



Agriturismo La Roccola

Come nà volta



Vin e Porsèo

Domenica 10 Dicembre 2017

Ore 12:30

Antipasto

Polentina con fegato alla veneziana
Fritti autunnali
Sopressa all'aceto dolce
Radicchio rosso brasato

Abbinato al nostro Movida Spumante Dry

Primi

Vellutata di fagioli con maltagliati
Fettuccine "paglia e fieno" al tastasale

Abbinato al nostro Colli Euganei Chardonnay

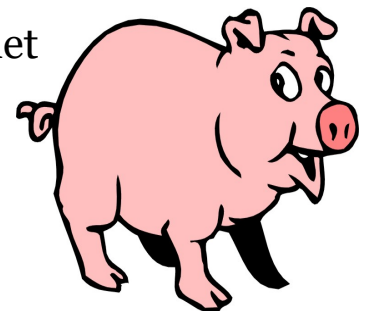
Secondi

Gran Pignatta di ossi de "Mascio"
Salame "Rosto"

Abbinato al nostro Colli Euganei Cabernet

Contorni

Finocchi al forno, verze in tecia
Insalata autunnale



Dolce

Dolcetti tradizionali della Roccola

Abbinato al nostro Colli Euganei Moscato

Il menu comprensivo di Acqua, vino, caffè e digestivo e di 28 euro,
bambini fino a 12 anni 13 Euro. Gradita la prenotazione

In caso di esigenze alimentari diverse è gradito l'avviso al momento della prenotazione.



Agriturismo La Roccola

Come nà volta



Vin e Porsèo

Domenica 10 Dicembre 2017

Ore 12:30

Antipasto

Polentina con fegato alla veneziana
Fritti autunnali
Sopressa all'aceto dolce
Radicchio rosso brasato

Abbinato al nostro Movida Spumante Dry

Primi

Vellutata di fagioli con maltagliati
Fettuccine "paglia e fieno" al tastasale

Abbinato al nostro Colli Euganei Chardonnay

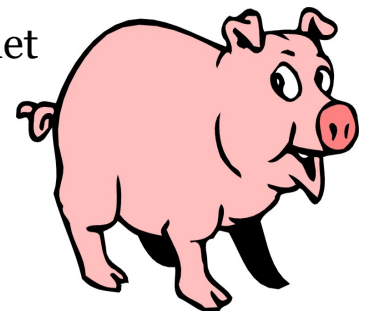
Secondi

Gran Pignatta di ossi de "Mascio"
Salame "Rosto"

Abbinato al nostro Colli Euganei Cabernet

Contorni

Finocchi al forno, verze in tecia
Insalata autunnale



Dolce

Dolcetti tradizionali della Roccola

Abbinato al nostro Colli Euganei Moscato

Il menu comprensivo di Acqua, vino, caffè e digestivo e di 28 euro,
bambini fino a 12 anni 13 Euro. Gradita la prenotazione

In caso di esigenze alimentari diverse è gradito l'avviso al momento della prenotazione.



Agriturismo La Roccola

Come nà volta



Vin e Porsèo

Domenica 10 Dicembre 2017

Ore 12:30

Antipasto

Polentina con fegato alla veneziana
Fritti autunnali
Sopressa all'aceto dolce
Radicchio rosso brasato

Abbinato al nostro Movida Spumante Dry

Primi

Vellutata di fagioli con maltagliati
Fettuccine "paglia e fieno" al tastasale

Abbinato al nostro Colli Euganei Chardonnay

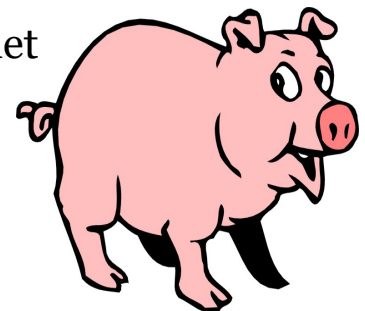
Secondi

Gran Pignatta di ossi de "Mascio"
Salame "Rosto"

Abbinato al nostro Colli Euganei Cabernet

Contorni

Finocchi al forno, verze in tecia
Insalata autunnale



Dolce

Dolcetti tradizionali della Roccola

Abbinato al nostro Colli Euganei Moscato

Il menu comprensivo di Acqua, vino, caffè e digestivo e di 28 euro,
bambini fino a 12 anni 13 Euro. Gradita la prenotazione

In caso di esigenze alimentari diverse è gradito l'avviso al momento della prenotazione.



