

*...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 08 al 18 Giugno 2012

LO CHEF DEL RISTORANTE CONSIGLIA



L'antipasto misto della casa	euro 12,00
Carpaccio di salmone e cernia con crostini	euro 11,00
L'insalatina di mare tiepida	euro 12,00
Le linguine con seppie, totanetti e gamberi al profumo di limone	euro 12,00
Gli spaghetti alla chitarra con alici, capperi e pomodorini	euro 11,00
Le tagliatelle all'erba cipollina con gamberi e zucchine	euro 11,00
Il misto di pesce ai ferri	euro 14,50
L'orata con cipolle rosse di Tropea	euro 13,00
Il controfiletto di manzo con porcini e porto	euro 13,00
Il Misto di dolci della casa	euro 05,00
Franciacorta bianco d.o.c.	euro 13,00
Sauvignon Collio La Ginestra	euro 19,00
Pinot nero vinif. bianco (mezza bottiglia)	euro 05,00

MENU' DEGUSTAZIONE

L'Antipasto misto di pesce

Le tagliatelle zucchini e gamberi

La tagliata di cernia con rucola

Il Sorbetto al limone

Caffé

euro 32.00 (bevande escluse)