

*...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 25 al 31 Gennaio 2011

LO CHEF DEL RISTORANTE CONSIGLIA



| | |
|---|------------|
| L'insalatina di mare tiepida | euro 10,00 |
| L'Antipasto misto della casa | euro 11,00 |
| Il misto di pesci gratinati | euro 11,00 |
| Il risotto ai frutti di mare | euro 10,00 |
| I ravioli neri con cernia e erba cipollina | euro 10,00 |
| I maltagliati verdi con seppie, totanetti e vongole | euro 10,00 |
| Il sauté di seppie e totanetti con porcini e patate | euro 12,00 |
| La tagliata di cernia con carciofi | euro 11,00 |
| Il Misto di pesce ai ferri | euro 14,00 |
| Il misto di dolci della casa | euro 05,00 |
| Fiano di Avellino | euro 23,00 |
| Bianco Toscano | euro 10,00 |
| Chardonnay Trentino (1/2 bottiglia) | euro 05,00 |

MENU' DEGUSTAZIONE

L'Antipasto misto di pesce

I malfatti al sugo di mare

Il sauté di seppie e totanetti con porcini e patate

Sorbetto al limone

Caffé

euro 30.00 (bevande escluse)