



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(15 euro)

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

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)



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.



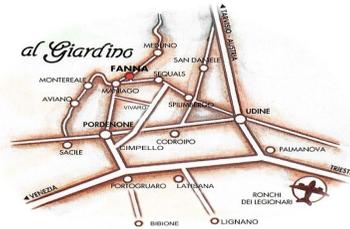
Eventuali Extra da poter aggiungere ai menù

Aperitivo con stuzzichini nel parco/veranda (2 € a pax)

Sorbetto o sgroppino da intermezzo (2 € a pax)

Frutta (macedonia o simile) fine pasto (3 € a pax)

Prezzi da definire al momento della scelta del menù.



Albergo Ristorante Al Giardino
Via Circonvallazione Nuova, 5
33092 Fanna (PN)
tel. 0427/77178 fax 0427/778055

Email.info@algiardino www.algiardino.com



47°

ANNO DI PROFESSIONALITÀ E SERVIZIO NELLA RISTORAZIONE

Speciali Proposte Menù **2024 Estate** *Pesce*



AMI IL VERDE E LA BUONA CUCINA



SCEGLI IL TUO MENÙ

Menù pesce A

€ 44.00 A PERSONA



Aperitivo di Benvenuto con Stuzzichini
in tavola

Antipasto

Insalatina di Mare con Patate,
ceci e pomodorini ciliegino
Crostini con Scorfano mantecato

Primi

Risotto ai Frutti di mare
E Zafferano

Gnocchetti di patate
con Gamberi e Zucchine

Secondo

Filetto di Orata dell'Adriatico
in Crosta di patate

Verdure Spadellate

Dolce della nostra pasticceria

Caffè

Vino della Nostra selezione
Acqua minerale

Menù pesce B

€ 48,00 A PERSONA



Aperitivo di Benvenuto con Stuzzichini
In Tavola

Antipasto

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

Calamaro ripieno alla Mediterranea
Al forno

Primi

Risotto con Gamberi
e Rucola selvatica

Maccheroncini al torchio
con ragù di scorfano, melanzane e Pachino

Lasagnetta di pasta Fresca con seppioline
e verdure al pesto leggero

Secondi

Filetto di San Pietro al cartoccio
Alla Siciliana

Patate al forno
Spinaci al Burro

Dolce della nostra pasticceria

Caffè

Vino della Nostra selezione
Acqua minerale

Menù pesce C

€ 56,00 A PERSONA



Aperitivo di benvenuto con Stuzzichini
In Tavola

Antipasto

Crostini con Ricotta profumata alle erbe
e Petali di Regina di San Daniele
Canocchie lessate e prezzemolate
all'Olio Evo e Dressing al Limone

Capesante Atlantiche
Gratinate al forno in panure
di erbe aromatiche (4pz)

Primi

Risotto con Scampi
Profumato al Lime

Caserecce Fatte in casa
con Patate e Vongole

Secondi

Filetto di Branzino
al cartoccio alla Ligure
Insalata mista di Stagione

Spiedini di Calamari e Mazzancolle
In Panure di erbe aromatiche
Patate rustiche al rosmarino

Dolce della nostra pasticceria

caffè

Vino della nostra selezione
Acqua minerale