



**DOMENICA 21 APRILE ORE 12.30**

## *Menù degustazione*



### **Antipasto**

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



### **Bis di primi**

Risotto all'arancia  
Lasagnetta agli asparagi di Pernumia e scamorza affumicata  
Abbinato al nostro "Vallis" Sauvignon Blanc

### **Bis di secondi**

Pollo al forno dell'Az. Agricola Scudellaro con patate dorate  
Sottilissime di manzo all'olio Evo e rucola novella  
Abbinato al nostro "Giaretta" Colli Euganei Merlot  
Contorni di stagione



### **Dolce**

Selezione 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](mailto:info@laroccola.it)**

