


*...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 10 al 18 Gennaio 2012

LO CHEF DEL RISTORANTE CONSIGLIA



| | |
|--|------------|
| L'antipasto misto della casa | euro 12,00 |
| Il misto di pesci marinati | euro 10,00 |
| I calamaretti ripieni | euro 09,00 |
| Gli spaghetti alla chitarra con alici,capperi e pomodorini | euro 11,00 |
| Le tagliatelle nere con bottarga e gamberi | euro 12,00 |
| Il risotto con salmone e carciofi | euro 10,00 |
| Il misto di pesce ai ferri | euro 14,50 |
| I bocconcini di cernia al cartoccio | euro 13,00 |
| Il misto di seppie e totanetti con carciofi e patate | euro 13,00 |
| Il Misto di dolci della casa | euro 05,00 |
| Chardonnay Collio d.o.c. | euro 16,00 |
| Traminer Pettilant | euro 11,00 |
| Pinot nero vinif. bianco (mezza bottiglia) | euro 05,00 |

MENU' DEGUSTAZIONE

L'Antipasto misto di pesce

Gli spaghetti alla chitarra

Il misto di seppie e totanetti

Sorbetto al limone

Caffé

euro 32.00 (bevande escluse)