



**Venerdi 13 Luglio 2018**

*Inizio Ore 20:00*

***Il Menù delle Tre Arti***

***In una serata d'estate***

***Con la partecipazione di:***

***Chiara, titolare dell'Az.Agricola Il Boscasso con i suoi formaggi di capra***

***Lodovica, titolare dell'Az.Agricola Lusenti con i suoi vini***

***Marco Mazzocco, Lo chef del ristorante Sasseo***

*Si apre nell'orto con:*

***APERITIVO: Finger food a base di verdure e formaggi, frittelline e tempura***  
*Accompagnato da Metodo Classico Nature*



*Si continua in giardino con:*

***ANTIPASTO: Peperone e "Latteinpiedi"***

*Bavarese ai peperoni dolci, cagliata di capra profumata alla colatura di alici*  
*Accompagnato da Malvasia Frizzante "Emiliana" 2017*

***PRIMO: Risotto Carnaroli Pavese ai fiori di Zucca e verdure dell'orto con scaglie di***  
***formaggio di capra Superstagionato***

*Accompagnato da Malvasia "Bianca Regina" 2011*

***SECONDO: Uovo morbido, fonduta di Caprablu e ortaggi freschi***

*Accompagnato da Gutturnio Superiore "Cresta al Sole" 2013*

*Caprino affinato in foglie di Castagno macerate nella grappa.*

*Accompagnato da Magnum rosso riserva annata a sorpresa*

***DESSERT: Cheese-cake, ricottina fresca, mousse di pesca e gelatina al vino***

*Accompagnato da Malvasia Dolce "Oro tra Le Vigne"*

*Il prezzo della serata è 60 Euro a persona*

*E' gradita la prenotazione*

*Ristorante Sasseo*

*info@sasseo.com 0385/278563*