

**MENÙ GIGLIO**  
€ .58,00 a persona



*Aperitivo di benvenuto  
con stuzzichini in Tavola*

*Antipasto*

*Code di Gamberi spadellate con Carciofi  
Su letto di Soffice Polentina*

\*\*\*

*Manzo fumè su letto di soncino con olio e limone ,  
scaglie di montasio invecchiato  
E soffice focaccia fatta in casa*

*Primi*

*Risotto alle Ortiche e Capesante*

\*\*\*

*Chicche di patate fatte in casa spadellate con  
crema di Robiola e Speck di Sauris*

*Secondi*

*Filetto di Ombrina al Cartoccio  
con Carciofi, patate e Pomodorini*

*Insalata mista di Stagione*

*sorbetto al limone*

\*\*\*

*Tagliata di Angus Beef alla Robespierre*

*Spinaci al Burro  
Patate al forno*

*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.

## **Dolce della nostra Pasticceria di Fiducia**

**Possibilità di Personalizzarlo a vostro piacimento**

*Conteggiato a Porzione in base  
al numero di persone confermate  
€ 4 a porzione*

*Solo Servizio ( se portate voi il dolce)  
€ 2 a persona*

### **Eventuali Extra da poter aggiungere ai menù**

Aperitivo con stuzzichini nel parco/veranda (€ 3.00 a Pax)

Sorbetto o Sgroppino da intermezzo ( € 2.00 a Pax)

Frutta ( macedonia o simile) fine pasto (€ 4.00a pax)

I Bambini dai 0 ai 3 Anni sono Ospiti Gratuiti  
I Bambini dai 4 ai 12 anni avranno un menù a loro dedicato da concordare al momento della prenotazione(circa 15/18 euro)

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

**Conferma delle persone massimo 72 ore prima**



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](mailto:info@algiardino.com)

Visita [www.algiardino.com](http://www.algiardino.com)



**al Giardino**

ALBERGO RISTORANTE



FANNA

**48°**

ANNO DI  
PROFESSIONALITÀ  
E SERVIZIO  
NELLA RISTORAZIONE

# **Speciali Proposte Menù 2025 Primavera**

**AMI IL VERDE E LA  
BUONA CUCINA**



**SCEGLI IL TUO FIORE**

MENÙ **PRIMULA**  
€. 42,00 a persona\*



*Brindisi in Tavola  
Con stuzzichini*

*Antipasto*

*Lonza di Maialino Affumicata  
Su letto di Soncino con Noci e Miele di Castagno  
Con Cornetto salato ai 5 cereali ripieno  
Con Ricotta ed erbe*

*Primi*

*Risotto con Asparagi  
E Pancetta nostrana croccante*

\*\*\*

*Gnocchetti di Ortiche  
Spadellati con Ragù bianco di Cortile*

*Secondo*

*Arrotolato di Tacchinella  
Con salsa ai carciofi*

*Patate rustiche al forno  
Carotine baby al burro*

*Caffè*

*Vini della Nostra selezione  
Acqua Minerale*

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

MENÙ **VIOLA**  
€. 45,00 a persona\*



*Brindisi in Tavola  
Con Stuzzichini*

*Antipasto*

*Sopressa "Li dali Violis"  
Con bruschettina alla cipolla rossa  
Sfogliatella ripiena di  
Friarielli e Salsiccia*

*Primi*

*Risotto con erbe primaverili di campo  
mantecato al Caprino dolce  
\*\*\**

*Caserecce fatte in casa con  
Carciofi e Julienne di San Daniele  
\*\*\**

*Crespelle con Zucchine, Speck  
e Montasio Stagionato*

*Secondo*

*Filettino di Lattonzolo  
In Camicia di Bacon affumicato  
Con salsa alle erbe fini*

*Patate novelle al rosmarino  
Verdure spadellate*

*Caffè*

*Vini della Nostra Selezione  
Acqua minerale*

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

MENÙ **ROSA**  
€. 54,00 a persona\*



*Brindisi in Tavola  
con Stuzzichini*

*Antipasti*

*Fiocco cotto Arrosto  
Con insalatina rustica di Finocchi,  
noci e pomodori secchi  
Soffice focaccia fatta in casa  
\*\*\**

*Strudel Salato  
Con Asparagi, Patate e Prosciutto crudo  
Su crema allo zafferano*

*Primi*

*Risotto mantecato alla Rapa rossa  
e salsiccia nostrana  
\*\*\**

*Raviolotto ripieno di erbe di campo  
e stracchino  
Con crema di formadi frant e noci*

*Secondi*

*Garretto di Vitello al Forno  
Con salsa alla birra rossa*

*Patate rustiche al rosmarino*

\*\*\*

*Guancette di Maiale  
Brasate al Traminer*

*Soffice polentina nostrana  
Cipolline borretane*

*Caffè*

*Vini della Nostra Selezione  
Acqua minerale*

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