

Capodanno 2018

Lunedì 31 Dicembre 2018

Inizio alle ore 20:00

Una serata con sapori e cotture diverse per concludere in bellezza l'anno 2018

AMUSE BOUCHE:

Accompagnato da : Calice di O.P. Metodo Classico
Oltre il classico "Nature" Az. Agricola Cà Di Frara

- Ostrica in tempura, salsa Agrodolce
- Tonno, Nocciole e cioccolato
- Gelatina di Pompelmo, Finocchio e Mandorle

ANTIPASTO:

- Astice, Quinoa, Bisque
- Terrina di Foie Gras, Granny Smith, Pan brioche
- Baccalà, Cardi e alghe affumicate

PRIMO:

- Risotto Carnaroli Pavese, Carciofo, Pecorino, Bottarga di muggine
- Raviolo di riso al vapore ripieno al cinghiale uvetta e cipolle, infuso di tè matcha

SECONDO:

- Filetto di Vitello cotto intero, Patate al burro acido, Salsa al perigordin
- Filetto di Rombo Chiodato in crosta di pane, Vongole, Asparagi

PRE-DESSERT:

- Finocchio candito, gelato allo zenzero

DESSERT:

- Ravioli del Plin al cioccolato, Lampone, Guazzetto di litchi

Verrà servito anche il tradizionale cotechino con le lenticchie

Il prezzo della serata è di 90,00 Euro a persona Bevande incluse

E' gradita la prenotazione : info@sasseo.com
0385/278563

Selezioni dei vini della Nostra cantina:

- O.P. Spumante Pinot Rosè
Az. Agricola Conte Vistarino
- O.P. Spumante Metodo Classico Brut
"Vincenzo Comi"
Az. Agricola Travaglino
- O.P. Riesling "Oliva"
Az. Agricola Cà di Frara
- Muller Thurgau
Az. Agricola Hofstatter
- O.P. Bonarda vivace "Cresta Del Griffi"
Az. Agricola F.lli Agnes
- O.P. Rosso Riserva "Frater"
Az. Agricola Cà di Frara
- "Benuaro"
Az. Agricola Cusumano

*A scelta e gradimento degli ospiti
(1 Bottiglia ogni 2 persone)*

Brindisi finale con :

- O.P. Metodo Classico Pinot nero "Brut et oro"
Az. Agricola Cantina Scuropasso Roccapietra



