



DOMENICA 2 GIUGNO ORE 12.30

Menù degustazione

Antipasto

Coppa e soppressa della casa
Cestino di sfoglia alla crema di peperoni “rossi e gialli”
Tris di verdure pastellate
Abbinato al nostro “Rosamunda” Raboso Rosè

Bis di primi

Risotto alla crema di piselli e rosa di crudo croccante
Gnocchetti di patate al ragù leggero
Abbinato al nostro “Quintus” Colli Euganei Bianco

Bis di secondi

Guancetta di manzo al “vino rosso”
Pollo dell’Azienda Agricola Scudellaro pastellato e fritto
Abbinato al nostro “Giaretta” Colli Euganei Merlot

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