



DOMENICA 20 OTTOBRE ORE 12.30

Menù degustazione

Antipasto

Affettati della casa

Frittella saporita alle verdure dell'orto

Crostino di polenta con spinaci freschi e stracciatella

Fritto di stagione

Abbinato al nostro "Movida" Dry Millesimato

Bis di primi

Risotto alla crema di zucca con mouse di parmigiano e nocciole

Crespella ai funghi con fonduta leggera

Abbinato al nostro "Vallis" Sauvignon Blanc

Bis di secondi

Arrosto di vitello con riduzione ai frutti rossi

Guancetta di manzo al "vino rosso"

Abbinato al nostro "Giaretta" Colli Euganei Merlot

Dolce

Piattino 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