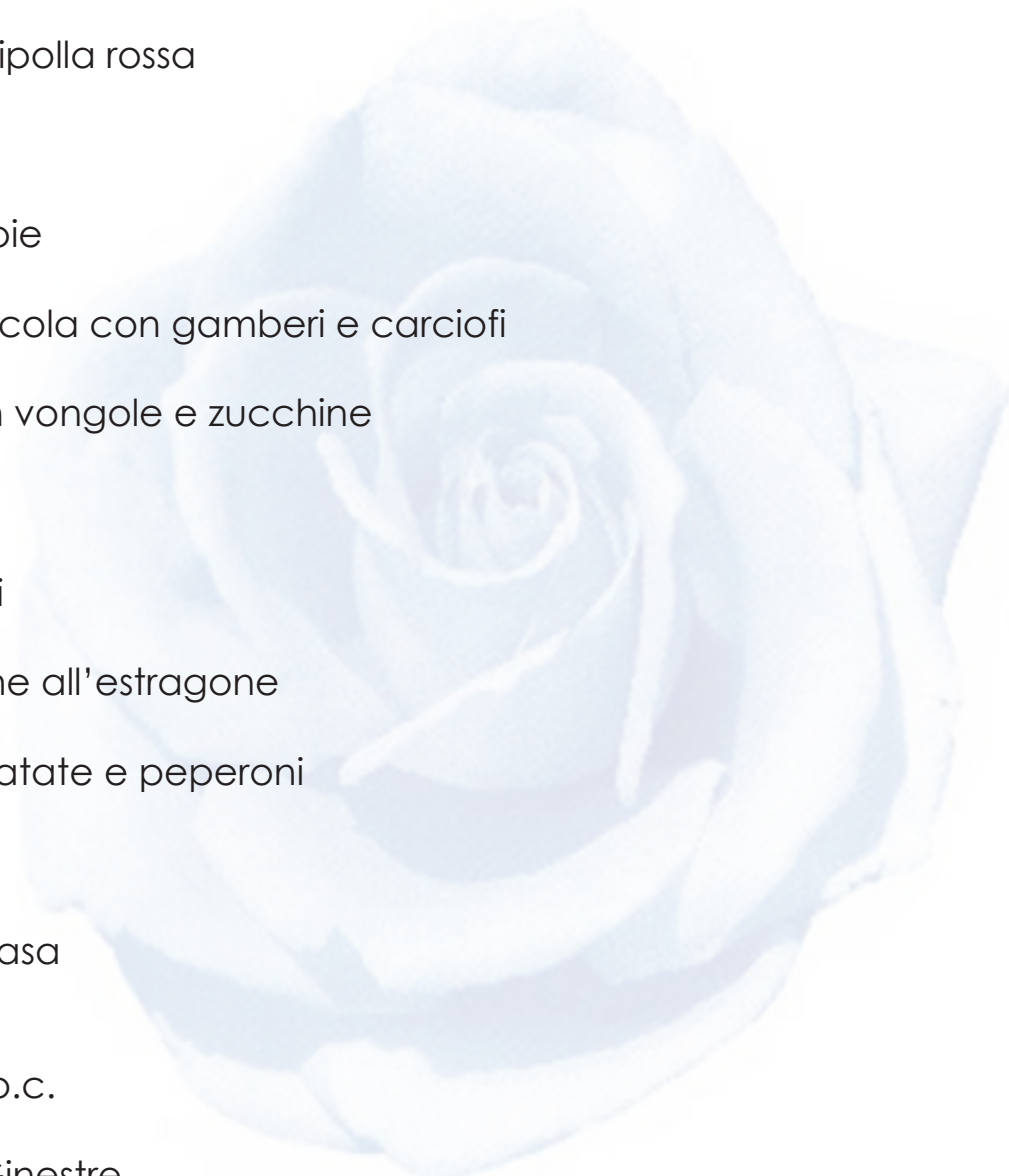


*...il nostro sogno è quello di proporre un menù senza carta e senza scelta...
...se andate a pranzo o a cena da un amico, sapete già che Vi offrirà quello che gli riesce meglio...*

per il periodo dal 15 al 25 Febbraio 2012

LO CHEF DEL RISTORANTE CONSIGLIA



L'antipasto misto della casa	euro 12,00
Il misto di pesci gratinati	euro 11,00
Il sauté di cozze con cipolla rossa	euro 08,00
Il risotto al nero di seppie	euro 11,00
Le pappardelle alla rucola con gamberi e carciofi	euro 11,00
Le tagliatelle nere con vongole e zucchine	euro 11,00
Il misto di pesce ai ferri	euro 14,50
La scaloppa di salmone all'estragone	euro 12,00
L'orata al forno con patate e peperoni	euro 13,00
Il Misto di dolci della casa	euro 05,00
Chardonnay Collio d.o.c.	euro 16,00
Pinot grigio Collio Le Ginestre	euro 21,00
Pinot nero vinif. bianco (mezza bottiglia)	euro 05,00

MENU' DEGUSTAZIONE

L'Antipasto misto di pesce

Le pappardelle con gamberi e carciofi

La scaloppa di salmone all'estragone

Sorbetto al limone

Caffé

euro 32.00 (bevande escluse)