



Sabato 12 Ottobre 2024  
ore 20.00

## ***Menù alla carta***

### **ANTIPASTI**

---

|                                                                                  |         |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Selezione di salumi di nostra produzione                                         | € 10,00 |
| Tris di formaggi del territorio accompagnati da composte e focaccia al rosmarino | € 10,00 |
| Crostini autunnali                                                               | € 8,50  |
| Zucca al forno al profumo di rosmarino servita con salsa allo yogurt bianco      | € 8,50  |
| Fritto di stagione                                                               | € 8,50  |

### **PRIMI**

---

|                                                                    |         |
|--------------------------------------------------------------------|---------|
| Risotto finferli e porcini                                         | € 10,00 |
| Tagliolini al ragù di cinghiale Euganeo                            | € 10,00 |
| Gnocchetti di patate alla crema di zucca e croccante alle mandorle | € 10,00 |

### **SECONDI**

---

|                                                                   |         |
|-------------------------------------------------------------------|---------|
| Pollo al forno con patate agli aromi                              | € 16,00 |
| Spezzatino di asinello con polenta bianco perla e patate al forno | € 16,00 |
| Tagliata di manzo al rosmarino con patate al forno                | € 17,00 |

**Vi invitiamo a gustare le proposte in abbinamento ai nostri vini.**

**Per prenotare:**  
**0429 94298 – [info@laroccola.it](mailto:info@laroccola.it)**

*In caso di esigenze alimentari si è pregati di comunicarlo al momento della prenotazione.  
Ricordiamo ai nostri ospiti che nelle nostre sale non sono ammessi cani.*