



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)

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 poter aggiungere ai menù

Aperitivo con stuzzichini nel parco /veranda + **2€ a pax**

Sorbetto o Sgroppino da intermezzo + **2€ a pax**

Frutta/macedonia fine pasto + **4€ a pax**

Prezzi da definire al momento della scelta del menù.

L'orario di durata dei menù e di circa 4/5 ore
Eventuali ore extra sono da conteggiare a parte (Euro 100 in più all'ora)



Albergo Ristorante Al Giardino
Via Circonvallazione Nuova, 5
33092 Fanna (PN)
tel. 0427/77178 fax 0427/778055

Email.info@algiardino www.algiardino.com



al Giardino

ALBERGO RISTORANTE



FANNA

47

ANNO DI
PROFESSIONALITÀ
E SERVIZIO
NELLA RISTORAZIONE

Speciali Proposte Menù 2024 Pesce



*AMI IL VERDE E LA
BUONA CUCINA*



SCEGLI IL TUO MENÙ

Menù pesce A



Brindisi in Tavola con Stuzzichini

Antipasto

Petali di Salmone al leggero fumo
con crostino e burrino

Insalatina di Polpo, Patate e peperoni
rossi con dressing al limone

Primi

Risotto Capesante e Basilico

Gnocchetti di Ortiche
con gamberi e Crema di Asparagi

Secondo

Filetto di Branzino dell'Adriatico
in Crosta di patate

Verdure Spadellate

Dessert della nostra pasticceria

Caffè

Vino della Nostra selezione
Acqua minerale

Menù pesce B



Brindisi in tavola con stuzzichini

Antipasto

Insalatina di seppie con scaglie di Parmigiano,
Pomodorini e Ceci su letto di Soncino

Code di Gamberi al vapore su letto
di insalatina e salsa aurora

Baccalà Mantecato su crostino casereccio

Primi

Risotto alla Marinara

Strozzapreti con Scorfano e Pachino

Lasagnetta di pasta verde con seppioline
e verdure al pesto leggero

Secondo

Filetto di Orata
al cartoccio alla Siciliana

Patate rustiche al forno
Verdura cotta al burro

Dessert della nostra pasticceria

Caffè

Vino della Nostra selezione
Acqua minerale

Menù pesce C



Brindisi in Tavola con Stuzzichini

Antipasti

Carpaccio di pesce spada al leggero fumo
Con vela di pane dorato e burro al timo

Codine di gamberi con Puntarelle
di Asparagi
su soffice polentina

Soutè di Cozze in Rosso
Con crostini di pane casereccio

Primi

Risotto con Scampi e Erbette Primavera

Tortelli ripieni di patate
Spadellati con Carciofi e Calamari

Secondi

Filetto di San Pietro alla Ligure in cartoccio
Insalata mista di stagione

Seppia e Gamberone alla Griglia
Patate al Rosmarino

Dessert della nostra pasticceria

caffè

Vino della nostra selezione
Acqua minerale