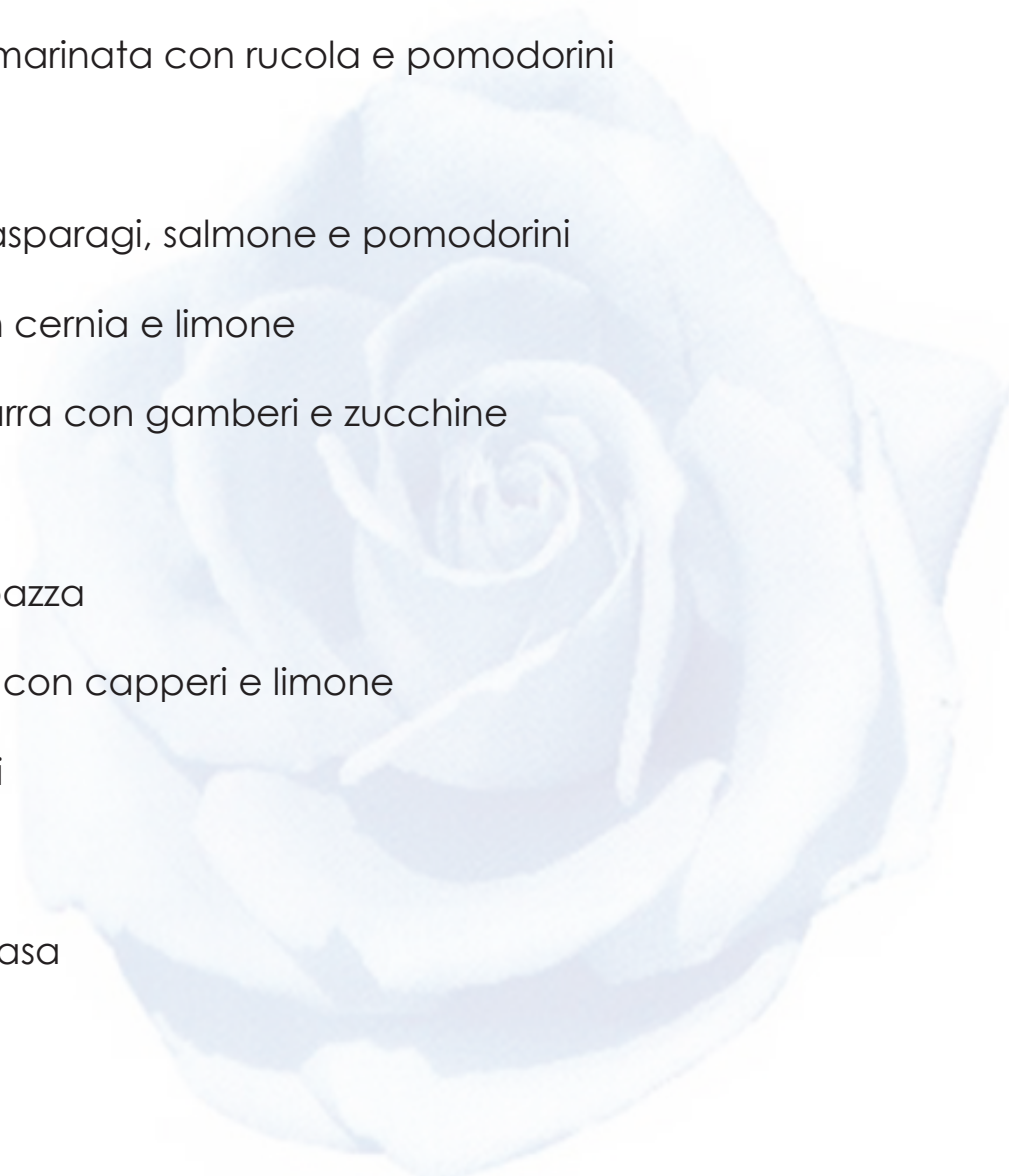


*...il nostro sogno è quello di proporre un menù senza carta e senza scelta...  
...se andate a pranzo o a cena da un amico, sapete già che Vi offrirà quello che gli riesce meglio...*

per il periodo dal 04 al 14 Giugno 2010

# LO CHEF DEL RISTORANTE CONSIGLIA



Il carpaccio di salmone e cernia	euro 10,00
L'Antipasto misto della casa	euro 10,00
Il carpaccio di carne marinata con rucola e pomodorini	euro 09,00
I mezzi paccheri con asparagi, salmone e pomodorini	euro 09,00
Le tagliatelle nere con cernia e limone	euro 10,00
Gli spaghetti alla chitarra con gamberi e zucchine	euro 10,00
Il branzino all'acqua pazza	euro 13,00
La scaloppa di cernia con capperi e limone	euro 11,00
Il Misto di pesce ai ferri	euro 14,00
Il Misto di dolci della casa	euro 05,00
Valcalepio d.o.c.	euro 15,00
Pinot Grigio Collio d.o.c.	euro 17,00
Valdadige 1/2 bottiglia	euro 05,00

## MENU' DEGUSTAZIONE

L'Antipasto misto di pesce

I mezzi paccheri con asparagi e salmone

La scaloppa di cernia

Sorbetto al limone

Caffé

**euro 30.00 (bevande escluse)**