



DOMENICA 18 AGOSTO ORE 12.30

Menù degustazione

Antipasto

Affettati della casa

Crostino integrale con fichi e crudo

Fiore di zucca pastellato e fritto

Melanzana gratinata

Abbinato al nostro Prosecco Spumante Extra Dry millesimato

Bis di primi

Risotto alla crema di peperoni “gialli e rossi” con cremosità

Tagliolini al pesto di rucola selvatica e pancetta croccante

Abbinati al nostro “Breo” Moscato Giallo Secco

Bis di secondi

Scaloppine con zucchine stufate

Tagliata di manzo agli aromi

Abbinato al nostro “Quintus” Colli Euganei Rosso

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

Il menù non è divisibile in due persone

In caso di esigenze alimentari diverse

si è pregati di comunicarlo alla prenotazione.

*Ricordiamo ai nostri ospiti che nelle nostre sale interne
non sono ammessi cani.*

Per prenotare: 0429 94298 – info@laroccola.it

