

*...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 15 al 24 Febbraio 2010

LO CHEF DEL RISTORANTE CONSIGLIA



Il Carpaccio di polpo all'aceto balsamico	euro 09,00
L'Antipasto misto della casa	euro 10,00
L'insalatina di salmone all'arancia	euro 09,00
Il risotto al nero di seppia	euro 10,00
Gli scialatielli della Costiera	euro 10,00
Le tagliatelle all'erba cipollina con asparagi e salmone	euro 10,00
Il filetto di orata con croccante di verdure	euro 13,00
La tagliata di cernia con carciofi	euro 12,00
Il Misto di pesce ai ferri	euro 14,00
Il Misto di dolci della casa	euro 05,00
Gewurztraminer d.o.c.	euro 19,00
Grillo i.g.t. 2008	euro 14,00
Valdadige 1/2 bottiglia	euro 05,00

MENU' DEGUSTAZIONE

Antipasto misto di pesce

Tagliatelle all'erba cipollina

Filetto di orata con croccante di verdure

Sorbetto al limone

Caffé

euro 30.00 (bevande escluse)