Agriturismo La Roccola

Come nà volta



Vin e Porsèo

Domenica 10 Dicembre 2017

Ore 12:30

Antipasto

Polentina con fegato alla veneziana
Fritti autunnali
Sopressa all'aceto dolce
Radicchio rosso brasato

Abbinato al nostro Movida Spumante Dry

Primi

Vellutata di fagioli con maltagliati
Fettuccine "paglia e fieno" al tastasale

Abbinato al nostro Colli Euganei Chardonnay

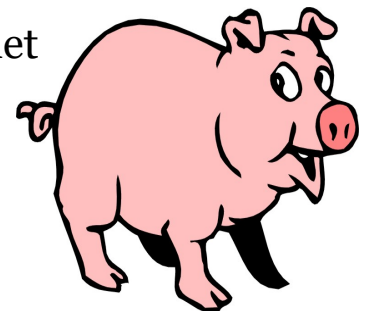
Secondi

Gran Pignatta di ossi de "Mascio"
Salame "Rosto"

Abbinato al nostro Colli Euganei Cabernet

Contorni

Finocchi al forno, verze in tecia
Insalata autunnale



Dolce

Dolcetti tradizionali della Roccola

Abbinato al nostro Colli Euganei Moscato

Il menu comprensivo di Acqua, vino, caffè e digestivo e di 28 euro,
bambini fino a 12 anni 13 Euro. Gradita la prenotazione

In caso di esigenze alimentari diverse è gradito l'avviso al momento della prenotazione.



Agriturismo La Roccola

Come nà volta



Vin e Porsèo

Domenica 10 Dicembre 2017

Ore 12:30

Antipasto

Polentina con fegato alla veneziana
Fritti autunnali
Sopressa all'aceto dolce
Radicchio rosso brasato

Abbinato al nostro Movida Spumante Dry

Primi

Vellutata di fagioli con maltagliati
Fettuccine "paglia e fieno" al tastasale

Abbinato al nostro Colli Euganei Chardonnay

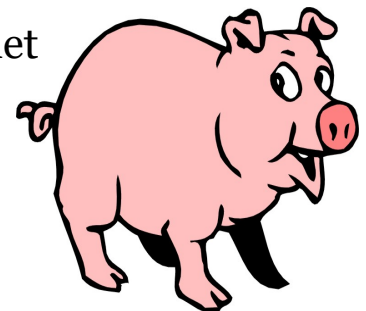
Secondi

Gran Pignatta di ossi de "Mascio"
Salame "Rosto"

Abbinato al nostro Colli Euganei Cabernet

Contorni

Finocchi al forno, verze in tecia
Insalata autunnale



Dolce

Dolcetti tradizionali della Roccola

Abbinato al nostro Colli Euganei Moscato

Il menu comprensivo di Acqua, vino, caffè e digestivo e di 28 euro,
bambini fino a 12 anni 13 Euro. Gradita la prenotazione

In caso di esigenze alimentari diverse è gradito l'avviso al momento della prenotazione.



Agriturismo La Roccola

Come nà volta



Vin e Porsèo

Domenica 10 Dicembre 2017

Ore 12:30

Antipasto

Polentina con fegato alla veneziana
Fritti autunnali
Sopressa all'aceto dolce
Radicchio rosso brasato

Abbinato al nostro Movida Spumante Dry

Primi

Vellutata di fagioli con maltagliati
Fettuccine "paglia e fieno" al tastasale

Abbinato al nostro Colli Euganei Chardonnay

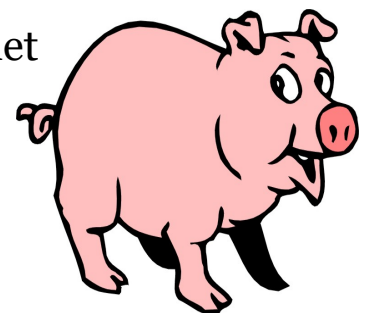
Secondi

Gran Pignatta di ossi de "Mascio"
Salame "Rosto"

Abbinato al nostro Colli Euganei Cabernet

Contorni

Finocchi al forno, verze in tecia
Insalata autunnale



Dolce

Dolcetti tradizionali della Roccola

Abbinato al nostro Colli Euganei Moscato

Il menu comprensivo di Acqua, vino, caffè e digestivo e di 28 euro,
bambini fino a 12 anni 13 Euro. Gradita la prenotazione

In caso di esigenze alimentari diverse è gradito l'avviso al momento della prenotazione.



Agriturismo La Roccola

Come nà volta



Vin e Porsèo

Domenica 10 Dicembre 2017

Ore 12:30

Antipasto

Polentina con fegato alla veneziana
Fritti autunnali
Sopressa all'aceto dolce
Radicchio rosso brasato

Abbinato al nostro Movida Spumante Dry

Primi

Vellutata di fagioli con maltagliati
Fettuccine "paglia e fieno" al tastasale

Abbinato al nostro Colli Euganei Chardonnay

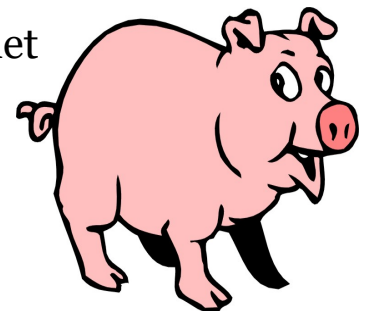
Secondi

Gran Pignatta di ossi de "Mascio"
Salame "Rosto"

Abbinato al nostro Colli Euganei Cabernet

Contorni

Finocchi al forno, verze in tecia
Insalata autunnale



Dolce

Dolcetti tradizionali della Roccola

Abbinato al nostro Colli Euganei Moscato

Il menu comprensivo di Acqua, vino, caffè e digestivo e di 28 euro,
bambini fino a 12 anni 13 Euro. Gradita la prenotazione

In caso di esigenze alimentari diverse è gradito l'avviso al momento della prenotazione.