



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

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

**Conferma delle persone massimo 72 ore prima**



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.

### Dolce della nostra Pasticceria di Fiducia

**Possibilità di Personalizzarlo a vostro piacimento**

*Conteggiato a Porzione in base al numero di persone confermate*  
**€ 4 a porzione**

*Solo Servizio ( se portate voi il dolce)*  
**€ 2 a persona**

**Eventuali Extra da poter aggiungere ai menù**

Aperitivo con stuzzichini nel parco /veranda + **3€ a pax**

Sorbetto o Sgroppino da intermezzo + **2€ a pax**

Frutta/macedonia fine pasto + **4€ a pax**



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

**Email.info@algiardino www.algiardino.com**



**48°**

**ANNO DI PROFESSIONALITÀ E SERVIZIO NELLA RISTORAZIONE**

## Speciali Proposte Menù 2025 Pesce



**AMI IL VERDE E LA BUONA CUCINA**



**SCEGLI IL TUO MENÙ**

## Menù pesce A

€ 42.00 A PERSONA



Brindisi in Tavola  
con Stuzzichini

### Antipasto

Petali di Salmone al leggero fumo  
con crostini dorati e burrini  
Stick di polenta frita  
con Crema di Dentice al Prezzemolo

### Primi

Risotto con Gamberi e  
Asparagi verdi

\*\*\*

Gnocchetti di Ortiche  
con pomodorini e Cozze

### Secondo

Filetto di Branzino dell'Adriatico  
al limone, timo e Olive taggiasche

Verdure Spadellate  
e Patate al rosmarino

Caffè

Vino della Nostra selezione  
Acqua minerale

## Menù pesce B

€ 48,00 A PERSONA



Brindisi in tavola  
con stuzzichini

### Antipasto

Cestino croccante di parmigiano  
con Insalatina di Polpo,  
Patate e Fagiolini al Pesto

\*\*\*

Cozze e Canolicchi  
Gratinati al forno

### Primi

Risotto con Erbette Primavera  
E Capesante

\*\*\*

Strozzapreti con Scorfano e Pachino

\*\*\*

Scrigno di Crespella  
Con Carciofi e Mazzancolle

### Secondo

Filetto di Orata  
al cartoccio alla Mediterranea

Patate rustiche al forno  
E Verdura cotta al burro

Caffè

Vino della Nostra selezione  
Acqua minerale

## Menù pesce C

€ 54,00 A PERSONA



Brindisi in Tavola  
con Stuzzichini

### Antipasti

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

\*\*\*

Codine di Gamberi  
con Puntarelle di Asparagi  
su soffice polentina

\*\*\*

Soutè di Cozze e Vongole  
Alla Marinara  
Con crostino di pane casereccio

### Primi

Risotto Con Rapa rossa e Canestrelli

\*\*\*

Tortelli con ricotta e limone  
Spadellati al raguttino di Pesce e Zucchine

### Secondi

Filetto di San Pietro alla Ligure in cartoccio  
Insalata mista di stagione

\*\*\*

Seppia e Gamberone alla Griglia  
Patate al Rosmarino

caffè

Vino della nostra selezione  
Acqua minerale