



SABATO 24 AGOSTO ORE 20.00

Menù degustazione

Antipasto

Affettati della casa

Frittelle di zucchine e menta con salsa allo yogurt bianco

Crostino con speck e uva

Verdure del nostro orto pastellate

Abbinato al nostro Abbinato al nostro "Rosamunda" Rosè

Bis di primi

Risotto alle pesche e profumo di rosmarino

Fettuccine alle zucchine, fiori di zucca e zafferano

Abbinati al nostro "Breo" Moscato Giallo Secco

Bis di secondi

Coniglio al forno con verdure di stagione

Involtino di manzo estivo

Abbinato al nostro "Giaretta" Colli Euganei Merlot

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

