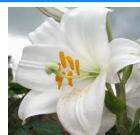


MENÙ GIGLIO
€ .62,00 a persona



*Aperitivo di benvenuto in Tavola
Con stuzzichini in Tavola*

Antipasto

*Insalatina di Gamberi, con pomodorini,
olive riviera e salsa di agrumi
con tortino di Cous Cous alle verdure*

*Petali di Carpaccio di Manzo olio e limone
su letto di rucola e Scaglie di Pecorino Toscano
Cornetto salato ripieno
alla crema di Pomodorini secchi*

Primi

Risotto con Canestrelli Profumato agli Agrumi

*Tortelloni ripieni di Bufala e Basilico
Spadellati al Pomodoretto*

Secondi

*Filetto di San Pietro al cartoccio
alla Meditteranea*

Insalata mista di stagione

Sorbetto al limone

*Tagliata di Angus Beef con Rucola e Grana
Con glassa all' Aceto balsamico di Modena
Patate duchessa*

Torta 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 GESTI-
TO MIRANDO AD OFFRIRE SERVIZI DI QUALITÀ TESTIMO-
NIATI OGGI DAI RICONOSCIMENTI DELLA
PROPRIA CLIENTELA.



Eventuali Extra da poter aggiungere ai menù

Aperitivo con stuzzichini in veranda/Parco (€3 a pax)

Sorbetto o Sgroppino da intermezzo (€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(circa 12/15 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 46°

ALBERGO RISTORANTE



FANNA

ANNO DI
PROFESSIONALITÀ
E SERVIZIO
NELLA RISTORAZIONE

Speciali Proposte Menù
Estate
2023

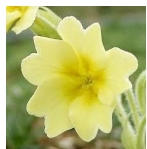


*AMI IL VERDE E LA
BUONA CUCINA*



SCEGLI IL TUO FIORE

MENÙ **PRIMULA**
€. 42,00 a persona*



*Brindisi in Tavola
Con stuzzichini*

Antipasto

*Cestino di Parmigiano con insalatina
di Carpaccio di Manzo, pomodorini e
Rucola con salsa alla Senape Dolce
E Soffice focaccia al Rosmarino*

Primi

*Risotto con Crema di Zucchine
E Speck nostrano

*Chicche di Patate e Melanzane
con Pachino
e Scamorza Affumicata*

Secondo

*Medaglioni di Filetto di Maialino
Con Salsa ai Carciofi*

Patate rustiche al rosmarino

Torta della Nostra Pasticceria

Caffè

*Vini della Nostra selezione
Acqua minerale*

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

MENÙ **VIOLA**
€. 47,00 a persona*



*Brindisi in Tavola
Con stuzzichini*

Antipasto

*Bruschette estive con Crema di Ceci,
Pomodorini e Briciole di Feta
Involtini di Zucchine con Pancetta e
caciotta di Capra d'Aviano*

Primi

*Risotto Al Giardino
(mix di verdure ed erbe di stagione)

*Stringoli di pasta fresca
con Pesto di Rucola e Pancetta*

*Gocce d'Oro di Crespelle
con Fior di latte, Melanzane e Pomodorini*

Secondo

*Picanha di Vitello al forno
Con salsa alle erbe Provenali*

*Patate Rustiche al forno
Verdure spadellate*

Torta della Nostra Pasticceria

Caffè

*Vini della nostra selezione
Acqua minerale*

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

MENÙ **ROSA**
€. 56,00 a persona*



*Brindisi in Tavola
con stuzzichini*

Antipasto

*Prosciutto Crudo "Li Dali Violis"
Con Spiedino di Melone e Montasio

*Sfogliatella riccia ripiena
di Stracchino e Rucola
Con Crema di Pomodoro e Basilico*

Primi

*Risotto Al Basilico
mantecato al Parmigiano e Pinoli Tostati*

*Ravioli ripieni di Rucola e Speck di Sauris
Spadellati con Pomodorini confit
e Ricotta affumicata*

Secondi

*Arrosto di Tacchinella
Pichettato alle Verdure
Con salsa al Limone
Spinaci al Burro

*Garretto di Vitello al forno
con salsa alle erbe fini
Patate a spicchi cotte al forno*

Torta della Nostra Pasticceria

Caffè

*Vini della Nostra selezione
Acqua minerale*

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