Il piacere di ritrovarsi, all’Osteria Col Roigo

Si avvicina il momento di ritrovarsi con colleghi e collaboratori, celebrare i successi dell’anno trascorso e guardare con fiducia a quello nuovo.

In un panorama che cambia rapidamente e ci mette ogni giorno alla prova, anche noi cerchiamo di crescere e adattarci, custodendo ciò a cui teniamo di più: **il calore dell’accoglienza, la familiarità e il piacere di mangiare bene insieme.**

Per i vostri pranzi e le vostre cene aziendali abbiamo raccolto le proposte più apprezzate e richieste della nostra cucina: sapori della tradizione veneta e prodotti del territorio, preparati con la passione di sempre.

Vi accoglieremo nei nostri ambienti interni o nella veranda panoramica sulle colline di Mussolente, scegliendo insieme il menù e lo spazio più adatti al vostro gruppo.

Crediamo che una tavola condivisa sia il posto giusto per ringraziare chi ci è stato accanto e ritrovare, tra una risata e un brindisi, l’entusiasmo per ciò che verrà.

Nelle pagine seguenti trovate le nostre proposte di menù.

Per chi desidera un incontro più informale, disponiamo anche di ampi spazi e diverse proposte per un aperitivo di auguri.

Per informazioni e disponibilità:
0424 577039 · WhatsApp 375 8854500
info@colroigo.com

Con passione e cordialità,
Federico & Christian

Salva le nostre proposte

Scrivici su WhatsApp

Proposte di menù per gruppi

Pranzi e cene aziendali 2026

Menù a 2 portate – 35 € a persona

A scelta tra:
- Antipasto e secondo con contorni.
- Primo, anche nella formula bis di primi, e secondo con contorni.

Menù a 3 portate – 40 € a persona

Antipasto, primo singolo o bis di primi e secondo con contorni.

Entrambe le formule comprendono acqua, vino della casa (0,25 l a persona) e caffè.
Su richiesta, possiamo concordare anche proposte con vini delle cantine della zona, con selezione e supplemento da definire.

ANTIPASTI

Proposta 1 – Misto della casa
I nostri salumi scelti — Crudo Veneto 24 mesi, Porchetta trevigiana, Pancetta al pepe arrotolata e Sopressa con filetto artigianale — accompagnati dai formaggi locali Morlacco del Grappa, Bastardo del Grappa e Brenta stagionato selezione Oro.
A completare, le polpette al sugo secondo la nostra ricetta, la polenta fritta con maionese al rafano e la nostra giardiniera fatta in casa.

Proposta 2
Polenta di Storo con misto di funghi freschi e Morlacco del Grappa.

PRIMI

Bis 1
Risotto con zucca locale, salsiccia e nocciole
Maltagliati al ragù d'anatra

Bis 2
Risotto con radicchio e salsiccia
Maltagliati al ragù di cinghiale

In alternativa al bis, potete scegliere una porzione completa di uno dei primi proposti.

SECONDI

Proposta 1
Spiedo di coppa, costina e sovracoscia di pollo selezionata, cotto a legna con lardo di Patanegra, accompagnato da polenta, patate al forno, fagioli e contorno del giorno.

Proposta 2
Guancetta di maiale al Prosecco con polenta e contorni misti.

AGGIUNTE SU RICHIESTA

- Gin tonic di benvenuto: +2,50 € a persona.

- Tiramisù della casa: +2,50 € a persona.

- Torta di pasticceria: a partire da +3,50 € a persona, con tipologia e prezzo da concordare.

ALTRE PROPOSTE ED ESIGENZE ALIMENTARI

Sono disponibili anche altre proposte e piatti vegetariani, da concordare al momento della scelta del menù.
Possiamo inoltre valutare alternative per allergie, intolleranze o esigenze alimentari segnalate in anticipo.