



SABATO 12 OTTOBRE ORE 20.00

Menù degustazione

Antipasto

Affettati della casa

Crostini autunnali

Zucca al forno al profumo di rosmarino

Fritto di stagione

Abbinato al nostro "Rosamunda" Rosé frizzante

Bis di primi

Risotto finferli e porcini

Tagliolini al ragù di cinghiale Euganeo

Abbinato al nostro "Cynthius" Chardonnay

Bis di secondi

Spezzatino di asinello con polenta bianco perla

Pollo al forno con patate 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