

Come partecipare:

è necessaria la prenotazione entro il **Giovedì precedente**
ad ogni singola serata,
scrivendo alla e-mail: info@laroccola.it
oppure telefonando al **tel. 0429 94298**

Il costo di ogni singola serata è di € 28,00

**A chi partecipa a tutte le quattro serate sarà consegnato
un gradevole omaggio**

Come raggiungerci:

Autostrada A13 BOLOGNA-PADOVA

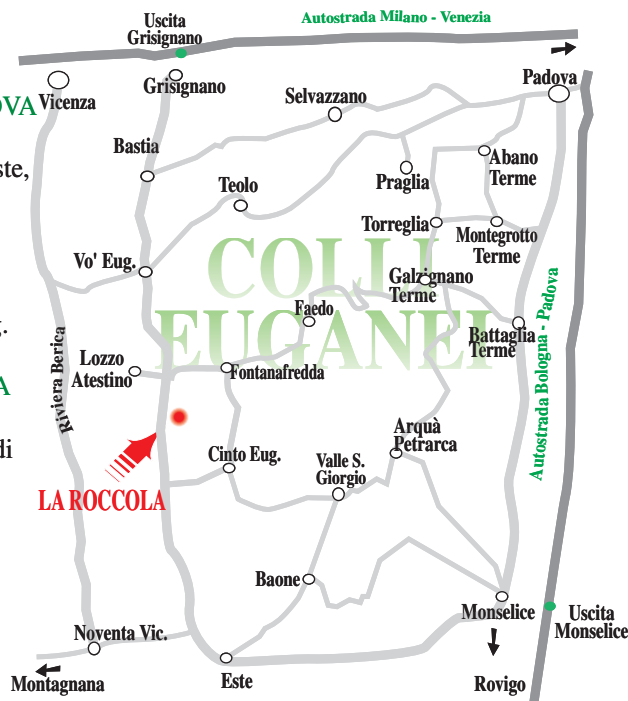
Uscita Monselice, proseguire per Este,
Cinto Euganeo.

Autostrada VALDASTICO-SUD

Uscita Agugliaro (VI) -proseguire
per Vo' - Fontanafredda - Cinto Eug.

Autostrada A4 MILANO-VENEZIA

Uscita Grisignano di Zocco, quindi
proseguire per Montegalda, Bastia di
Rovolon, Vo' e Cinto Euganeo.



LA ROCCOLA



LA ROCCOLA

SOCIETÀ AGRICOLA DI BELLUCO A. & C. CINTO EUGANEO - PD - ITALIA

Via Dietromonte, 10 - 35030 Cinto Euganeo (Pd)

L'AGRITURISMO

LA ROCCOLA

IN COLLABORAZIONE CON I VIGNAIOLI



Famiglia Selmin



**AZIENDA AGRICOLA
CALLEGARO FRANCESCA**

Azienda Agricola



con il patrocinio di

**Strada del Vino
Colli Euganei**

ORGANIZZA

deGusto! con gli Amici
alla Roccola

Vini e Sapori della nostra Terra

*un viaggio attraverso i vini dei Colli Euganei,
la stagionalità della cucina e dei prodotti
in quattro appuntamenti:*

- Sabato 21 Febbraio 2015
- Sabato 21 Marzo 2015
- Sabato 21 Aprile 2015
- Sabato 16 Maggio 2015

Serata del Maiale

Sabato 21 Febbraio 2015 ore 20,30

Menù della Serata

Antipasto

Polentina morbida e fegato alla veneziana
Crostino con lardo
Involtino con radicchio e pancetta

Primo

Pasta e fasoì

Secondi

Cotechino e cotechino con lingua
Salame ai ferri con polenta brustolà

Contorni

Purè di patate
Verdura cotta e cruda

Dolce

Dolcetti di carnevale

Verranno abbinati
per la serata i vini
dell'az. Agricola PIGOZZO
via Mincana, 143 - Due Carrare (PD)
Tel+Fax +39 049 525841
info@salvan.it www.salvan.it

- **Friularo Bagnoli docg 2011**
- **Colli Euganei Merlot 2012**
- **Merlobianco**

costo della serata
€ 28,00
Il menù è comprensivo
di Vini,
acqua, caffè e digestivo*

Serata del Bollito ed Erbette

Sabato 21 Marzo 2015 ore 20,30

Menù della Serata

Antipasto

Frittata con le erbette
Insalata di nervetti
Crostini vegetariani

Primo

Minestra maridà

Secondi

Bollito misto
"Gallina, lingua, anitra, manzo, cotechino"

Contorni

Purè di patate
Verdura cotta e cruda

Dolce

Tronchetto mimosa
alla crema di nocciolo

Verranno abbinati
per la serata i vini
dell'az. Agricola LA ROCCOLA
via Dietromonte, 10 - Cinto Eug. (PD)
Tel:+39 0429 94298 Fax: 0429 647620
info@laroccola.it www.laroccola.it

- **C. E. Bianco 2014**
- **C. E. Cabernet 2013**
- **C.E. Fior d'Arancio spumante**

costo della serata
€ 28,00
Il menù è comprensivo
di vini,
acqua, caffè e digestivo*

Serata del Pollo

Sabato 21 Aprile 2015 ore 20,30

Menù della Serata

Antipasto

Insalata di asparagi
Involtino prosciutto e asparagi
Torta salata alle erbe spontanee

Primo

Risotto alla padovana

Secondi

Pollo ai ferri con salsa del Brigante
Pollo fritto

Contorni

Patate al forno
Verdura cotta e cruda

Dolce

Crostata con marmellata di ciliegie
Fragole al Corbinello

Verranno abbinati
per la serata i vini
dell'az. Agricola IL PIANZIO
via Pianzio, 66 - Galzignano T. (PD)
Tel+Fax +39 049 9130422
info@ilpianzio.it www.ilpianzio.it

- **Bianco Aromatico**
- **C.E. Pinot Bianco 2013**
- **C.E. Rosso 2013**
- **Corbinello Spumante**

costo della serata
€ 28,00
Il menù è comprensivo
di vini,
acqua, caffè e digestivo*

Serata dell'Oca

Sabato 16 Maggio 2015 ore 20,30

Menù della Serata

Antipasto

Verdure pastellate
Ovetto su letto di piselli
Involtino primavera

Primo

Risi e bisi

Secondi

Oca al forno con piselli

Contorni

Verdura cruda
piselli

Dolce

Crostata di frutta fresca

Verranno abbinati
per la serata i vini
dell'az. Agricola CALLEGARO
FRANCESCA
via Manzoni, 9 - Rovolon(PD)
Tel / Fax +39 049 5227084
callegaro.francesca@libero.it
www.callegarofrancescavini.it

- **C.E. Pinot Bianco 2013**
- **Bastardo**
- **C.E. Fior d'Arancio spumante**

costo della serata
€ 28,00
Il menù è comprensivo
di vini,
acqua, caffè e digestivo*