

MENÙ GIGLIO
€ .64,00 a persona



*Brindisi di Benvenuto in Tavola
Con Stuzzichini*

Antipasto

*Insalatina tiepida di Polpo
con Pomodorini secchi e patate al prezzemolo
Canocchie lessate
Olio, Prezzemolo e Aglio*

*Cestino di Frico croccante con funghi trifolati e
pancetta nostrana su letto di Soffice Polentina*

Primi

*Risotto con Scampi e
Porcini flambato alle Bollicine*

*crepelle delicate
alla zucca e Montasio in gratin*

Secondi

*Filetto di Branzino
al forno alle erbe mediterranee*

Verdure spadellate

Sorbetto della casa

*Tagliata di Black Angus
all'antica Modena
Spinaci al burro
Patate alla mentuccia*

Dessert

Dalla nostra pasticceria

Caffè

*Vini della Nostra selezione
e 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.

Eventuali Extra da poter aggiungere ai menù

Aperitivo con stuzzichini in piedi a buffet (€ 3 a pax)

Tempo permettendo

Sorbetto o Sgroppino da intermezzo (€ 2 a pax)

Frutta (Macedonia o simile) fine pasto (€ 5 a pax)

La torta compresa nei nostri menù,
è una torta semplice tipo diplomatica o st.honorè,
NON sono incluse stampe foto o torte di
cake desing
(che saranno da conteggiare a parte)

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 (15/18euro circa)

**Al momento della Prenotazione chiediamo
una Caparra del 20% del Totale**



dei F.lli Pascarella s.n.c
Via circonvallazione nuova n.3
33092 Fanna (PN) Italy

Tel. 0427 77178

Fax “ “ 778055

E mail: info@algiardino.com

Visita www.algiardino.com



47°

**ANNO DI PROFESSIONALITÀ
E SERVIZIO
NELLA RISTORAZIONE**

**Speciali Proposte Menù
Autunno Inverno
2024**

**AMI IL VERDE E LA
BUONA CUCINA**



SCEGLI IL TUO FIORE

MENÙ PRIMULA



€. 44,00 a persona

*Brindisi di benvenuto
Con stuzzichini
in Tavola*

Antipasto

*Praga alla Brace con
Julienne di radicchio rosso,
glassa di Balsamico e Noci
Con Soffice focaccia alla cipolla rossa*

Primi

*Risotto al radicchio rosso
Con julienne di Speck nostrano*

*Gnocchetti di Zucca
Con raguttino di salsiccia
e ricotta affumicata*

Secondo

*Garretto di Vitello al forno
Con salsa alle erbe fini*

Patate al forno

Dessert

Dalla nostra pasticceria

Caffè

*Vini della Nostra selezione
Acqua minerale*

MENÙ VIOLA



€. 48,00 a persona

*Brindisi di Benvenuto
Con stuzzichini in tavola*

Antipasti

*Tortino di patate con scamorza
e pancetta nostrana
Bruschettine con
radicchio e speck & Sbarbot e miele di castagno*

Primi

*Risotto con Zucca e
briciole di Salame nostrano

*Caserecce fatte in casa con
Ragu di cortile e radicchio

*Bauletto di crespelle
Con Verdure e Taleggio
Gratinato al forno*

Secondo

*Scapino di Vitello
Brasato ai Funghi*

*Patate rustiche a rosmarino
Spinaci al Burro*

Dessert

Dalla nostra pasticceria

Caffè

*Vini della Nostra selezione
Acqua minerale*

MENÙ ROSA



€. 56,00 a persona

*Brindisi di benvenuto
con stuzzichini in tavola*

Antipasti

*Affettato di Salumi misti nostrani
Con Montasio e Focaccia al Rosmarino

*Strudel salato ripieno di
Zucca e porri
Con salsa ai formaggi*

Primi

*Risotto mantecato allo zafferano
e funghi di bosco*

*Ravioli del Giardino
Spadellati alla crema di montasio e noci*

Secondi

*Guancette di maiale brasate
Polentina nostrana*

*Fesa di Tacchinella arrosto
con salsa alle erbe provenzali
Verdure spadellate*

Dessert

dalla nostra pasticceria

Caffè

*Vini della Nostra selezione
Acqua minerale*