



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 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