



Menù di Natale

Lunedì 25 dicembre ore 12.30

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