



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 15/18 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

**La torta compresa nei nostri menù, è una torta semplice tipo diplomatica o st.honore.**

**NON sono incluse stampe foto o torte di cake desing ( che saranno da conteggiare a parte)**

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.

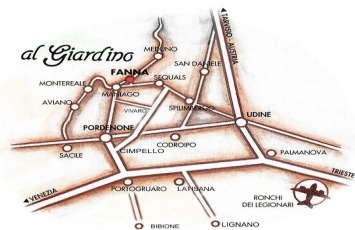


Eventuali Extra da conteggiare al momento della scelta del menù

- Aperitivo con stuzzichini a buffet (3 euro a pax) tempo permettendo
- Sorbetto o Sgroppino da intermezzo (2 euro a pax)
- Frutta fine pasto (5 euro pax)

**Cambio piatti menù con restrizioni**

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



**Albergo Ristorante Al Giardino  
Dei F-lli Pascarella**

Via Circonvallazione Nuova, 5 33092 Fanna (PN)

tel. 0427/77178 fax 0427/778055

Email: [info@algiardino](mailto:info@algiardino) [www.algiardino.com](http://www.algiardino.com)



**al Giardino**

ALBERGO RISTORANTE



FANNA

**Speciali Proposte Menù**

**Autunno - inverno  
2024**

**Pesce**

**47°**

ANNO DI  
PROFESSIONALITÀ  
E SERVIZIO  
NELLA RISTORAZIONE

*AMI IL VERDE E LA  
BUONA CUCINA*



**SCEGLI IL TUO MENÙ**

## Menù pesce A

€ 44.00 A PERSONA



Brindisi di benvenuto in Tavola  
Con stuzzichini

### Antipasto

Cestino di Parmigiano croccante  
Con insalata di Polpo e Patate ,  
olio Evo e Prezzemolo  
Crostino di Polenta con crema di Scorfano

### Primi

Risotto con Carciofi e Gamberi

\*\*\*

Gnocchetti di Patate  
Con Pesto alla Ligure e Vongole

### Secondo

Filetto di Orata al forno  
In crosta di patate

Misto di verdure cotte al Burro

### Dessert

della nostra pasticceria

Caffè

Vino della Nostra selezione  
Acqua minerale

## Menù pesce B

€ 48,00 A PERSONA



Brindisi di benvenuto in Tavola  
Con stuzzichini

### Antipasto

Insalatina di Seppie con sedano,  
ceci e Scaglie di montasio invecchiato  
con glassa al Balsamico  
\*\*\*

Codine di gamberi con funghi trifolati  
su soffice polentina

### Primi

Risotto alla Zucca e Canestrelli

\*\*\*

Caserecce fatte in casa  
Con pesce spada e Radicchio rosso  
\*\*\*

Lasagnetta di Mare e verdure

### Secondi

Filetto di San Pietro al Cartoccio  
Con pomodorini e radicchio rosso

Patate rustiche al forno  
Verdure invernali spadellate

### Dessert

Della nostra pasticceria

Caffè

Vino della Nostra selezione  
Acqua minerale

## Menù pesce C

€ 56,00 A PERSONA



Brindisi di benvenuto in Tavola  
Con stuzzichini

### Antipasto

Capasante atlantico (2pz)  
e Canestrelli (3pz)  
Gamberone  
Gratinati al forno

\*\*\*

Cozze e Vongole  
alla Marinara  
con crostini di pane casereccio

### Primi

Risotto con Scampi e Porcini

\*\*\*

Ravioli al radicchio rosso e ricotta  
Spadellati al Ragù di Orata

### Secondi

Trancio di Ombrina  
al cartoccio alla ligure  
Spinaci al Burro

\*\*\*\*

Seppie in Umido  
Con polentina nostrana

### Dessert

della nostra pasticceria

caffè

Vino della nostra selezione  
Acqua minerale