



DOMENICA 23 GIUGNO ORE 12.30

Menù degustazione

Antipasto

Affettati della casa

Cestino di frolla salata alla crema di piselli e speck

Verdure del nostro orto pastellate

Abbinato al nostro "Rosamunda" Raboso Rosè

Bis di primi

Risotto primavera al sapore di zafferano

Tagliolini filati a mano con fiori di zucca e pancetta croccante

Abbinato al nostro "Vallis" Sauvignon Blanc

Bis di secondi

Filetto di maiale al pepe rosa

Tagliata di manzo agli aromi

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