



SABATO 28 SETTEMBRE ORE 20.00

Menù degustazione

Antipasto

Affettati della casa

Crocchetta di zucca e ricotta

Cestino di frolla salata al profumo di bosco

Verdure fritte

Abbinato al nostro Prosecco Extra Dry Millesimato

Bis di primi

Risotto pomodorini e basilico mantecato al "Bastardo del Grappa"

Tortelli alla zucca spadellati al ragù di carni bianche

Abbinato al nostro "Vallis" Sauvignon Blanc

Bis di secondi

Pollo pastellato e fritto

Tagliata di manzo agli aromi

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