

*...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 15 Novembre 2011

LO CHEF DEL RISTORANTE CONSIGLIA



L'antipasto misto della casa	euro 11,00
Il carpaccio caldo di seppie e polpo	euro 10,00
Le alici ripiene con zucchine	euro 09,00
Gli spaghetti alla chitarra Porcini e noci	euro 11,00
I mezzi paccheri con carciofi e gamberi	euro 11,00
Le trecce limone e pepe con seppie, calamaretti e gamberi	euro 10,00
Il misto di pesce ai ferri	euro 14,00
La tagliata di manzo con Trevisana e porcini	euro 11,00
La scaloppa di salmone con carciofi e pomodorini	euro 13,00
Il misto di dolci della casa	euro 05,00
Pinot grigio Collio d.o.c.	euro 16,00
Traminer Pettilant	euro 11,00
Pinot nero vinif. bianco (mezza bottiglia)	euro 05,00

MENU' DEGUSTAZIONE

L'Antipasto misto di pesce

I mezzi paccheri con carciofi e gamberi

La scaloppa di salmone con carciofi

Sorbetto al limone

Caffé

euro 30.00 (bevande escluse)