno effettuate:**  
giovedì 30 dicembre pomeriggio e venerdì 31 dicembre durante l'intera giornata

**2 ASPORTO CON RITIRO A VIVARO**

**E' possibile ritirare gli asporti presso il ristorante nei seguenti orari:**  
venerdì 31 dicembre dalle 16.00

### IL NOSTRO METODO

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.*

# San Silvestro e Capodanno

..per asporto e  
a domicilio!!

Festeggia con gusto  
l'arrivo del nuovo anno!



## Menù 4 | con ANTIPASTO DI PESCE

Antipasto di pesce e secondo piatto di carne

il tutto a  
30,80  
Euro

### Antipasto di Pesce

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

### Primi Piatti (2 tipi di primi)

Crespelle di zucca, amaretto e ricotta affumicata  
Mezzelune ripiene con trota delle risorgive e verdure dell'orto di Giancarlo

### Secondo Piatto

Turbante di branzino con patate viola e zafferano

### Note relative all'offerta gastronomica:

- da ordinarsi entro e non oltre **LUNEDÌ 27 DICEMBRE ALLE ORE 20.00**
- **SERVIZIO PRENOTABILE FINO AD ESAURIMENTO DISPONIBILITÀ**

**1 CONSEGNA A DOMICILIO** (costo della consegna 2,50 euro indipendentemente dalla quantità ordinata)

**Le consegne a domicilio per il cenone di venerdì 31 dicembre verranno effettuate:**  
giovedì 30 dicembre pomeriggio e venerdì 31 dicembre durante l'intera giornata

**2 ASPORTO CON RITIRO A VIVARO**

**E' possibile ritirare gli asporti presso il ristorante nei seguenti orari:**  
venerdì 31 dicembre dalle 16.00

### IL NOSTRO METODO

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.*

# San Silvestro e Capodanno

..per asporto e  
a domicilio!!

Festeggia con gusto  
l'arrivo del nuovo anno!



## *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

€ 9,50

### 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

€ 8,50

### 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.

€ 12,00

### Antipasto Caldo Vegetariano

Strudel di verdure dell'orto gratinato, tortino di erbe di campo e zucca con fonduta di formaggio salato e semi di papavero, fungo champignon ripieno e gratinato



€ 9,00

### Tortina salata

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



€ 7,00

## Primi piatti

Lasagnette al saraceno con porri, erbe e Montasio stagionato



€ 7,00

Crespelle di zucca con amaretto e ricotta affumicata



€ 7,00

Gnocchi di patate e spinaci con sughetto alla cacciatora

€ 7,00

Mezzelune Magredi al San Daniele e Salvia

€ 7,00

Raviolini di carne in brodo

€ 7,00

pietanze a  
scelta per i più  
esigenti...

## Secondi piatti

Frico dei Magredi

Tagliata di cappone con rucola e prosecco

Musetto e Brovada

Galantina di coniglio con farcitura di porri e zucca

Mulatta Calda (verdure grigliate e formaggio alla piastra)

Baccalà "ragno" alla vicentina alla moda dei Magredi

Guancetta di vitello brasata con verdure al vapore

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

 € 7,50

€ 9,50

€ 8,50

€ 12,00

 € 8,00

€ 13,00

 € 12,00

€ 12,00

## 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.

€ 17,00

### La Focaccia Delicata

Focaccia di grani antichi della Fattoria, macinati a pietra, con pomodoro, mozzarella, Formaggio Frant, verdure di stagione, olio extra vergine di oliva, basilico

 € 8,00

### La Focaccia Gustosa

Focaccia di grani antichi della Fattoria Gelindo, macinati a pietra, con pomodoro, mozzarella, Pitina, formaggio "Verde Pradis", patata, cipolla, olio extra vergine di oliva

€ 8,50

## Contorni cotti e crudi

Verdure dell'orto grigliate

Contorni cotti assortiti dell'orto dei Magredi

Polenta abbrustolita a fette con farina integrale

Patate al forno

 € 4,00

 € 4,00

 € 2,50

 € 4,00

## I Dolcetti di fine pasto

Crostatina monoporzione con confettura di zucca e zenzero e mandorle tostate

€ 4,50

Zuppa della nonna

€ 4,50

Torta golosa di cioccolato e pere dei Magredi

€ 4,00

Panna cotta con frutti di bosco tiepidi

€ 4,00

Salame al cioccolato

€ 4,00

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

## ...Menù dei Bimbi!!

Gnocchetti al ragù/burro/pomodoro

€ 6,00

Pasticcio al ragù

€ 6,50

Cotoletta panata con le patate al forno

€ 8,00