

*...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 22 al 28 Febbraio 2011

# LO CHEF DEL RISTORANTE CONSIGLIA



L'antipasto misto della casa	euro 11,00
L'insalatina di polpo e verdure	euro 10,00
I calamaretti con cipolle rosse	euro 09,00
Il risotto al nero di seppie	euro 10,00
I tagliolini con spada e melanzane	euro 10,00
Gli spaghetti alla chitarra con alici ,capperi e pomodorini	euro 09,00
Il misto di pesce ai ferri	euro 14,00
Filetti di sgombri in agrodolce	euro 09,00
La scaloppa di spada al salmoriglio	euro 13,00
Il misto di dolci della casa	euro 05,00
Etichetta verde i.g.t.	euro 11,00
Riesling Collio d.o.c.	euro 16,00
Pinot nero vino bianco frizzante (mezza bottiglia)	euro 05,00

## MENU' DEGUSTAZIONE

L'Antipasto misto di pesce

Gli spaghetti alla chitarra

I filetti di sgombri in agrodolce

Sorbetto al limone

Caffé

**euro 30.00 (bevande escluse)**