



**SABATO 2 DICEMBRE ORE 20.00**  
**DOMENICA 3 DICEMBRE ORE 12.30**

**Antipasto sfizioso**

Salumi della casa  
Zucca violina marinata  
Rosa di Maserà frita  
Abbinato al nostro Colli Euganei Serprino

**Bis di primi**

Risotto al radicchio mantecato alla stracciatella  
Gnocchetti di zucca spadellati allo speck e noci tostate  
Abbinato al nostro "Rosamunda" Raboso Rosé frizzante

**Bis di secondi**

Cosciotto di cinghiale brasato  
Tagliata di manzo agli aromi  
Abbinato al nostro "Valcinta" Colli Euganei Cabernet  
Contorni

**Dolce**

Crostata morbida ai frutti rossi  
Dolce soffice all'arancia con crema "leggera"  
Abbinato al nostro "Movida" Spumante Dry

**Il menù comprensivo di vini, acqua e caffè è di € 38**

Eventuali richieste al di fuori del menù qui citato verranno conteggiate a parte.

Il menù non è divisibile in due persone.

In caso di esigenze alimentari diverse si è pregati di comunicarlo alla prenotazione.

In caso di disdetta è richiesto preavviso prima dell'evento, in caso contrario sarà addebitato.

Ricordiamo ai nostri ospiti che nelle nostre sale non sono ammessi cani.

**Per prenotare: 0429 94298 - [info@laroccola.it](mailto:info@laroccola.it)**



# Menù di San Silvestro

*Domenica 31 dicembre ore 20.00  
nella sala dei vecchi mestieri*

## *Antipasto*

Culatello nostrano  
Cotechino della casa in crosta di pane  
Tortino morbido alla zucca con fonduta di formaggi  
Saccottino di sfoglia ripieno al topinambur  
Abbinato al nostro "Il Battista"  
Raboso Rosé Spumante Extra Dry

## *Primi*

Risotto pere e taleggio sfumato al Serprino  
Crespella al radicchio e noci  
Abbinato al nostro Colli Euganei Serprino

## *Secondi*

Brasato di manzo al "Valcinta"  
con patate agli aromi  
Abbinato al nostro "Valcinta" Colli Euganei Cabernet  
Contorni  
Finocchi gratinati  
Verdura spadellata

## *Dolce*

Dolce soffice alla crema Chantilly  
Bicchierino sfizioso ai frutti rossi  
Frutta del buon augurio  
Abbinato al con il nostro Fior d'Arancio  
D.O.C.G. Spumante Dolce

**Il menù comprensivo  
di acqua, vino, caffè è di 55 euro**

Al momento della prenotazione viene richiesto di specificare se si desidera pranzare nella "Bottaia" o nella "Sala dei vecchi mestieri".  
Eventuali richieste al di fuori del menù qui citato verranno conteggiate a parte.  
Il menù non è divisibile in due persone.

In caso di esigenze alimentari diverse si è pregati di comunicarlo alla prenotazione.  
In caso di disdetta è richiesto il preavviso prima del evento;  
in caso contrario sarà addebitato.

**Per prenotare:**

**0429 94298 - info@laroccola.it**



# *Menù di San Silvestro*

*Domenica 31 dicembre ore 20.00  
nella sala dei vecchi mestieri*

## *Antipasto*

Il nostro culatello di casa  
Radicchio al balsamico  
Muffin ai cardi con cuore morbido  
Stufato di zucca violina  
Abbinato al nostro "Il Battista"  
Raboso Rosé Spumante Extra Dry

## *Primi*

Risotto con radicchio, Monteveronese e speck  
Ravioli alla zucca ripieni di funghi spadellati con salsiccia  
Abbinato al nostro "Quintus" Colli Euganei Bianco

## *Secondi*

Tradizionale bollito con salse  
"Manzo - lingua - cotechino"  
Cappone ripieno al forno  
Abbinato al nostro "Valcinta" Colli Euganei Cabernet

## *Dolce*

Sfogliatina con crema al torroncino  
Biscotteria natalizia  
Abbinato al con il nostro Fior d'Arancio  
D.O.C.G. Spumante Dolce

**Il menù comprensivo  
di acqua, vino, caffè è di 55 euro**

Al momento della prenotazione viene richiesto di specificare se si desidera pranzare nella "Bottaia" o nella "Sala dei vecchi mestieri".  
Eventuali richieste al di fuori del menù qui citato verranno conteggiate a parte.  
Il menù non è divisibile in due persone.  
In caso di esigenze alimentari diverse si è pregati di comunicarlo alla prenotazione.  
In caso di disdetta è richiesto il preavviso prima del evento;  
in caso contrario sarà addebitato.

