



**SABATO 7 DICEMBRE ORE 20.00**

## *Menù degustazione*

### **Antipasto**

Il nostro affettato

Crostino di mais con spinaci e stracciatella

Cubetto di frolla salata alle verdure

Rosellina di Maserà dorata

Abbinato al nostro "Battista" Roboso Rosato Extra Dry

### **Bis di primi**

Risotto topinambur e croccante alla nocciola

Gnocchetti alla zucca spadellati alla crema di radicchio

Abbinato al nostro "Cynthius" Chardonnay IGT Veneto

### **Bis di secondi**

Cosciottino di cinghiale brasato con crema di patate

Tagliata di pollo con broccoli invernali

Abbinato al nostro "Valcinta" 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](mailto:info@laroccola.it)**