


*...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 11 al 22 Marzo 2010

LO CHEF DEL RISTORANTE CONSIGLIA



L'insalatina di mare tiepida	euro 10,00
L'Antipasto misto della casa	euro 10,00
I filetti di sgombro marinati al pesto rosso	euro 08,00
Le orecchiette con cernia e limone	euro 10,00
Le chicche di patate con salmone e curry	euro 09,00
Le tagliatelle all'erba cipollina con seppie, totanetti e vongole	euro 10,00
Il rombo con carciofi e patate (per 2 persone)	euro 27,00
La scaloppa di cernia al curry	euro 12,00
Il Misto di pesce ai ferri	euro 14,00
Il Misto di dolci della casa	euro 05,00
Fiano di Avellino	euro 23,00
Bianco del Salento	euro 14,00
Valdadige (1/2 bottiglia)	euro 05,00

MENU' DEGUSTAZIONE

L'Antipasto misto di pesce

Le orecchiette con cernia e limone

La tagliata di salmone con rucola

Sorbetto al limone

Caffé

euro 30.00 (bevande escluse)