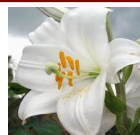


MENÙ GIGLIO
€ .58,00 a persona



*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

Visita 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