



Ai banchetti nuziali nei giorni infrasettimanali/  
non festivi viene applicato uno sconto del 10%

**Ristorante "Montegrade"**  
via San Giorgio, 17 - 35030 Rovolon (PD)  
tel. 049/5226248 fax. 049/5226391  
info@ristorantemontegrade.it  
www.ristorantemontegrade.it

# I nostri

L'aperitivo di benvenuto con stuzzichini dello chef  
*(prosecco, spritz, analcolico - tartine, verdure fritte, bruschettine, pizzette, grana, finger food...)*

La composizione di antipasti caldi:  
*la sfogliatina ai funghi-asparagi, il tortino alle erbe, la rollatina con prosciutto*

Il risotto con zucca e radicchio - risotto alle erbe primaverili

Le fettuccine ai porcini - le crespelle agli asparagi

La trilogia di filetti:  
di cerbiatto al ginepro,  
di manzo alla brace,  
di maiale agli aromi  
Patate al rosmarino, verdure cotte

L'ananas al Grand Marnier con gelato

La torta nuziale

Il caffè - il carrello dei liquori

**Vini in bottiglia - Montegrade:**  
Colli Euganei Pinot Bianco  
Colli Euganei Cabernet

Colli Euganei Moscato

L'aperitivo di benvenuto con stuzzichini dello chef  
*(prosecco, spritz, analcolico - tartine, verdure fritte, bruschettine, pizzette, grana, finger food...)*

Il carpaccio d'ananas con bresaola e prosciuttelli d'oca, di capra e di Parma

Il risotto con provolone e Serprino

Le reginette di pasta fresca ai sapori della corte padovana

La sella di vitello alle olive  
Il petto di faraona al pompelmo  
Fagiolini al bacon, carote vichy

Il sorbetto al limone

Il filetto alla Wellington  
Patate dorate al forno, verdure cotte

Il bouquet di frutta con gelato

La torta nuziale

Il caffè - il carrello dei liquori

**Vini in bottiglia - Montegrade:**  
Colli Euganei Pinot Bianco  
Colli Euganei Cabernet

Colli Euganei Moscato

# menù

L'aperitivo di benvenuto con stuzzichini dello chef  
*(prosecco, spritz, analcolico - tartine, verdure fritte, bruschettine, pizzette, grana, finger food...)*

Il salmone di nostra affumicatura con dadolata di piovra, seppioline, gamberetti, cicala di mare

Il risotto con melone e gamberetti  
I tagliolini allo scoglio

Il filetto di orata in crosta di patate  
Scampi, gamberoni alla brace  
Rosetta di pescatrice alle verdure  
Coriandoli di legumi al vapore

Il sorbetto al limone

La tagliata di manzo al timo  
Il petto d'anitra all'aceto balsamico  
Patate al forno, carciofi

Il giardinetto di frutta con gelato

La torta nuziale

Il caffè - il carrello dei liquori

**Vini in bottiglia - Montegrade:**  
Colli Euganei Serprino  
Colli Euganei Pinot Bianco  
Colli Euganei Cabernet

Colli Euganei Moscato

L'aperitivo di benvenuto con stuzzichini dello chef  
*(prosecco, spritz, analcolico - tartine, verdure fritte, bruschettine, pizzette, grana, finger food...)*

Il bouquet di insalatine con terrina di piovra, tartare di orata, seppioline, gamberetti e moscardino

La cappasanta gratinata, i calamari ripieni di crostacei, le mazzancolle con polentina al rosmarino

Il risotto con i frutti di mare

I tagliolini ai mirtili con porcini e gamberetti

La scaloppa di branzino al Friularo  
I gamberoni in camicia di zucchine  
Scampi, seppie e pescatrice ai ferri  
Patate prezzemolate, spinaci al burro

Il sorbetto al pompelmo rosa

La torta nuziale

Il caffè - il carrello dei liquori

**Vini in bottiglia - Montegrade:**  
Colli Euganei Pinot Bianco  
Colli Euganei Serprino

Colli Euganei Moscato