

*...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 16 al 30 Settembre 2016

LO CHEF DEL RISTORANTE CONSIGLIA

Il polpo affogato con crostini piccanti	€ 12,00
La zuppetta di cozze con cipolla rossa	€ 08,00
Il carpaccio caldo di cernia con cipolla dolce	€ 10,00
Le tagliatelle al basilico con gamberi e zucchine	€ 12,00
Il risotto ai frutti di mare	€ 12,00
La calamarata con salmone e rucola	€ 12,00
La tagliata di salmone con cipolla caramellata	€ 13,00
Il misto di gamberi e scampi ai ferri	€ 17,00
L'orata al forno pomodorini e olive	€ 15,00

MENU' DEGUSTAZIONE

€ 28,00 (bevande escluse)

- L'antipasto misto
- La tagliata di salmone con cipolla
- Sorbetto o dolce
- Caffè

MENU' DEGUSTAZIONE

€ 33,00 (bevande escluse)

- L' antipasto misto di pesce
- La calamarata con salmone e rucola
- La scaloppa di cernia con capperi e limone
- Sorbetto o dolce
- Caffè

PIATTI UNICI A PRANZO

€ 15,00 (acqua e caffé inclusi)

- Gli gnocchetti con salmone e rucola
- La scaloppa di cernia capperi e limone
- Gnocchetti pomodorini e scamorza
- Tagliata di carne al rosmarino
- Verdure ai ferri con scamorza calda

VINI DELLA SETTIMANA

Prosecco Trevigiano	€ 14,00
Nuragus di Cagliari	€ 11,00
Traminer igt delle Venezie	€ 19,00
Prosecco Tevigiano (al bicchiere)	€ 03,50
Nuragus di Cagliari (al bicchiere)	€ 02,50