



DOMENICA 24 MARZO ORE 12.30

Menù degustazione



Antipasto

Con sfiziosità primaverili
Abbinato al nostro "Rosamunda" Raboso Rosé frizzante

Bis di primi

Risotto ai "Bruscandoli" mantecato al Morlacco del Grappa
Tagliolini spadellati al ragù di cinghiale Euganeo
Abbinato al nostro "Breo" Moscato Giallo Secco

Bis di secondi

Fettina di vitello al profumo di agrumi
Tagliata di manzo agli aromi
Abbinato al nostro "Quintus" Colli Euganei Rosso
Contorni di stagione



Dolce

Bis di delizie

Abbinato al nostro Colli Euganei Fior D'Arancio Sp. D.O.C.G.

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

