



Lambretta Club Friuli

<http://www.lambrettaclubfriuli.it/>

Referenti Evento:

Marcello Pensa
3395459306

Segreteria:

segreteria@lambrettaclubfriuli.it

Luca Pulito
3492995760



Si Viaggiare 2016

Oggetto: Attività Sociale LCF, AISM , LNI e Libertas FVG

Data Evento: 03 Luglio 2016

Il Lambretta Club Friuli in collaborazione con AISM, LNI di Pordenone - San Vito ed il patrocinio dell'EPS Libertas FVG, propone un evento d'aggregazione tra le associazioni, organizzando un'escursione su due e tre ruote nelle campagne del pordenonese, rivivendo l'emozione della frase " si Viaggiare".



Bozza Programma

Ora	Descrizione	Dove	Note
11:00	Ritrovo partecipanti	Sede AISM	
11:30	Partenza giro		
12:15	Arrivo ristorante	Gelingo Dei Magredi	
12:30	Pranzo		
14:30	Rientro in sede		
15:00	Arrivo in sede	Sede AISM	

Pausa pranzo: è prevista la sosta presso il ristorante Gelindo dei Magredi:

Menu a 20Euro: Aperitivo, Antipasto, Piatto Unico, Bevande e Vino.

Si consiglia la seguente dotazione d'abbigliamento:

Occhiali Sole, Foular/Bandana, Kway/Giubbotto e Casco.

Furgone attrezzato di fine colonna.

Menù A: 20 Euro

Carte dei 20
Gelinco dei Magredi
*dove la Buona
Cucina incontra
l'Allegria...*

SERVIZIO Unico

i Grandi Piatti della Carte

...in un unico servizio, tutto! Composto da: [Aperitivo+Antipasto+verdure "a Buffet"+ uno dei "Grandi Piatti"+vino+acqua + succo di mela bio oppure succo d'uva = **20,00 €** tutto compreso.  **Garantito!**

Compreso nel prezzo!

Antipastino
frittatina, frico croccante e bruschette con salse di stagione.

U1 Menù Magredi
Polenta e salame, crespella gratinata, coscia di porchetta sauté con prataioli e porcini, patate fritte, salsa, contornicotti e morbidone Valcosa.

U2 Gran Grigliata
Carni di manzo, ali e coscia di pollo, costa e pancetta, polpettina, verdure mulatta, formaggio fuso, polenta e patate fritte.

U3 la Regina dei Magredi
Doppia braciola di maiale con filetto, cotta alla griglia, con patate, salsa, pomodoro, limone e un filo d'olio.

U4 Tris di Primi Piatti
Crespella gratinata, farcita con erbe di campo, Montasio e salsa d'Asin. Gnocchi di patate e spinaci con il polastro in unido. "Balotes", gnocchi di polenta gratinati con Asin e funghi, coppetta di salsa di pomodoro.

U5 La Patria del Friuli
Salame cisât nel letto di capucci, frico filante con cipolla e patate, polenta con Montasio funghi e ricotta, Pitina, rucola e crostone.

U6 Gulasch Puzta alla Furlana
Muscolone di manzo cotto con cipolle e poca paprika, servito con gnocchi di pasta, pancetta stufata e un crostone di pane tostato.

U7 il Camarin
Selezione di salumi della fattoria, formaggi del Friuli, verdure sott'olio e in agrodolce e salsine varie e frutta.

U8 Merenda Rustica
Crostone di pane con prosciutto cotto caldo, pancetta grigliata, Montasio alla piastra, uovo all'occhio, fagioli, patate, pomodoro e cipolla alla piastra, salsa tartara e ketchup.

U9 Polenta e Tocio "della nonna"
La gloria dell'umido con Polastro, puntine di vitello e maiale, polpettine in unido, polenta e dadolata di verdure.

U10 Festival del Bollito
Petto di Manzo, Gallina, Cotechino, Lingua, Porcina, Coda di Bue, Canederli. Servizio in zuppiera con salsine, cren, brovada, patate e fagioli.

Le immagini hanno il solo scopo di rappresentare il prodotto.

