

*...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 25 Luglio 2011

LO CHEF DEL RISTORANTE CONSIGLIA



L'antipasto misto della casa	euro 11,00
L'impanata di alici con battuta di pomodorini e rucola	euro 09,00
Il carpaccio di cernia e salmone	euro 09,00
I mezzi paccheri con salmone e curry	euro 10,00
Gli spaghetti alla chitarra con bottarga	euro 11,00
Le trecce limone e pepe con gamberi e zucchine	euro 11,00
Il misto di pesce ai ferri	euro 14,00
Il branzino all'acqua pazza	euro 13,00
La scaloppa di cernia alla paprika dolce	euro 11,00
Il misto di dolci della casa	euro 05,00
Pinot grigio Collio	euro 16,00
Ortrugo dei Colli Piacentini	euro 12,00
Pinot nero vino bianco frizzante (mezza bottiglia)	euro 05,00

MENU' DEGUSTAZIONE

L'Antipasto misto di pesce

I mezzi paccheri con salmone

La scaloppa di cernia alla paprika

Sorbetto al limone

Caffé

euro 30.00 (bevande escluse)