



DOMENICA 28 APRILE ORE 12.30

Menù degustazione



Antipasto

Rosetta di soppressa

Muffin salato con piselli e prosciutto su letto di fonduta leggera

Fiori di zucca pastellati

Abbinato al nostro "Movida" spumante Dry Millesimato

Bis di primi

Risotto cremoso allo zafferano

Tagliolini al ragù di anitra

Abbinato al nostro "Breo" Moscato Giallo Secco



Bis di secondi

Filetto di maiale alla crema di pepe rosa

Tagliata di manzo agli aromi

Abbinato al nostro "Quintus" Colli Euganei Rosso

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

