



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

**Cambio piatti menù con restrizioni**

**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 (3 euro a pax) tempo permettendo

Sorbetto o Sgroppino da intermezzo (2 euro a pax)

Frutta fine pasto (4 euro pax)



**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

**Speciali Proposte Menù**

**Autunno - inverno**  
**2023**

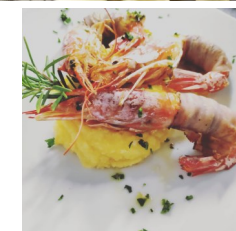
**Pesce**

**45°**

ANNO DI  
PROFESSIONALITÀ  
E SERVIZIO  
NELLA RISTORAZIONE



**AMI IL VERDE E LA  
BUONA CUCINA**



**SCEGLI IL TUO MENÙ**

## Menù pesce A

€ 42.00 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 crema di Zucchine

### Secondo

Filetto di Orata al forno  
In crosta di patate

Insalata mista

### Dessert

della nostra pasticceria

Caffè

Vino della Nostra selezione  
Acqua minerale

## Menù pesce B

€ 47,00 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 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

Caffè

Vino della Nostra selezione  
Acqua minerale

## Menù pesce C

€ 56,00 A PERSONA



Brindisi di benvenuto in Tavola  
Con stuzzichini

### Antipasto

Capesante (2pz) e canestrelli (3pz)  
Gratinati al forno  
\*\*\*

Cozze 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 Ombrina  
al cartoccio alla ligure  
Spinaci al Burro

\*\*\*\*

Gamberoni alla Catalana  
Patate al forno

### Dessert

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

caffè

Vino della nostra selezione  
Acqua minerale