



sasseo

Aromi e Sapori dell'orto

Venerdì 27 Luglio 2018
ore 20.00

Gli orti del Ristorante Sasseo custodiscono gli aromi ed i profumi che chef Marco Mazzocco, con sapiente maestria, trasforma in deliziose portate culinarie ricche di fantasia che non mancano, però, di rievocare i sapori della tradizione.

La serata sarà dedicata alla degustazione di materie prime da noi coltivate, valorizzate in chiave tutta vegetariana, in abbinamento alle eccellenze vitivinicole dell'Azienda Agricola **CA' DEL GE'**

Si inizierà con stuzzichini di benvenuto accompagnati da un calice di Spumante Metodo Classico DOCG 2014 **CA' DEL GE'**, serviti nella suggestiva cornice degli orti del nostro ristorante, per poi proseguire con la cena nel dehor che si affaccia in giardino.

Saremo lieti di accogliere gli ospiti che desiderano condividere con noi questa originale esperienza enogastronomica, magico connubio di prodotti e sapori che la nostra splendida terra ci offre.



LE INSALATE

Insalatina dell'orto a Foglie e Frutta Fresca

IL POMODORO

Pomodori in 4 consistenze (in zuppa, bevanda, carpaccio e in insalata)

LA ZUCCHINA

*Risotto Carnaroli Pavese mantecato con Zucchini trombetta, pesche e polvere di amaretto
Accompagnati da PINO NERO DOC 2017 "Campo Del Lago"*

LA MELAZANA

Cannoncino di melanzane e verdure su pesto al basilico liquido

LA CAROTA

*Flan di Carote, scaglie di mandorle e fonduta all'erba cipollina
Accompagnati da Riesling Italico IGT 2017 "Filagn Long"*

L'ALBICOCCA

*Albicocca candita ripiena al mascarpone crumble di frutta secca e gelato al rosmarino
Accompagnato da Moscato Sabio Pasi DOC 2015*

Il prezzo della serata è 50 Euro a persona
E' gradita la prenotazione
Ristorante Sasseo
info@sasseo.com 0385/278563