



TRAME D'INVERNO

PERCORSI TRA CIBO E VINO
LIBERAMENTE (IN)SPIRATI

VENERDÌ 15 DICEMBRE 2017
ORE 20:00

sasseo

Ristorante
Sasseo

&



Mossi 1558
Azienda Vitivinicola

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:
RISTORANTE SASSEO

Località Sasseo, 3 - Santa Maria della Versa (PV)

Telefono: 0385.278563

E-mail: info@sasseo.com

www.sasseo.com

TRAME D'INVERNO

PERCORSI TRA CIBO E VINO LIBERAMENTE (IN)SPIRATI

Verrò, ma deve essere una cena seria. Odio le persone che prendono i pasti alla leggera
Oscar Wilde

Non si sa di nessuno che sia riuscito a sedurre con ciò che aveva offerto da mangiare, ma esiste un lungo elenco di coloro che hanno sedotto spiegando quello che si stava per mangiare (e bere)

Manuel Vázquez Montalbán

Sasseo

In un casolare del 1700, accuratamente restaurato, due sale con grandi camini e, d'estate, la veranda in giardino sono gli spazi in cui potrete gustare la raffinata cucina e i vini pregiati del Sasseo. Al piano superiore una terrazza panoramica viene riservata ai gruppi che desiderino trascorrere momenti esclusivi in un'atmosfera indimenticabile. L'ampio giardino affacciato sulle colline a vigneti è il luogo ideale per un aperitivo, al tramonto, o per concedersi un momento di relax nella natura. Nel casolare di pietra una nuova sala è stata allestita per conferenze, esposizioni ed eventi.

L'antica cantina settecentesca ospita una ricca scelta di vini, con uno spazio dedicato ad assaggi e degustazioni.



Risalendo nel tempo attraverso manoscritti conservati presso gli Archivi di Stato e Parrocchiale, l'Azienda Vitivinicola Mossi viene censita nel primo Estimo Rurale Farnese del 1558 relativo al Comune di Ziano Piacentino (Piacenza). In tale documento, si legge che Jo. Francesco Mossi, nato nel 1516, era il capo famiglia, aveva moglie e sei figli, una casa, del bestiame e dei terreni "culti, affilagnati e vineati" in Località Albareto. Da allora, quattordici generazioni si sono succedute, sempre in Albareto, a coltivare uva e produrre vini tipici piacentini. Dal giugno 2014 Luigi Mossi ha passato il testimone della Cantina ad una giovane coppia composta da Marco Profumo e Silvia Mandini. Obiettivo dei coniugi è quello di attualizzare l'immagine del marchio, personalizzandolo e rafforzandolo, senza snaturarne il passato. Vanto dell'Azienda, è l'aver creduto nelle potenzialità dell'Ortrugo, oggi considerato, insieme al Gutturno e alla Malvasia di Candia Aromatica, in punta di diamante del settore vitivinicolo piacentino.

MENÙ

APERITIVO di BENVENUTO

Crema di lenticchie con ragù di salame cotto
Fagottino di verza con baccalà e cipolla confit
Cannolo croccante di riso al pomodoro e melanzane

CONTRO TEMPO

Ortrugo dei Colli Piacentini DOC Spumante Brut 2016

ANTIPASTI

Polpo scottato alla paprika dolce, crema di sedano rapa,
olive taggiasche e pomodoro confit

BACIAMANO

Ortrugo dei Colli Piacentini DOC fermo 2016

Carpaccio di vitello Sasseo con sedano croccante,
Parmigiano 36 mesi e salsa all'acquiaga e limone

SFACCIATO

Colli Piacentini DOC Bonarda fermo 2016

PRIMI

Riso carnaroli pavese al radicchio tardivo, Gutturno e pasta di salame
Paccheri di Gragnano con ragù di quaglia Marsala e profumo d'incenso

IMPETUOSO

Gutturno DOC Classico Superiore 2015

SECONDO

Filetto di maiale ai finocchi con salsa di senape in grani, patate al timo

CONGEDO

Gutturno DOC Classico Riserva 2013

DOLCE

Cre mosso al cioccolato fondente salato con tegole di panettone salsa di kumquat

LE SOLANE

Colli Piacentini DOC Vin Santo 2003

Costo: € 50,00 a persona