

MENÙ GIGLIO
€ .62,00 a persona



*Aperitivo di benvenuto in Tavola
Con stuzzichini*

Antipasto

*Insalatina di Gamberi, con pomodorini,
olive riviera e salsa di agrumi
con tortino di Cous Cous alle verdure*

*Petali di Picanha di Manzo affumicata
su letto di Insalatina di Stagione
Cornetto salato ripieno
alla crema di Pomodorini secchi*

Primi

*Risotto con Canestrelli
Profumato agli Agrumi*

*Tortelloni ripieni di Bufala e Basilico
Spadellati al Pomodoro*

Secondi

*Gamberoni alla Catalana
(con pomodoro e Cipolla)*

Spinaci al burro

Sorbetto al limone

*Tagliata di Angus Beef con Rucola e Grana
Patate al forno*

Torta della nostra Pasticceria

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 GESTI-
TO MIRANDO AD OFFRIRE SERVIZI DI QUALITÀ TESTIMONI-
ATI OGGI DAI RICONOSCIMENTI DELLA
PROPRIA CLIENTELA.



Eventuali Extra da poter aggiungere ai menù

Aperitivo con stuzzichini in veranda/Parco (€2 a pax)

Sorbetto o Sgroppino da intermezzo (€2 a pax)

Frutta (macedonia o simile) fine pasto (€4 a pax)

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 12/15 euro)

**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)



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

al Giardino 47°
ALBERGO RISTORANTE
★★★
FANNA

ANNO DI
PROFESSIONALITÀ
E SERVIZIO
NELLA RISTORAZIONE

Speciali Proposte Menù
Estate
2024



*AMI IL VERDE E LA
BUONA CUCINA*



SCEGLI IL TUO FIORE

MENÙ **PRIMULA**
€. 44,00 a persona*



*Brindisi in Tavola
Con stuzzichini*

Antipasto

*Carpaccio di Manzo affumicato
Su letto di Rucola selvatica
Scaglie di Fiore Sardo Olio Evo
Soffice focaccia con Pomodorini*

Primi

*Risotto al Rosmarino
E Limone

*Gnocchi di Patate
Con Pesto di Rucola e
Dadini di Pancetta nostrana*

Secondo

*Arrosti di Tacchinella Lardellato
Con salsa alle erbe provenzali*

Patate saltate al rosmarino

*Torta della Nostra Pasticceria
(da concordare)*

Caffè

*Vini della Nostra selezione
Acqua minerale*

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

MENÙ **VIOLA**
€. 48,00 a persona*



*Brindisi in Tavola
Con stuzzichini*

Antipasto

*Bruschettine estive con
Caponata Mediterranea
Tortino caldo alla Caprese
Con salsa al Pesto di Basilico*

Primi

*Risotto Al Giardino
(mix di verdure ed erbe di stagione)

*Maccheroncini al Torchio
Con Rucola selvatica,
julienne di San Daniele e Pomodorini

*Ricciole di Pasta fresca
con Zucchine e Prosciutto di Praga
gratinate al forno*

Secondo

*Scapino di Vitello
Brasato alla Birra*

*Patate Rustiche al forno
Verdure spadellate*

*Torta della Nostra Pasticceria
(da concordare)*

Caffè

*Vini della nostra selezione
Acqua minerale*

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

MENÙ **ROSA**
€. 56,00 a persona*



*Brindisi in Tavola
con stuzzichini*

Antipasto

*Prosciutto Crudo "Li Dali Violis"
Con Spiedino di Melone e Montasio

*Sfogliatella riccia ripiena
di Stracchino e Rucola
Su vellutata di pomodoro*

Primi

*Risotto con Fiammiferi di Zucchine e
Speck di Sauris

*Ravioli ripieni di Melanzane e Fior di latte
Spadellati al Pomodoro e Basilico*

Secondi

*Medaglioni di Filetto di Maialino
Con Salsa ai Carciofi
Insalata mista di Stagione*

*Garretto di Vitello al forno
con salsa alle erbe fini
Patate Bravas al forno*

*Torta della Nostra Pasticceria
(da concordare)*

Caffè

*Vini della Nostra selezione
Acqua minerale*

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