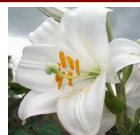


MENÙ GIGLIO

€ .56,00 a persona



*Aperitivo di benvenuto
con stuzzichini in Tavola*

Antipasto

*Code di Gamberi spadellate con Carciofi
Su letto di Soffice Polentina Bianca*

*Bresaola di Punta d'anca su letto di soncino con olio e
limone accompagnata da sfoglie di frico croccante*

Primi

Risotto con Scampi e slùpit

*Chicche di patate Violette spadellate con
crema di Robiola e Speck di Sauris*

Secondi

*Filetto di Gallinella al Cartoccio
con Carciofi, patate e Pomodorini*

Insalata mista di Stagione

sorbetto al limone

Tagliata di Manzo alla Toscana

*Patate al forno
Spinaci al Burro*

Diplomatica della Nostra Pasticceria

Caffè

*Vini della Nostra selezione
Acqua minerale*

LO STAFF DI SALA E DI CUCINA PREPARATO AL MEGLIO PER UN SERVIZIO DI ALTO LIVELLO. IL RISTORANTE, DA SEMPRE CURATO E DIRETTO DALLA **FAMIGLIA PASCARELLA**, VIENE GESTITO MIRANDO AD OFFRIRE SERVIZI DI QUALITÀ TESTIMONIATI OGGI DAI RICONOSCIMENTI DELLA PROPRIA CLIENTELA.



Eventuali Extra da poter aggiungere ai menù

Aperitivo con stuzzichini nel parco/veranda (€ 3.00 a Pax)

Sorbetto o Sgroppino da intermezzo (€ 2.00 a Pax)

Frutta (macedonia o simile) fine pasto (€ 4.00a pax)

I Bambini non verranno conteggiati

I Bambini dai 0 ai 3 Anni sono Ospiti Gratuiti
I Bambini dai 4 ai 12 anni avranno un menù a loro dedicato da concordare al momento della prenotazione(circa 15/18 euro)

**Al Momento della prenotazione
chiediamo una Caparra del 20% del totale**



dei F.lli Pascarella s.n.c
Via circonvallazione nuova n.3
33092 Fanna (PN) Italy

Tel. 0427 77178

Fax 0427 778055

E mail: info@algiardino.com



al Giardino

ALBERGO RISTORANTE



FANNA

43°

ANNO DI
PROFESSIONALITÀ
E SERVIZIO
NELLA RISTORAZIONE

Speciali Proposte Menù

2020
Primavera

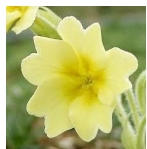


*AMI IL VERDE E LA
BUONA CUCINA*



SCEGLI IL TUO FIORE

MENÙ **PRIMULA**
€. 38,00 a persona*



*Brindisi in Tavola
Con stuzzichini*

Antipasto

*Lonza di Maialino Affumicata
Su letto di Soncino con Noci e Miele di Castagno
Con Cornetto salato ripieno alla
Crema di pomodorini secchi*

Primi

*Risotto al Giardino
(mix di verdure ed erbette)*

*Gnocchetti di Ortiche
Spadellati con Ragù di Coniglio
alla cacciatora*

Secondo

*Arrosto di Tacchinella Romagnola
Con salsa ai Carciofi*

*Patate rustiche al forno
Insalata mista*

Diplomatica della nostra Pasticceria

Caffè

*Vini della Nostra selezione
Acqua Minerale*

MENÙ **VIOLA**
€. 42,00 a persona*



*Brindisi in Tavola
Con Stuzzichini*

Antipasto

*Asparagi verdi steccati
Con Speck di Sauris
Cuore di Carciofo ripieno di
Patate Violette e Pecorino gratin
Crostino di pane casereccio
Con Salame Nostrano all'Aceto Balsamico*

Primi

*Risotto con Sclopit e
Crema di Caprino dolce

*Caserecce fatte in casa con
Spicchi di Carciofi e Julienne di San Daniele

*Bauletti di Crespelle
Con Cavolo nero e Pancetta Nostrana
Gratinati al forno*

Secondo

*Filettino di Lattonzolo
Con Bacon e Salsa alle Mele*

*Patate novelle alle erbe fini
Verdure spadellate*

Diplomatica della nostra Pasticceria

Caffè

*Vini della Nostra Selezione
Acqua minerale*

MENÙ **ROSA**
€. 52,00 a persona*



*Brindisi in Tavola
con Stuzzichini*

Antipasti

*Prosciutto di Praga alla Brace
Su letto di Misticanza
Con Cren e Soffice Focaccia allo Zafferano

*Strudellino ripieno con friarielli
e Salsiccia nostrana
Con crema al Montasio*

Primi

*Risotto agli asparagi verdi
e dadini di Pancetta Croccante*

*Cansonei della Valtramontina
Spadellati con Panna e Basilico fresco*

Secondi

*Garretto di Vitello al Forno
Con salsa alla birra rossa*

*Patate rustiche al rosmarino
Spinaci al Burro*

*Petto di Faraona con salsa
Agli asparagi verdi*

Soffice polentina bianca

Diplomatica della nostra Pasticceria

Caffè

*Vini della Nostra Selezione
Acqua minerale*

- Possibilità di aggiungere eventuali Extra, e di Modificare il menù

- Possibilità di aggiungere eventuali Extra, e di Modificare il menù

- Possibilità di aggiungere eventuali Extra, e di Modificare il menù