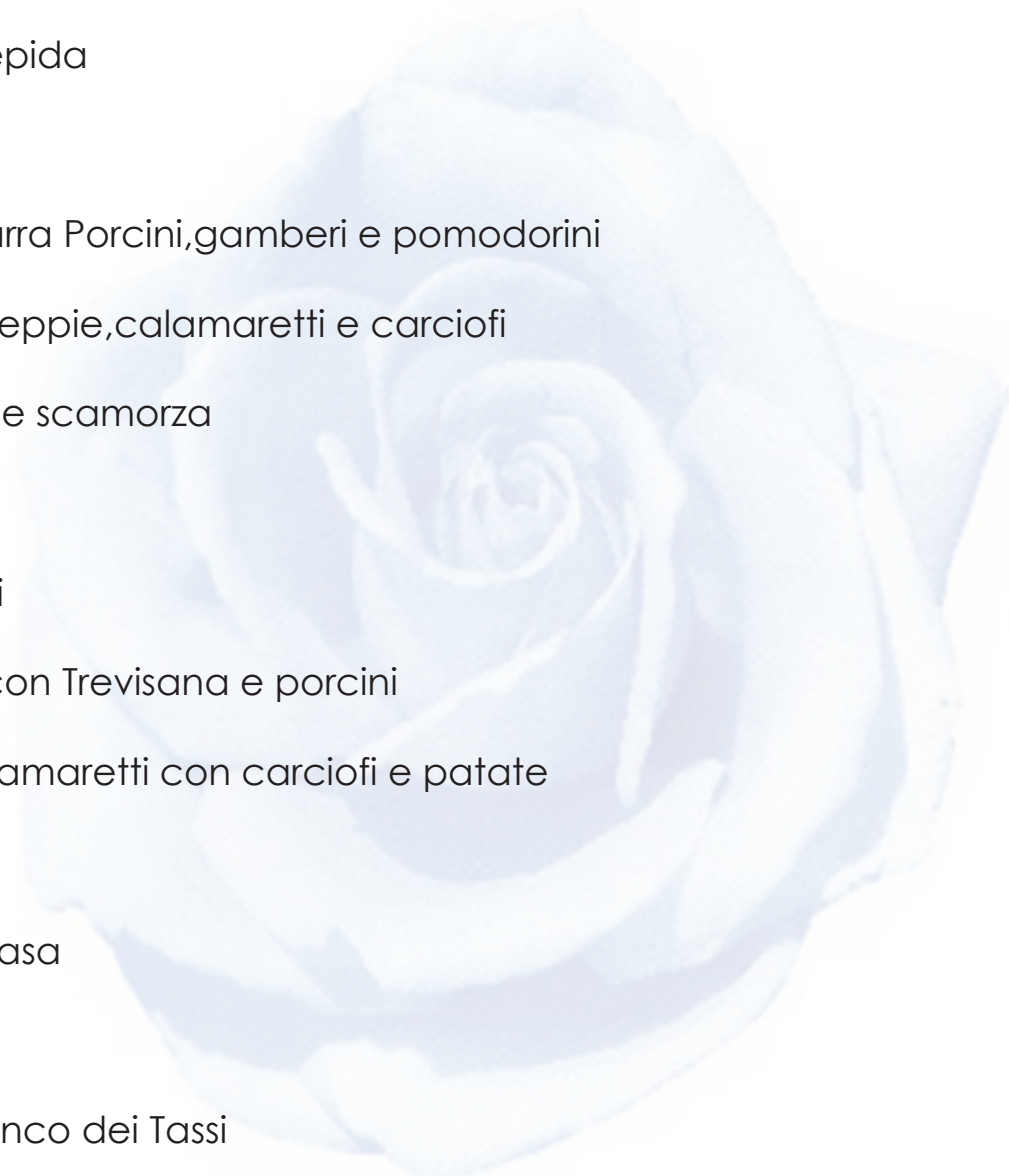


*...il nostro sogno è quello di proporre un menù senza carta e senza scelta...
...se andate a pranzo o a cena da un amico, sapete già che Vi offrirà quello che gli riesce meglio...*

per il periodo dal 20 al 29 Ottobre 2011

LO CHEF DEL RISTORANTE CONSIGLIA



L'antipasto misto della casa	euro 11,00
Il guazzetto di cozze e vongole	euro 09,00
L'insalatina di mare tiepida	euro 11,00
Gli spaghetti alla chitarra Porcini, gamberi e pomodorini	euro 11,00
I mezzi paccheri con seppie, calamaretti e carciofi	euro 11,00
Il risotto con Trevisana e scamorza	euro 09,00
Il misto di pesce ai ferri	euro 14,00
La tagliata di manzo con Trevisana e porcini	euro 11,00
Il misto di seppie e calamaretti con carciofi e patate	euro 13,00
Il misto di dolci della casa	euro 05,00
Ribolla gialla d.o.c. Ronco dei Tassi	euro 28,00
Traminer Pettilant	euro 11,00
Pinot nero vinif. bianco (mezza bottiglia)	euro 05,00

MENU' DEGUSTAZIONE

L'Antipasto misto di pesce

I mezzi paccheri con carciofi, seppie e calamaretti

Il misto di seppie e calamaretti

Sorbetto al limone

Caffé

euro 30.00 (bevande escluse)