**Per prenotare:**

**0429 94298 - [info@laroccola.it](mailto:info@laroccola.it)**



# *Menù di San Silvestro*

*Domenica 31 dicembre ore 20.00  
nella sala dei vecchi mestieri*

## *Antipasto*

Culatello nostrano  
Cotechino della casa in crosta di pane  
Tortino morbido alla zucca con fonduta di formaggi  
Saccottino di sfoglia ripieno al topinambur  
Abbinato al nostro "Il Battista"  
Raboso Rosé Spumante Extra Dry

## *Primi*

Risotto pere e taleggio sfumato al Serprino  
Crespella al radicchio e noci  
Abbinato al nostro Colli Euganei Serprino

## *Secondi*

Brasato di manzo al "Valcinta"  
con patate agli aromi  
Abbinato al nostro "Valcinta" Colli Euganei Cabernet  
Contorni  
Finocchi gratinati  
Verdura spadellata

## *Dolce*

Dolce soffice alla crema Chantilly  
Bicchierino sfizioso ai frutti rossi  
Frutta del buon augurio  
Abbinato al con il nostro Fior d'Arancio  
D.O.C.G. Spumante Dolce

**Il menù comprensivo  
di acqua, vino, caffè è di 55 euro**

Al momento della prenotazione viene richiesto di specificare se si desidera pranzare nella "Bottaia" o nella "Sala dei vecchi mestieri".  
Eventuali richieste al di fuori del menù qui citato verranno conteggiate a parte.  
Il menù non è divisibile in due persone.  
In caso di esigenze alimentari diverse si è pregati di comunicarlo alla prenotazione.  
In caso di disdetta è richiesto il preavviso prima del evento;  
in caso contrario sarà addebitato.

**Per prenotare:**

**0429 94298 - [info@laroccola.it](mailto:info@laroccola.it)**



# Menù di San Silvestro

*Domenica 31 dicembre ore 20.00  
nella sala dei vecchi mestieri*

## *Antipasto*

Culatello nostrano  
Cotechino della casa in crosta di pane  
Tortino morbido alla zucca con fonduta di formaggi  
Saccottino di sfoglia ripieno al topinambur  
Abbinato al nostro "Il Battista"  
Raboso Rosé Spumante Extra Dry

## *Primi*

Risotto pere e taleggio sfumato al Serprino  
Crespella al radicchio e noci  
Abbinato al nostro Colli Euganei Serprino

## *Secondi*

Brasato di manzo al "Valcinta"  
con patate agli aromi  
Abbinato al nostro "Valcinta" Colli Euganei Cabernet  
Contorni  
Finocchi gratinati  
Verdura spadellata

## *Dolce*

Dolce soffice alla crema Chantilly  
Bicchierino sfizioso ai frutti rossi  
Frutta del buon augurio  
Abbinato al con il nostro Fior d'Arancio  
D.O.C.G. Spumante Dolce

### **Il menù comprensivo di acqua, vino, caffè è di 55 euro**

Al momento della prenotazione viene richiesto di specificare se si desidera pranzare nella "Bottaia" o nella "Sala dei vecchi mestieri".  
Eventuali richieste al di fuori del menù qui citato verranno conteggiate a parte.

Il menù non è divisibile in due persone.

In caso di esigenze alimentari diverse si è pregati di comunicarlo alla prenotazione.

In caso di disdetta è richiesto il preavviso prima del evento;

in caso contrario sarà addebitato.

