

San Valentino 2019

Amuse Bouche

Salmone affumicato, gelato allo zenzero

Baccalà, rafano, wasabi

Ricotta di capra, fieno alle pere

Calice di benvenuto "Extra Dry" Az. Agr. Cà di Frara

~~~~

*Tonno, burrata, salsa orientale*

~~~~

Risotto Carnaroli Pavese, scampi, basilico, yuzu

~~~~

*Rombo chiodato, zucca, lenticchie Beluga*

~~~~

Frutto della passione e cannella

~~~~

*Sfera al cioccolato, lampone, infuso di mandorla*

*Calice di Moscato Az. Agricola Scuropasso*

### *a scelta dalla cantina:*

*O.P. Spumante Pinot Rosè Az. Agr. Conte Vistarino*

*O.P. Spumante Metodo Classico Brut Az. Agr. Monsupello*

*O.P. Riesling Renano "Il Bandito" Giorgi Wines*

*Pinot Bianco Castel Sallegg*

*Garda Classico "Chiaretto" Az. Agr. Famiglia Olivini*

*menù bevande incluse € 60,00*

*Per info e prenotazione Ristorante Sasseo: 0385 278563*