



**SABATO 8 GIUGNO ORE 20.00**

## *Menù degustazione*

### **Antipasto**

Coppa e soppressa della casa  
Muffin salato alle verdure dell'orto  
Cubetto di mail con crema ai piselli  
Fiore di zucca fritto

Abbinato al nostro "Movida" Vino Spumante Dry Millesimato

### **Primi**

Risotto primavera  
Lasagnetta alla carne con fonduta leggera  
Abbinato al nostro "Vallis" Sauvignon Blanc

### **Secondi**

Rotolo di faraona su letto di salsa ai frutti rossi  
Roastbeef all'olio Evo e rucola fresca  
Abbinato al nostro "Giaretta" Colli Euganei Merlot  
Contorni di stagione

### **Dolci**

Bis di delizie  
Abbinato al nostro Fior d'Arancio Spumante Dolce

**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.

**Perprenotare: 0429 94298 – [info@laroccola.it](mailto:info@laroccola.it)**