

Menù Pasqua 2017



Aperitivo di Benvenuto
Con Frivolozze Pasquali

Antipasti

Fiocchetto di Prosciutto con Spinaci
al balsamico, scaglie di Pecorino, Pinoli e Uvetta
Con Focaccina alle Patate

Tortino di Asparagi e Ricotta
Su vellutata di Rape rosse

Primi

Risotto Mantecato alle Erbe di campo
e Formaggio Morlacco

Ravioli al Cavolo Nero e Salsiccia
Con Burro di Malga e Salvia
E Ricotta Affumicata

Sorbetto alla Fragola

Secondo

Petto di Faraona scaloppato
Con salsa agli asparagi verdi e bianchi

Patate novelle alla mentuccia
Insalata mista

Dessert

Crema al Mascarpone con mandorle e amaretti
Con coulis di fragole e Crumble di biscotti

Colomba Pasquale

Caffè

Vini della Nostra selezione
Acqua Minerale

Euro 48.00 a Persona

**Siamo a disposizione Per Allergie, Intolleranze o Esigenze dietetiche Particolari
Devono essere richieste e Comunicate
al momento della prenotazione Per darci modo di servirvi al Meglio**

Buona Pasqua 2017



Per i Piccoli Ospiti

**Aperitivo
con frivolezze salate**

**Antipasto
Prosciutto cotto**

**Primo
Gnocchi di patate al Ragù
oppure
Mini pennette al Pomodoro**

**Secondo
Doblioni di Pollo
con patatine fritte**

Uovo di Cioccolato

Bibite Analcoliche

16 euro a Bimbo

**Questo menù è riservato
per i Bambini dai 4 ai 12 anni**



al Giardino

ALBERGO RISTORANTE



FANNA



**Per Info e Prenotazione
Hotel Al Giardino Fanna
Via Circonvallazione Nuova 3, 33092 Fanna (PN)
tel 0427/77178 fax 0427/778055
Email info@algiardino.com www.algiardino.com**