

*...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 09 al 19 Aprile 2010

# LO CHEF DEL RISTORANTE CONSIGLIA



L'insalatina di mare tiepida	euro 10,00
L'Antipasto misto della casa	euro 10,00
Uovo in camicia con salmone e crostini	euro 08,00
Gli spaghetti alla chitarra con alici, capperi e pomodorini	euro 10,00
Tagliatelle nere con peperoni e calamaretti	euro 10,00
Il riso integrale con porcini e gamberi	euro 09,00
Filetti di sgombri allaceto balsamico	euro 10,00
Il sauté di seppie e totanetti con patate e zucchine	euro 13,00
Il Misto di pesce ai ferri	euro 14,00
Il Misto di dolci della casa	euro 05,00
Contissa d.o.c. (fermentino sardo)	euro 13,00
Pinot Grigio Ramato (Gaierhof)	euro 19,00
Valdadige 1/2 bottiglia	euro 05,00

## MENU' DEGUSTAZIONE

L'Antipasto misto di pesce

Il riso integrale con porcini e gamberi

Il sauté di seppie e totanetti

Sorbetto al limone

Caffé

**euro 30.00 (bevande escluse)**