

MENÙ GIGLIO
€ .60,00 a persona



*Brindisi di Benvenuto in Tavola o nel parco
Con Stuzzichini*

Antipasto

*Insalatina tiepida di mare
con Pomodorini secchi e patate al prezzemolo
Salmoncino al leggero fumo su ventaglio
di pane imburato con glassa al Balsamico*

*Cestino di Frico croccante con funghi trifolati e
pancetta nostrana su letto di Soffice Polentina*

Primi

*Risotto con Scampi e
Porcini flambato al Franciacorta*

Gocce d'oro gratinate al forno

Secondi

*Filetto di San Pietro
al cartoccio con verdure spadellate*

Sorbetto di limone al cucchiaino

*Tagliata di Black Angus
alle erbe Provenzali
Spinaci al burro
Patate alla mentuccia*

Dessert

**Dalla nostra pasticceria
(st,honore, diplomatica frutta,
fragole o frutti di bosco)**

Caffè

*Vini della Nostra selezione
e 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 TESTIMONIAI OGGI DAI RICONOSCIMENTI DELLA PROPRIA CLIENTELA.



Eventuali Extra da poter aggiungere ai menù

Aperitivo con stuzzichini in piedi a buffet (€ 3 a pax)

Sorbetto o Sgroppino da intermezzo (€ 1/2 a pax)

Frutta (Macedonia o simile) fine pasto (€ 3 a pax)

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 (15/18euro circa)

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 " " 778055

E mail: info@algiardino.com

Visita www.algiardino.com

al Giardino
ALBERGO RISTORANTE



FANNA

42°

ANNO DI PROFESSIONALITÀ
E SERVIZIO
NELLA RISTORAZIONE

**Speciali Proposte Menù
Autunno Inverno
2022**

**AMI IL VERDE E LA
BUONA CUCINA**



SCEGLI IL TUO FIORE

MENÙ PRIMULA



€. 40,00 a persona

*Brindisi di benvenuto
Con stuzzichini
in Tavola o nel parco*

Antipasto

*Speck cotto trentino
Julienne di radicchio rosso,
glassa di Balsamico e Noci
Con Soffice focaccia alla Zucca*

Primi

*Risotto mantecato alla Rapa rossa
e Salsiccia nostrana

Caserecce fatte in casa
Con pesto di Broccoli e San Daniele*

Secondo

*Guancette di Maiale
Brasate al vino Rosso

Verdure invernali spadellate
Patate al forno*

Dessert

***Dalla nostra pasticceria
(st,honore, diplomatica frutta,
fragole o frutti di bosco)***

Caffè

*Vini della Nostra selezione
Acqua minerale*

MENÙ VIOLA



€. 45,00 a persona

*Brindisi di Benvenuto
Con stuzzichini in tavola o nel parco*

Antipasti

*Muffin salato con Broccoli e Pancetta
e salsa al Montasio
Crostini di pane casereccio
con salame e lardo alle erbe nostrani*

Primi

*Risotto con dadini di Zucca
Mantecato alla crema di Montasio

*Garganelli all'uovo con
Ragu di cortile e radicchio

*Bauletto di crespelle
Con Verdure e Taleggio
Gratinato al forno*

Secondo

*Filetto di Lattonzolo
All'Uccelletto*

*Soffice Polentina nostrana
Spinaci al Burro*

Dessert

***Dalla nostra pasticceria
(st,honore, diplomatica frutta,
fragole o frutti di bosco)***

*Caffè
Vini della Nostra selezione
Acqua minerale*

MENÙ ROSA



€. 54,00 a persona

*Brindisi di benvenuto
con stuzzichini in tavola o nel parco*

Antipasti

*Lonzino di Maiale leggermente affumicato su
letto di soncino e Glassa alle mele
Bruschettine alla trevisana
con radicchio e pancetta

*Strudellino salato ripieno di
Bietole ripassate e scamorza affumicata*

Primi

*Risotto ai Funghi di Bosco
E Pancetta nostrana

*Ravioli del Giardino
Spadellati alla crema di montasio e noci*

Secondi

*Petto di faraona Scaloppato
Con salsa ai Carciofi
Carotine al Burro*

Sorbetto di limone al cucchiaino

*Garretto di Vitello
Alla Birra Bionda
Patate rustiche al rosmarino*

Dessert

***Dalla nostra pasticceria
(st,honore, diplomatica frutta,
fragole o frutti di bosco)***

*Caffè
Vini della Nostra selezione
Acqua minerale*