

*...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 02 al 13 Febbraio 2012**

# LO CHEF DEL RISTORANTE CONSIGLIA



L'antipasto misto della casa	euro 12,00
La tagliata di seppie con carciofi	euro 10,00
Il carpaccio di cernia con rucola	euro 10,00
Il risotto con seppie, calamaretti e prosecco	euro 11,00
I mezzi paccheri con carciofi e gamberi	euro 12,00
Gli spaghetti alla chitarra con dadolata di cernia e pomodorini	euro 10,00
Il misto di pesce ai ferri	euro 14,50
La scaloppa di salmone al curry	euro 12,00
L'orata al forno con patate e olive	euro 13,00
Il Misto di dolci della casa	euro 05,00
Chardonnay Collio d.o.c.	euro 16,00
Pinot grigio Collio Le Ginestre	euro 21,00
Pinot nero vinif. bianco (mezza bottiglia)	euro 05,00

## MENU' DEGUSTAZIONE

L'Antipasto misto di pesce

Gli spaghetti alla chitarra

La scaloppa di salmone al curry

Sorbetto al limone

Caffé

**euro 32.00 (bevande escluse)**