

*...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 dall'11 al 19 Gennaio 2010

# LO CHEF DEL RISTORANTE CONSIGLIA



Il misto di pesci marinati	euro 09,00
L'Antipasto misto della casa	euro 10,00
I totanetti ripieni all'aceto balsamico	euro 09,00
Il risotto al nero di seppia	euro 10,00
I paccheri con trevisana e gamberi	euro 09,00
Gli spaghetti alla chitarra con bottarga e zucchine	euro 09,00
Il filetto di branzino con croccante di mandorle e salsa al prosecco	euro 13,00
La scaloppa di cernia con capperi e limone	euro 12,00
Il Misto di pesce ai ferri	euro 14,00
Il Misto di dolci della casa	euro 05,00
Falanghina (Feudi San Gregorio)	euro 19,00
Cuvee S.Anna frizzante	euro 14,00
Valdadige (1/2 bottiglia)	euro 05,00

## MENU' DEGUSTAZIONE

Antipasto misto di pesce

Paccheri con trevisana e gamberi

Filetto di branzino al prosecco

Sorbetto al limone

Caffé

**euro 30.00 (bevande escluse)**