



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