



SABATO 5 OTTOBRE ORE 20.00

Menù degustazione

Antipasto

Affettati della casa

Muffin alla zucca

Crostino di polenta con stracchino e funghi

Fritto di stagione

Abbinato al nostro Prosecco Extra Dry Millesimato

Bis di primi

Risotto zafferano, salsiccia e raspadura

Gnocchetti di patate alla crema di zucca e speck

Abbinato al nostro "Cynthius" Chardonnay

Bis di secondi

Cosciottino di cinghiale Euganeo brasato

Tagliata di manzo al rosmarino

Abbinato al nostro "Valcinta" colli Euganei Cabernet

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