



SABATO 29 GIUGNO ORE 20.00

Menù degustazione

Antipasto

Affettati della casa

Frittelle alle verdure dell'orto con salsa allo yogurt bianco

Verdure pastellate

Abbinato al nostro "Movida" Vino Spumante Dry Millesimato

Bis di primi

Risotto alle pere e Morlacco del Grappa

Rotolino di crepe alle zucchine e profumo di menta

Abbinato al nostro "Vallis" Sauvignon Blanc

Bis di secondi

Guancetta di manzo al "vino rosso"

Pollo dell'Azienda Agricola Scudellaro ai ferri

servito con sugo al pomodoro fresco leggermente piccante

Abbinato al nostro "Quintus" Rosso 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