

*...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 11 Marzo 2011

LO CHEF DEL RISTORANTE CONSIGLIA



L'antipasto misto della casa	euro 11,00
Il misto di pesci gratinati	euro 10,00
La sfogliata di salmone e verdure	euro 09,00
Il risotto con gamberi e curry	euro 10,00
Le tagliatelle nere con seppie, calamari e vongole	euro 11,00
Gli spaghetti alla chitarra con carciofi e gamberi	euro 09,00
Il misto di pesce ai ferri	euro 14,00
I bocconcini di cernia al vapore	euro 11,00
Il sauté di seppie e totanetti al prosecco	euro 13,00
Il misto di dolci della casa	euro 05,00
Etichetta verde i.g.t.	euro 11,00
Riesling Collio d.o.c.	euro 16,00
Pinot nero vino bianco frizzante (mezza bottiglia)	euro 05,00

MENU' DEGUSTAZIONE

L'Antipasto misto di pesce

Gli spaghetti alla chitarra

Bocconcini di cernia al vapore

Sorbetto al limone

Caffé

euro 30.00 (bevande escluse)