**Per prenotare:**

**0429 94298 - info@laroccola.it**



# *Menù di San Silvestro*

*Domenica 31 dicembre ore 20.00  
nella sala dei vecchi mestieri*

## *Antipasto*

Culatello nostrano  
Cotechino della casa in crosta di pane  
Tortino morbido alla zucca con fonduta di formaggi  
Saccottino di sfoglia ripieno al topinambur  
Abbinato al nostro "Il Battista"  
Raboso Rosé Spumante Extra Dry

## *Primi*

Risotto pere e taleggio sfumato al Serprino  
Crespella al radicchio e noci  
Abbinato al nostro Colli Euganei Serprino

## *Secondi*

Brasato di manzo al "Valcinta"  
con patate agli aromi  
Abbinato al nostro "Valcinta" Colli Euganei Cabernet  
Contorni  
Finocchi gratinati  
Verdura spadellata

## *Dolce*

Dolce soffice alla crema Chantilly  
Bicchierino sfizioso ai frutti rossi  
Frutta del buon augurio  
Abbinato al con il nostro Fior d'Arancio  
D.O.C.G. Spumante Dolce

### **Il menù comprensivo di acqua, vino, caffè è di 55 euro**

Al momento della prenotazione viene richiesto di specificare se si desidera pranzare nella "Bottaia" o nella "Sala dei vecchi mestieri".  
Eventuali richieste al di fuori del menù qui citato verranno conteggiate a parte.

Il menù non è divisibile in due persone.

In caso di esigenze alimentari diverse si è pregati di comunicarlo alla prenotazione.

In caso di disdetta è richiesto il preavviso prima del evento;  
in caso contrario sarà addebitato.

**Per prenotare:**

**0429 94298 - info@laroccola.it**



# *Menù di San Silvestro*

*Domenica 31 dicembre ore 20.00  
nella sala dei vecchi mestieri*

## *Antipasto*

Culatello nostrano  
Cotechino della casa in crosta di pane  
Tortino morbido alla zucca con fonduta di formaggi  
Saccottino di sfoglia ripieno al topinambur  
Abbinato al nostro "Il Battista"  
Raboso Rosé Spumante Extra Dry

## *Primi*

Risotto pere e taleggio sfumato al Serprino  
Crespella al radicchio e noci  
Abbinato al nostro Colli Euganei Serprino

## *Secondi*

Brasato di manzo al "Valcinta"  
con patate agli aromi  
Abbinato al nostro "Valcinta" Colli Euganei Cabernet  
Contorni  
Finocchi gratinati  
Verdura spadellata

## *Dolce*

Dolce soffice alla crema Chantilly  
Bicchierino sfizioso ai frutti rossi  
Frutta del buon augurio  
Abbinato al con il nostro Fior d'Arancio  
D.O.C.G. Spumante Dolce

### **Il menù comprensivo di acqua, vino, caffè è di 55 euro**

Al momento della prenotazione viene richiesto di specificare se si desidera pranzare nella "Bottaia" o nella "Sala dei vecchi mestieri".  
Eventuali richieste al di fuori del menù qui citato verranno conteggiate a parte.  
Il menù non è divisibile in due persone.  
In caso di esigenze alimentari diverse si è pregati di comunicarlo alla prenotazione.  
In caso di disdetta è richiesto il preavviso prima del evento;  
in caso contrario sarà addebitato.

**Per prenotare:**

**0429 94298 - [info@laroccola.it](mailto:info@laroccola.it)**



# *Menù di San Silvestro*

*Domenica 31 dicembre ore 20.00  
nella sala dei vecchi mestieri*

## *Antipasto*

Culatello nostrano  
Cotechino della casa in crosta di pane  
Tortino morbido alla zucca con fonduta di formaggi  
Saccottino di sfoglia ripieno al topinambur  
Abbinato al nostro "Il Battista"  
Raboso Rosé Spumante Extra Dry

## *Primi*

Risotto pere e taleggio sfumato al Serprino  
Crespella al radicchio e noci  
Abbinato al nostro Colli Euganei Serprino

## *Secondi*

Brasato di manzo al "Valcinta"  
con patate agli aromi  
Abbinato al nostro "Valcinta" Colli Euganei Cabernet  
Contorni  
Finocchi gratinati  
Verdura spadellata

