



I Bambini dai 0 ai 3 Anni sono Ospiti Gratuiti
I Bambini dai 4 ai 10 anni avranno un menù a loro dedicato da concordare al momento della prenotazione (circa 15/18 euro)

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

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

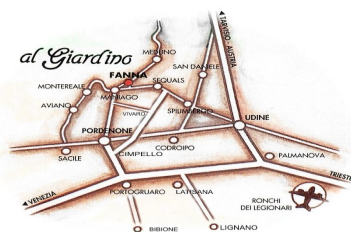


LO STAFF DI SALA E DI CUCINA PREPARATO AL MEGLIO PER UN SERVIZIO DI ALTO LIVELLO;
IL RISTORANTE, DA SEMPRE CURATO E DIRETTO DALLA **FAMIGLIA PASCARELLA**, VIENE GESTITO MIRANDO AD OFFRIRE SERVIZI DI QUALITÀ TESTIMONIATI OGGI DAI RICONOSCIMENTI DELLA PROPRIA CLIENTELA.



Eventuali Extra da conteggiare al momento della scelta del menù

- aperitivo con stuzzichini a buffet
- Stuzzichini in tavola
- Sorbetto o Sgroppino da intermezzo



Albergo Ristorante Al Giardino

Dei F-lli Pascarella

Via Circonvallazione Nuova, 5 33092 Fanna (PN)

tel. 0427/77178 fax 0427/778055

Email.info@algiardino www.algiardino.com


al Giardino
ALBERGO RISTORANTE
★ ★ ★
FANNA

45°

ANNO DI
PROFESSIONALITÀ
E SERVIZIO
NELLA RISTORAZIONE

Speciali Proposte Menù 2022 Pesce



AMI IL VERDE E LA
BUONA CUCINA



SCEGLI IL TUO MENÙ

Menù pesce A

€ 40.00 A PERSONA



Brindisi di benvenuto in Tavola
Con stuzzichini

Antipasto

Bruschette di pane casereccio con
Salmone scozzese e Burrini
Su letto di radicchio tardivo
insalatina di Mare mista con patate e
Pomodorini secchi all'olio Evo

Primi

Risotto alla Marinara

Gnocchetti di zucca con
Gamberi e Zucchine

Secondo

Trancio di Ombrina
al cartoccio alla ligure

Spinaci al Burro
insalata mista

Dessert

della nostra pasticceria
(st.honorè, diplomatica frutta,
fragole o f.di bosco)

Caffè

Vino della Nostra selezione
Acqua minerale

Menù pesce B

€ 45,00 A PERSONA



Brindisi di benvenuto in Tavola
Con stuzzichini

Antipasto

Insalatina di seppie con sedano,
ceci e Scaglie di montasio invecchiato
con glassa al Balsamico

Codine di gamberi con funghi trifolati
su soffice polentina

Primi

Risotto alla Zucca e Canestrelli

Caserecce integrali fatte in casa
Con Vongole e Broccoli

Lasagnetta di pasta con ragù di pesce
e verdure al pesto leggero

Secondi

Filetto di San Pietro al Cartoccio
Con pomodorini e radicchio rosso

Patate rustiche al forno
Verdure invernali spadellate

Dessert

della nostra pasticceria
(st.honorè, diplomatica frutta,
fragole o f.di bosco)

Caffè

Vino della Nostra selezione
Acqua minerale

Menù pesce C

€ 54,00 A PERSONA



Brindisi di benvenuto in Tavola
Con stuzzichini

Antipasto

Insalata di Radicchio tardivo,
arance e finocchi con Code di Gamberi
al Olio Evo e limone

Cozze e Vongole alla Marinara
con crostini di pane casereccio

Calamaro ripieno con Pomodorini e Olive
Su crema di Ceci

Primi

Risotto con Scampi e Porcini

Ravioli ripieni di Patate
Spadellati al Ragù di Orata
E Radicchio rosso

Secondi

Trancio di Ricciola al
forno con salsa alla siciliana
Insalata mista

Spiedini di Mare e Orto in Panure
Patate sabbiate alle erbe

Dessert

della nostra pasticceria
(st.honorè, diplomatica frutta,
fragole o f.di bosco)

caffè

Vino della nostra selezione
Acqua minerale