



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 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**

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)



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.



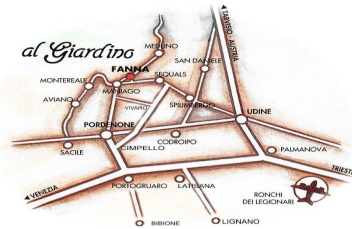
**Eventuali Extra da poter aggiungere ai menù**

Aperitivo con stuzzichini nel parco/veranda (2 € a pax)

Sorbetto o sgroppino da intermezzo (2 € a pax)

Frutta ( macedonia o simile) fine pasto (3 € a pax)

**Prezzi da definire al momento della scelta del menù.**



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

**Email.info@algiardino www.algiardino.com**



**47°**

**ANNO DI PROFESSIONALITÀ E SERVIZIO NELLA RISTORAZIONE**

## *Speciali Proposte Menù* **2024 Estate** *Pesce*



**AMI IL VERDE E LA BUONA CUCINA**



**SCEGLI IL TUO MENÙ**

## Menù pesce A

€ 44.00 A PERSONA



Aperitivo di Benvenuto con Stuzzichini  
in tavola

### Antipasto

Insalatina di Mare con Patate,  
ceci e pomodorini ciliegino  
Crostini con Scorfano mantecato

### Primi

Risotto ai Frutti di mare  
E Zafferano

\*\*\*

Gnocchetti di patate  
con Gamberi e Zucchine

### Secondo

Filetto di Orata dell'Adriatico  
in Crosta di patate

Verdure Spadellate

### Dolce della nostra pasticceria

Caffè

Vino della Nostra selezione  
Acqua minerale

## Menù pesce B

€ 48,00 A PERSONA



Aperitivo di Benvenuto con Stuzzichini  
In Tavola

### Antipasto

Insalatina di seppie con Parmigiano,  
Pomodorini secchi e cannellini  
su letto di Soncino

\*\*\*

Calamaro ripieno alla Mediterranea  
Al forno

### Primi

Risotto con Gamberi  
e Rucola selvatica

\*\*\*

Maccheroncini al torchio  
con ragù di scorfano, melanzane e Pachino

\*\*\*

Lasagnetta di pasta Fresca con seppioline  
e verdure al pesto leggero

### Secondi

Filetto di San Pietro al cartoccio  
Alla Siciliana

Patate al forno  
Spinaci al Burro

### Dolce della nostra pasticceria

Caffè

Vino della Nostra selezione  
Acqua minerale

## Menù pesce C

€ 56,00 A PERSONA



Aperitivo di benvenuto con Stuzzichini  
In Tavola

### Antipasto

Crostini con Ricotta profumata alle erbe  
e Petali di Regina di San Daniele  
Canocchie lessate e prezzemolate  
all'Olio Evo e Dressing al Limone

\*\*\*

Capesante Atlantiche  
Gratinate al forno in panure  
di erbe aromatiche (4pz)

### Primi

Risotto con Scampi  
Profumato al Lime

\*\*\*

Caserecce Fatte in casa  
con Patate e Vongole

### Secondi

Filetto di Branzino  
al cartoccio alla Ligure  
Insalata mista di Stagione

\*\*\*

Spiedini di Calamari e Mazzancolle  
In Panure di erbe aromatiche  
Patate rustiche al rosmarino

### Dolce della nostra pasticceria

caffè

Vino della nostra selezione  
Acqua minerale