

MENÙ GIGLIO
€ .60,00 a persona



Brindisi di Benvenuto in Tavola

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*

*crepelle delicate
alla zucca e pancetta in gratin*

Secondi

*Filetto di San Pietro
al cartoccio con verdure spadellate*

Sorbetto di limone al cucchiaio

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

Dessert
Dalla nostra pasticceria

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)

Tempo permettendo

Sorbetto o Sgroppino da intermezzo (€ 2 a pax)

Frutta (Macedonia o simile) fine pasto (€ 4 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

45°

ANNO DI PROFESSIONALITÀ
E SERVIZIO
NELLA RISTORAZIONE

Speciali Proposte Menù

Autunno Inverno

2023

**AMI IL VERDE E LA
BUONA CUCINA**



SCEGLI IL TUO FIORE

MENÙ PRIMULA



€. 42,00 a persona

*Brindisi di benvenuto
Con stuzzichini
in Tavola*

Antipasto

*Praga alla Brace
Julienne di radicchio rosso,
glassa di Balsamico e Noci
Con Soffice focaccia alla cipolla rossa*

Primi

*Risotto mantecato
Con Carciofi e San Daniele

*Gnocchetti di Zucca
Con raguttino di salsiccia
e ricotta affumicata*

Secondo

*Arrosto di Maiale al forno
Alla birra*

Verdure invernali spadellate

Dessert
Dalla nostra pasticceria

Caffè

*Vini della Nostra selezione
Acqua minerale*

MENÙ VIOLA



€. 47,00 a persona

*Brindisi di Benvenuto
Con stuzzichini in tavola*

Antipasti

*Tortino di patate con scamorza
e pancetta nostrana
Bruschettine alla trevisana
con radicchio e speck*

Primi

*Risotto con Zucca e
briciole di Salame nostrano

*Garganelli all'uovo con
Ragu di cortile e radicchio

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

Secondo

*Fesa di tacchino
picchettata alle verdure
con salsa alle erbe provenzali*

*Patate rustiche a rosmarino
Spinaci al Burro*

Dessert
Dalla nostra pasticceria

Caffè

*Vini della Nostra selezione
Acqua minerale*

MENÙ ROSA



€. 55,00 a persona

*Brindisi di benvenuto
con stuzzichini in tavola*

Antipasti

*Crudo "li dali Violis" stagionato 30 mesi
Con nido di insalatina di stagione
Con mele e frutta secca

*Strudellino salato ripieno di
Zucca e porri
Con salsa ai formaggi*

Primi

*Risotto mantecato allo zafferano
e funghi di bosco*

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

Secondi

*Guancette di maiale brasate
Polentina nostrana*

*Picahna di Vitello al forno
Patate al forno*

Dessert
dalla nostra pasticceria

Caffè

*Vini della Nostra selezione
Acqua minerale*