



**SABATO 26 OTTOBRE ORE 20.00**

## *Menù degustazione*

### **Antipasto**

Affettati della casa

Millefoglie di zucca

Crostino di mais con spinaci freschi e stracciatella

Fritto autunnale

Abbinato al nostro Prosecco DOC Extra Dry Millesimato

### **Bis di primi**

Risotto zucca, radicchio e speck croccante

Fettuccine al profumo di bosco

Abbinato al nostro "Vallis" Sauvignon Blanc

### **Bis di secondi**

Spezzatino di cinghiale Euganeo

Tagliata di manzo agli aromi

Abbinato al nostro "Caovila" Colli Euganei Cabernet

### **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**