


*...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 03 al 13 Novembre 2010

# LO CHEF DEL RISTORANTE CONSIGLIA



L'antipasto misto della casa	euro 10,00
L'insalatina di mare tiepida	euro 11,00
Lo strudel di ricotta e salmone	euro 08,00
Il risotto al nero di seppia	euro 10,00
Le tagliatelle nere con orata, capperi e pomodorini	euro 10,00
I tagliolini con carciofi e gamberi	euro 10,00
Il misto di pesce ai ferri	euro 14,00
La scaloppa di cernia al curry	euro 12,00
I filetti di orata con croccante di verdure	euro 13,00
Il misto di dolci della casa	euro 05,00
Chardonnay delle Venezie friz.	euro 11,00
Greco di Tufo d.o.c.	euro 17,00
Chardonnay Trentino (mezza bottiglia)	euro 05,00

## MENU' DEGUSTAZIONE

L'Antipasto misto di pesce

I tagliolini con carciofi e gamberi

Il filetto di orata con croccante di verdure

Sorbetto al limone

Caffé

**euro 30.00 (bevande escluse)**