

Osteria Col Roigo

Proposte Menù 2026



Buffet aperitivo

A partire da 12€ a persona

Menù a buffet pensato per rendere speciali i tuoi momenti da passare in compagnia, lauree, compleanni, incontri aziendali.

Buffet cena - pranzo

A partire da 20€ a persona

Menù a buffet pensato per rendere speciali i tuoi momenti da passare in compagnia, lauree, compleanni, incontri aziendali.

Semplice

A partire da 25€ a persona

Menù a 2 portate, a scelta tra antipasto e primo o antipasto e secondo.

Medio

A partire da 35€ a persona

Menù a 2 portate, a scelta tra antipasto e primo o antipasto e secondo, comprensivo di dolce, acqua, vino ¼ e caffè.

Completo

A partire da 40€ a persona

Menù completo di 3 portate, con antipasto, bis di primi o primo singolo, secondo, comprensivo di dolce, acqua, vino ¼ e caffè.

Speciale

Prezzo disponibile in fase di prenotazione

Menù completo di 3 portate, con antipasti scelti e dedicati, bis di primi o primo singolo, secondo, comprensivo di dolce, acqua, vino dalla cantina, caffè e correzioni.

INFO DI SERVIZIO

La conferma di alcune prenotazioni possono richiedere il versamento di una caparra.

Per rispetto dell'organizzazione e degli altri ospiti, in caso di mancata partecipazione potrà essere richiesto il pagamento delle quote relative ai posti prenotati.

Eventuali variazioni sul numero di posti prenotati vanno comunicate con un preavviso minimo di 2 giorni rispetto alla prenotazione.

Prezziario menù personalizzato da definire in fase di prenotazione

ANTIPASTI

ANTIPASTO 1

10 euro

Misto della casa:

- 1) Crudo veneto 24 mesi
- 2) Soppressa con filetto
- 3) Porchetta trevigiana
- 4) Pancetta al pepe
- 5) Morlacco del Grappa
- 6) Bastardo del Grappa
- 7) Brenta selezione Oro
- 8) Giardiniera
- 9) Bruschetta vegetariana
- 10) Bruschetta di carne
- 11) Polpette al sugo
- 12) Polenta frita con mayo rafano

ANTIPASTO 2

12 euro

Battuta di manzo con asparagi marinati, burrata e nocciole

ANTIPASTO 3

8 euro

Tortino con bruscandoli ed erbe del Col Roigo* con fonduta di formaggi locali

ANTIPASTO 4

8 euro

Soppressa con filetto, polenta di Storo e Morlacco del Grappa

PRIMI

PRIMO 1

12 euro

Risotto agli asparagi bianchi di Bassano*

PRIMO 2

10 euro

Pasticcio alle erbe e Morlacco del Grappa

PRIMO 3

10 euro

Maltagliati al ragù di anatra fatti in casa

Possibilità di bis ($\frac{1}{2} + \frac{1}{2}$)

SECONDI

SECONDO 1

13,5 euro

Spiedo di sovracoscia di pollo, costina e coppa di maiale

SECONDO 2

13,5 euro

Grigliata mista con sovracoscia di pollo, costina e salsiccia (nelle giornate in cui non è disponibile lo spiedo)

SECONDO 3

12 euro

Arrosto con asparagi bianchi di Bassano ed il suo fondo*

SECONDO 4

15 euro

Tagliata di manzo

SECONDO 5

15 euro

Picanha in doppia cottura alla brace

DOLCE

DOLCE 1

3,5 euro

Piccola pasticceria
(Scritta +5 euro)

DOLCE 2

3,5 euro

Tiramisù
(Scritta +5 euro)

DOLCE 3

4,5 euro

Millefoglie

DOLCE 4

4,5 euro

Saint honore

DOLCE 5

4,5 euro

Meringata

EXTRA

SORBETTO

2 euro

APERITIVO (CALICE DI BOLLICINA O APERITIVO DELLA CASA)

2,5 euro

(Aggiunta di 2 cicchetti +5 euro)

BEVANDE

5 euro

Acqua (½ lt), vino della casa (3 calici), caffè

INFO DI SERVIZIO

La conferma di alcune prenotazioni possono richiedere il versamento di una caparra.

Per rispetto dell'organizzazione e degli altri ospiti, in caso di mancata partecipazione potrà essere richiesto il pagamento delle quote relative ai posti prenotati.

Eventuali variazioni sul numero di posti prenotati vanno comunicate con un preavviso minimo di 2 giorni rispetto alla prenotazione.

*:trattandosi di prodotto fresco, la disponibilità può variare: eventuali sostituzioni saranno effettuate con ingredienti di pari livello