

*...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 29 Giugno all'11 Luglio 2011

# LO CHEF DEL RISTORANTE CONSIGLIA



L'antipasto misto della casa	euro 11,00
Le alici marinate al pesto	euro 09,00
Il sauté di cozze con cipolle rosse	euro 08,00
I mezzi paccheri con ragù di cernia	euro 10,00
Gli spaghetti alla chitarra con alici, capperi e pomodorini	euro 10,00
Le trecce limone e pepe con gamberi e zucchine	euro 11,00
Il misto di pesce ai ferri	euro 14,00
Il branzino al forno con capperi e limone	euro 13,00
La tagliata di salmone al vapore con aceto balsamico	euro 11,00
Il misto di dolci della casa	euro 05,00
Pinot grigio Collio	euro 16,00
Chardonnay frizzante	euro 12,00
Pinot nero vino bianco frizzante (mezza bottiglia)	euro 05,00

## MENU' DEGUSTAZIONE

L'Antipasto misto di pesce

I mezzi paccheri con ragù di cernia

La tagliata di salmone

Sorbetto al limone

Caffé

**euro 30.00 (bevande escluse)**