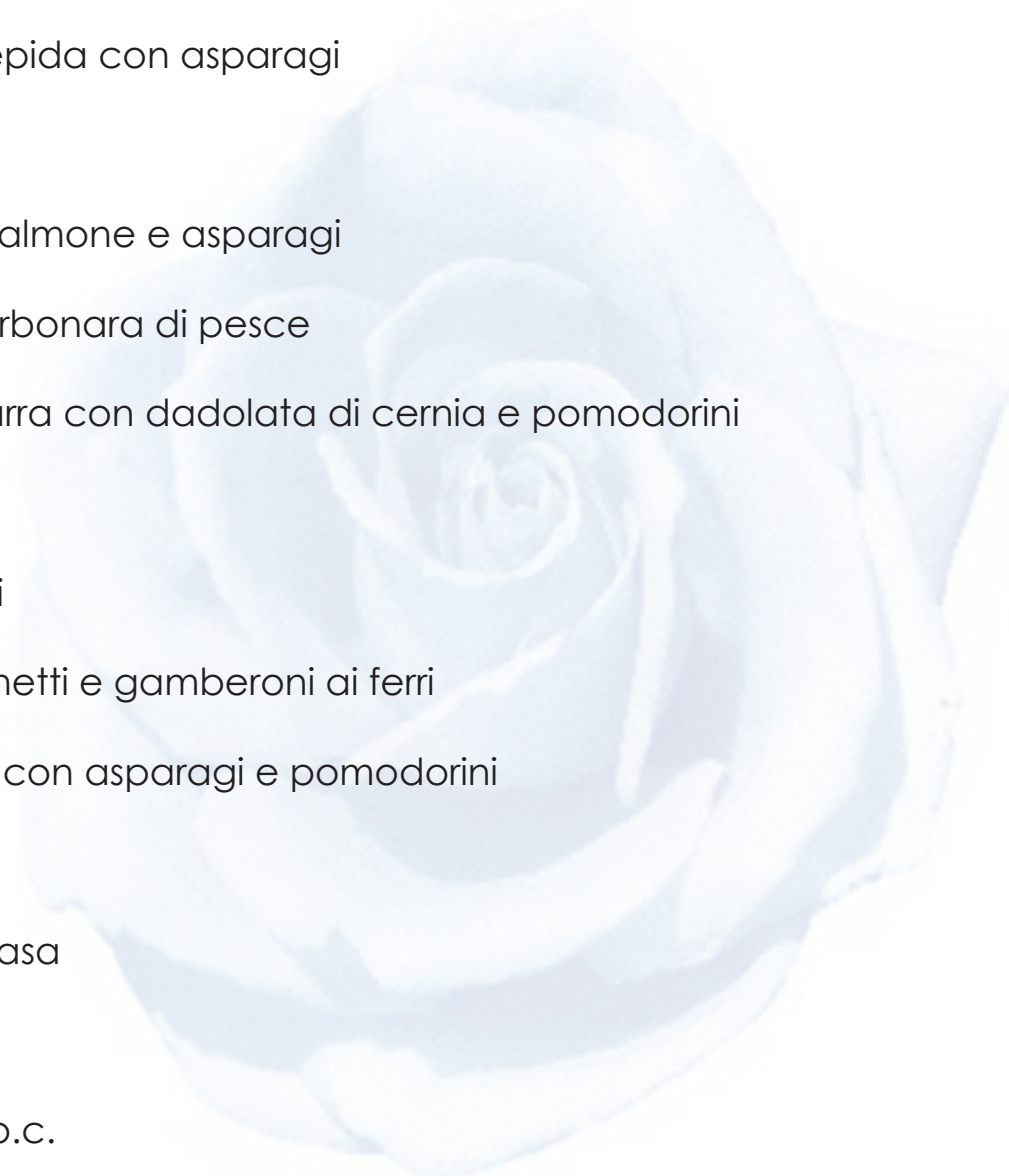


*...il nostro sogno è quello di proporre un menù senza carta e senza scelta...
...se andate a pranzo o a cena da un amico, sapete già che Vi offrirà quello che gli riesce meglio...*

per il periodo dal 13 al 21 Aprile 2012

LO CHEF DEL RISTORANTE CONSIGLIA



L'antipasto misto della casa	euro 12,00
I calamaretti ripieni all'aceto balsamico	euro 10,00
L'insalatina di mare tiepida con asparagi	euro 12,00
I mezzi paccheri con salmone e asparagi	euro 11,00
Gli strozzapreti con carbonara di pesce	euro 11,00
Gli spaghetti alla chitarra con dadolata di cernia e pomodorini	euro 12,00
Il misto di pesce ai ferri	euro 14,50
Il misto di seppie, totanetti e gamberoni ai ferri	euro 14,00
La scaloppa di cernia con asparagi e pomodorini	euro 13,00
Il Misto di dolci della casa	euro 05,00
Chardonnay Collio d.o.c.	euro 16,00
Sauvignon Collio La Ginestra	euro 20,00
Pinot nero vinif. bianco (mezza bottiglia)	euro 05,00

MENU' DEGUSTAZIONE

L'Antipasto misto di pesce

Gli spaghetti alla chitarra con dadolata di cernia

Il misto di seppie e totanetti

Sorbetto al limone

Caffé

euro 32.00 (bevande escluse)