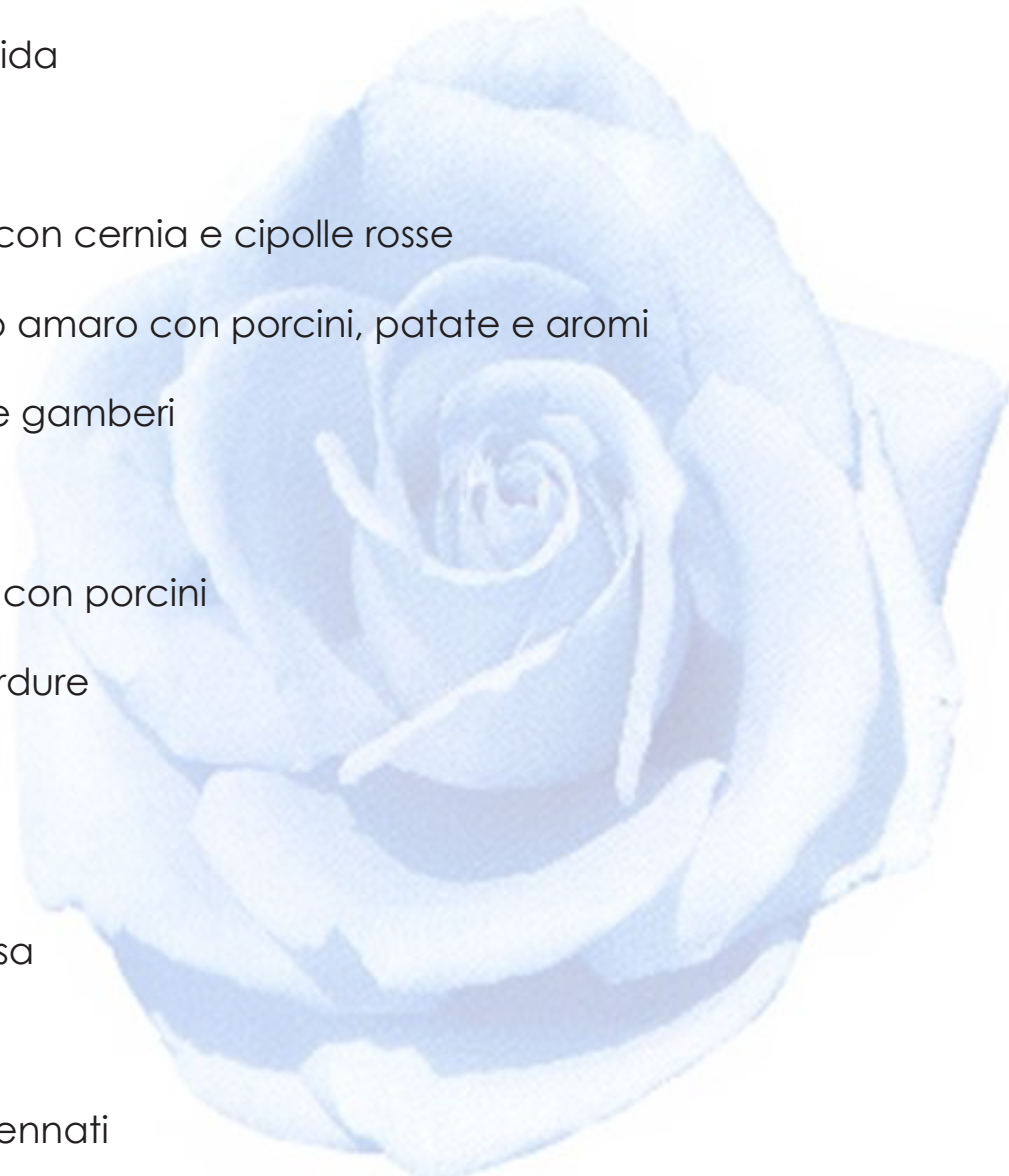


*...il nostro sogno è quello di proporre un menù senza carta e senza scelta...
...se andate a pranzo o a cena da un amico, sapete già che Vi offrirà quello che gli riesce meglio...*

per il periodo dal 19 al 29 Ottobre 2009

LO CHEF DEL RISTORANTE CONSIGLIA



Carpaccio di salmone marinato al sale	euro 10,00
Antipasto misto della casa	euro 10,00
Insalatina di mare tiepida	euro 10,00
Sedanini al manduria con cernia e cipolle rosse	euro 10,00
Le tagliatelle al cacao amaro con porcini, patate e aromi	euro 10,00
Risotto con Trevisana e gamberi	euro 10,00
La scaloppa di cernia con porcini	euro 13,00
Filetto di orata con verdure	euro 13,00
Misto di pesce ai ferri	euro 14,00
Misto di dolci della casa	euro 04,50
Sauvignon Collio az. Bennati	euro 16,00
Cuvee S.Anna rosè frizzante	euro 14,00

MENU' DEGUSTAZIONE

Antipasto misto di pesce

Tagliatelle all'erba cipollina con seppie,totanetti e gamberi

Scaloppa di cernia con porcini e patate

Sorbetto al limone

Caffé

euro 30.00 (bevande escluse)