

MENÙ GIGLIO



Brindisi in Tavola con stuzzichini

Antipasti

*Spada affumicato con crostino e burrino alle erbe
Insalatina di seppie e pomodorini secchi con scaglie di
grana e olio di frantoio*

*Cestino di Frico croccante con insalatina a Julienne di
Carpaccio di Manzo, soncino e grana a scaglie con
salsa alla Senape Dolce*

Primi

Risotto con Scampi e ortiche

*Chicche di patate spadellate con
Rucola selvatica, Robiola e Speck di Sauris*

Sorbetto al limone

Secondi

*Filetto di San Pietro al Cartoccio
Alla Mediterranea*

Insalatina mista di Stagione

Tagliata di Angus Beef alle erbe Fini

*Patate al forno
Spinaci al Burro*

Diplomatica 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 GESTITO MIRANDO AD OFFRIRE SERVIZI DI QUALITÀ TESTIMONIATI OGGI DAI RICONOSCIMENTI DELLA PROPRIA CLIENTELA.



Eventuali Extra da Aggiungere al Menù

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

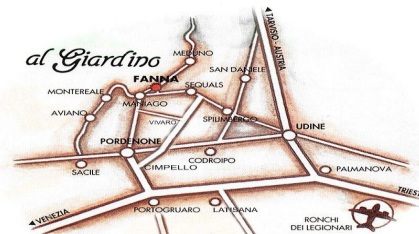
Sorbetto/sgroppino da intermezzo + €2 a pax

Frutta/macedonia 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 (circa 12/15 euro)

**Al Momento della prenotazione
chiediamo una Caparra del 20% del totale**

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



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

ALBERGO RISTORANTE



FANNA

47°

ANNO DI
PROFESSIONALITÀ
E SERVIZIO
NELLA RISTORAZIONE

Speciali Proposte Menù 2024 Primavera



*AMI IL VERDE E LA
BUONA CUCINA*



SCEGLI IL TUO FIORE

MENÙ PRIMULA



Brindisi in Tavola con Stuzzichini

Antipasto

*Lonzino di Maialino affumicata su letto
di insalatina con Glassa alle Mele e Noci
Accompagnato da un Cornetto
di Sfoglia salata al Sesamo
ripieno di ricotta alla erbe*

Primi

*Risotto con Asparagi
E Julienne di San Daniele*

*Gnocchetti di Ortiche
Con Speck di Sauris e Ricotta Affumicata*

Secondo

*Arrosto di Tacchino lardellato
Con salsa ai carciofi*

Patate rustiche al forno

Diplomatica della nostra Pasticceria

Caffè

*Vini della Nostra selezione
Acqua Minerale*

MENÙ VIOLA



Brindisi in Tavola con Stuzzichini

Antipasto

Asparagi in Abbraccio di Speck nostrano

*Tortino caldo con Patate e Zucchine
e salsa al Farmadi Frant*

Primi

*Risotto con erbe di Primavera
Mantecato al Caprino dolce

*Caserecce alle rape rosse
con Ragù bianco di cortile

*Bauletto di Crespella
Con carciofi e Salsiccia*

Secondo

*Lombatine di Maialino
Agli Asparagi*

*Patate Contadine
Verdure spadellate*

Diplomatica della nostra Pasticceria

Caffè

*Vini della Nostra Selezione
Acqua minerale*

MENÙ ROSA



Brindisi in Tavola con Stuzzichini

Antipasti

*Praga alla Brace con Cren
E soffice focaccia al sale grosso e rosmarino*

*Muffin con broccoli e pancetta
Con salsa al Montasio e zafferano*

Primi

*Risotto al Rosmarino
e Dadini di Pancetta croccante*

*Ravioli della Val Tramontina
Spadellati con Panna di Malaga e Basilico*

Secondi

*Guancette di Maiale alla Birra
Soffice polentina nostrana*

*Picanha di Vitello alle Erbe Provenzali
Patate duchessa*

Diplomatica della nostra Pasticceria

Caffè

*Vini della Nostra Selezione
Acqua minerale*

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

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

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