## *Dolce*

Dolce soffice alla crema Chantilly  
Bicchierino sfizioso ai frutti rossi  
Frutta del buon augurio  
Abbinato al con il nostro Fior d'Arancio  
D.O.C.G. Spumante Dolce

### **Il menù comprensivo di acqua, vino, caffè è di 55 euro**

Al momento della prenotazione viene richiesto di specificare se si desidera pranzare nella "Bottaia" o nella "Sala dei vecchi mestieri".  
Eventuali richieste al di fuori del menù qui citato verranno conteggiate a parte.  
Il menù non è divisibile in due persone.  
In caso di esigenze alimentari diverse si è pregati di comunicarlo alla prenotazione.  
In caso di disdetta è richiesto il preavviso prima del evento;  
in caso contrario sarà addebitato.

**Per prenotare:**

**0429 94298 - info@laroccola.it**



# *Menù di San Silvestro*

*Domenica 31 dicembre ore 20.00  
nella sala dei vecchi mestieri*

## *Antipasto*

Culatello nostrano  
Cotechino della casa in crosta di pane  
Tortino morbido alla zucca con fonduta di formaggi  
Saccottino di sfoglia ripieno al topinambur  
Abbinato al nostro "Il Battista"  
Raboso Rosé Spumante Extra Dry

## *Primi*

Risotto pere e taleggio sfumato al Serprino  
Crespella al radicchio e noci  
Abbinato al nostro Colli Euganei Serprino

## *Secondi*

Brasato di manzo al "Valcinta"  
con patate agli aromi  
Abbinato al nostro "Valcinta" Colli Euganei Cabernet  
Contorni  
Finocchi gratinati  
Verdura spadellata

## *Dolce*

Dolce soffice alla crema Chantilly  
Bicchierino sfizioso ai frutti rossi  
Frutta del buon augurio  
Abbinato al con il nostro Fior d'Arancio  
D.O.C.G. Spumante Dolce

**Il menù comprensivo  
di acqua, vino, caffè è di 55 euro**

Al momento della prenotazione viene richiesto di specificare se si desidera pranzare nella "Bottaia" o nella "Sala dei vecchi mestieri".  
Eventuali richieste al di fuori del menù qui citato verranno conteggiate a parte.

Il menù non è divisibile in due persone.

In caso di esigenze alimentari diverse si è pregati di comunicarlo alla prenotazione.

In caso di disdetta è richiesto il preavviso prima del evento;  
in caso contrario sarà addebitato.

**Per prenotare:**

**0429 94298 - [info@laroccola.it](mailto:info@laroccola.it)**



# *Menù di San Silvestro*

*Domenica 31 dicembre ore 20.00  
nella sala dei vecchi mestieri*

## *Antipasto*

Culatello nostrano  
Cotechino della casa in crosta di pane  
Tortino morbido alla zucca con fonduta di formaggi  
Saccottino di sfoglia ripieno al topinambur  
Abbinato al nostro "Il Battista"  
Raboso Rosé Spumante Extra Dry

## *Primi*

Risotto pere e taleggio sfumato al Serprino  
Crespella al radicchio e noci  
Abbinato al nostro Colli Euganei Serprino

## *Secondi*

Brasato di manzo al "Valcinta"  
con patate agli aromi  
Abbinato al nostro "Valcinta" Colli Euganei Cabernet  
Contorni  
Finocchi gratinati  
Verdura spadellata

## *Dolce*

Dolce soffice alla crema Chantilly  
Bicchierino sfizioso ai frutti rossi  
Frutta del buon augurio  
Abbinato al con il nostro Fior d'Arancio  
D.O.C.G. Spumante Dolce

### **Il menù comprensivo di acqua, vino, caffè è di 55 euro**

Al momento della prenotazione viene richiesto di specificare se si desidera pranzare nella "Bottaia" o nella "Sala dei vecchi mestieri".  
Eventuali richieste al di fuori del menù qui citato verranno conteggiate a parte.

Il menù non è divisibile in due persone.

In caso di esigenze alimentari diverse si è pregati di comunicarlo alla prenotazione.

In caso di disdetta è richiesto il preavviso prima del evento;

in caso contrario sarà addebitato.

### **Per prenotare:**

## **0429 94298 - [info@laroccola.it](mailto:info@laroccola.it)**