

*...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 13 Novembre 2009

# LO CHEF DEL RISTORANTE CONSIGLIA



Le Code di gamberi in agrodolce	euro 10,00
L'Antipasto misto della casa	euro 10,00
Il Sautè di cozze con cipolla rossa	euro 07,00
Le Chicche di patate con misto funghi	euro 09,00
Le Tagliatelle all'erba cipollina con Seppie, totanetti e gamberi	euro 10,00
Il Risotto con salmone e arancia	euro 10,00
La scaloppa di cernia con porcini	euro 13,00
La scaloppa di tonno ai ferri con pepe verde	euro 13,00
Il Misto di pesce ai ferri	euro 14,00
Il Misto di dolci della casa	euro 04,50
Monighette d.o.c. (verdicchio)	euro 16,00
Cuvee S.Anna frizzante	euro 14,00
Ligorio bianco az. Miceli	euro 10,00

## MENU' DEGUSTAZIONE

Antipasto misto di pesce

Tagliatelle all'erba cipollina con seppie, totanetti e gamberi

Scaloppa di cernia con porcini e patate

Sorbetto al limone

Caffé

**euro 30.00 (bevande escluse)**