

LA ROCCOLA



Menù di Pasqua

Domenica 5 Aprile ore 12.30

Antipasto

Rosetta di Prosciutto Veneto Dop
su letto di misticanza e biscottino salato
Ovetto con cuore sbriciolato
Muffin alle erbe spontanee

Primi

Risotto agli asparagi bicolori in doppia consistenza con cuore morbido
Rotolo di crêpes alla ricotta fresca e spinacino selvatico su fonduta leggera

Secondi

Capretto al forno accompagnato da carote novelle e patate rosolate
Rollè di vitello alle erbe spadellate

Dolce

Dolce del re

*Ogni portata sarà accompagnata
da un vino della nostra cantina*

Il menù comprensivo
di acqua, vino, caffè è di 65 euro

Al momento della prenotazione viene richiesto di specificare se si desidera
pranzare nella "Bottaia" o nella "Sala dei vecchi mestieri".

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 sale interne non sono ammessi animali.

Per prenotare:

0429 94298 - 351 875 8169 - info@laroccola.it