



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 18/20 euro) compreso aperitivo e dolce

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

**Cambio piatti menù con restrizioni**

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

**Conferma delle persone massimo 72 ore prima**



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 (+ spumante) in base al numero di persone confermate*  
**€ 4 a porzione**

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

**Eventuali Extra da poter aggiungere ai menù**

Aperitivo con stuzzichini nel parco /veranda + **3€ a pax**

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

Frutta/macedonia fine pasto + **5€ a pax**



**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

**48°**

ANNO DI  
PROFESSIONALITÀ  
E SERVIZIO  
NELLA RISTORAZIONE

**Speciali Proposte Menù**  
**Primavera**  
**2026**  
**Pesce**



**AMI IL VERDE E LA  
BUONA CUCINA**



**SCEGLI IL TUO MENÙ**

## Menù pesce A

€ 42.00 A PERSONA



Brindisi in Tavola  
con Stuzzichini

### Antipasto

Carpaccio di Spada affumicato  
su letto di insalatina, pomodorini secchi,  
Noci e Vinegrette al Balsamico  
Cuore di Carciofo con Raguttino di Seppie,  
capperi e Olive taggiasche in Gratin

### Primi

Risotto con Gamberi e  
Asparagi verdi

\*\*\*

Gnocchetti di Ortiche  
con pomodorini e Cozze

### Secondo

Filetto di Branzino dell'Adriatico  
con Battuto di limone, timo e Olive  
Cipolline Borretane all'aceto balsamico

Caffè

Vino della Nostra selezione  
Acqua minerale

## Menù pesce B

€ 48,00 A PERSONA



Brindisi in tavola  
con stuzzichini

### Antipasto

Cestino croccante di Parmigiano  
con Insalatina di Polpo,  
Patate e Fagiolini al Pesto

\*\*\*

Cozze e Canolicchi  
Gratinati al forno

### Primi

Risotto Rape rosse e Canestrelli

\*\*\*

Strozzapreti con Scorfano e Pachino

\*\*\*

Lasagnetta di pasta fresca  
con Carciofi e raguttino di Pesce

### Secondo

Trancetto di Stocco  
al cartoccio con Patate e Pomodorini

Spadellata di Verdure miste

Caffè

Vino della Nostra selezione  
Acqua minerale

## Menù pesce C

€ 55,00 A PERSONA



Brindisi in Tavola  
con Stuzzichini

### Antipasti

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

\*\*\*

Codine di Gamberi  
con Puntarelle di Asparagi  
su soffice polentina

\*\*\*

Zuppetta di Cozze alla Tarantina  
Con crostino di pane casereccio

### Primi

Risotto alle erbe Primaverili e Capesante

\*\*\*

Tortelli con ricotta e Friarielli  
Spadellati al ragù di Mazzancolle  
e Granelle di Nocciole

### Secondi

Filetto di Orata alla Ligure in cartoccio  
Carotine Baby al Burro

\*\*\*

Seppia e Gamberone alla Griglia  
Patate al Rosmarino

caffè

Vino della nostra selezione  
Acqua minerale