

*...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 04 al 12 Maggio 2010**

# LO CHEF DEL RISTORANTE CONSIGLIA



L'antipasto misto gratinato e fritto	euro 11,00
L'Antipasto misto della casa	euro 10,00
Il carpaccio di salmone caldo con Trevisana	euro 08,00
I mezzi paccheri con cernia, pomodorini e olive nere	euro 10,00
Le tagliatelle all'erba cipollina con Salmone fresco e crema di basilico	euro 10,00
Il risotto con asparagi e brie	euro 09,00
La scaloppa di cernia con porcini e patate	euro 11,00
Il sauté di seppie e totanetti con patate e peperoni	euro 13,00
Il Misto di pesce ai ferri	euro 14,00
Il Misto di dolci della casa	euro 05,00
Chardonnay del Salento	euro 15,00
Falanghina del Beneventano	euro 14,00
Valdadige 1/2 bottiglia	euro 05,00

## MENU' DEGUSTAZIONE

L'Antipasto misto di pesce

I mezzi paccheri con cernia

Il sauté di seppie e totanetti con patate e peperoni

Sorbetto al limone

Caffé

**euro 30.00 (bevande escluse)**