


*...il nostro sogno è quello di proporre un menù senza carta e senza scelta...
...se andate a pranzo o a cena da un amico, sapete già che Vi offrirà quello che gli riesce meglio...*

per il periodo dal 01 al 10 Luglio 2010

LO CHEF DEL RISTORANTE CONSIGLIA



I calamaretti in carpione	euro 08,00
L'antipasto misto della casa	euro 10,00
Le cozze e vongole alla Marinara	euro 08,00
Gli spaghetti alla chitarra con gamberi, zucchine e limone	euro 09,00
Le tagliatelle nere con salmone e basilico	euro 09,00
I mezzi paccheri al sapore di mare	euro 10,00
La scaloppa di cernia con asparagi	euro 12,00
I filetti di orata con verdure	euro 12,00
Il misto di pesce ai ferri	euro 14,00
Il misto di dolci della casa	euro 05,00
Fiano di Avellino d.o.c.	euro 22,00
Pinot Bianco i.g.t.	euro 11,00
Etichetta verde 1/2 bottiglia	euro 05,00

MENU' DEGUSTAZIONE

L'Antipasto misto di pesce

I mezzi paccheri al sapore di mare

La scaloppa di cernia

Sorbetto al limone

Caffé

euro 30.00 (bevande escluse)