

MENÙ GIGLIO
€ .60,00 a persona



*Aperitivo di benvenuto
con stuzzichini in Tavola*

Antipasto

*Capasanta, Canestrelli (3)
e Gamberoni Gratinati*

*Prosciutto di San Daniele con Burratina
E soffice focaccia alla cipolla rossa di cavasso*

Primi

Risotto alle Ortiche e Capesante

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

Secondi

*Trancio di Spada al Cartoccio
con Carciofi, patate e Pomodorini*

Verdure spadellate

sorbetto al limone

Brasato di Manzo al Refosco

*Spinaci al Burro
Purè di Patate alle erbe*

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 + 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 (€ 3.00 a Pax)

Sorbetto o Sgroppino da intermezzo (€2.00 a Pax)

Frutta (macedonia o simile) fine pasto (€ 5.00a 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 18/20 euro)
compreso aperitivo e dolce

**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

**2026
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 leggermente
affumicata alle erbe
Su letto di insalatina con Noci e Miele
Accompagnato da Cornetto salato ai 5 cereali
ripieno Con Ricotta ed erbe*

Primi

*Risotto mantecato alla Rapa rossa
e Briciole di Salsiccia nostrana*

*Gnocchetti di Ortiche
Con crema di montasio e
julienne di speck di Sauris*

Secondo

*Arrosto di tacchinella Lardellato
Con salsa agli Asparagi*

Spicchi di patate rustiche

Caffè

*Vini della Nostra selezione
Acqua Minerale*

MENÙ **VIOLA**
€. 48,00 a persona*



*Brindisi in Tavola
Con Stuzzichini*

Antipasti

*Sopressa "Li dali Violis"
Con bruschettina alla cipolla rossa
Cuore di Carciofo con Pancetta
e Provolone in Gratin*

Primi

Risotto con Asparagi e San Daniele

*Caserecce fatte in casa
al Ragù bianco di Cortile*

*Ricciole di Pasta fresca con Ricotta, Carciofi e
Speck cotto, gratinate al forno*

Secondo

*Guancette di Maiale
Con salsa ai carciofi*

Verdure spadellate

Caffè

*Vini della Nostra Selezione
Acqua minerale*

MENÙ **ROSA**
€. 55,00 a persona*



*Brindisi in Tavola
con Stuzzichini*

Antipasti

*Speck cotto Arrosto
Con insalatina rustica di Finocchi,
noci e pomodori secchi
Soffice focaccia fatta in casa al rosmarino*

*Cestino di Parmigiano croccante
con Asparagi , dadini di bacon
e Crema Al pecorino*

Primi

*Risotto alle erbe di campo
e Crema di Caprino dolce*

*Raviolotto ripieno di ricotta e friarielli
Con raguttino di Salsiccia nostrana*

Secondi

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

Patate rustiche al rosmarino

*Filetto di lattonzolo
Alle erbe fini*

Cipolline borretane all'aceto balsamico

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