

Santa Pasqua 2019

Ricciola in due cotture, Ravanelli, Alga Wakame affumicata

Pomodoro ripieno, cipolla rossa, sfere di aceto balsamico, terra di olive nere

Risotto Carnaroli pavese mantecato al pesto di erbe, Gambero Rosso di Mazara, Zenzero candito

Agnolotti al pizzico ripieno di piselli e ragù d'agnello

Filetto di vitello cotto al rosa, Asparagi, Patate, Maggiorana e il suo ristretto

Sorbetto alla Banana frizzante

Pesca Candita, Cioccolato e amaretto

In abbinamento calice di Moscato

Assaggio di Colomba Pasquale

Abbiamo selezionato per voi, dalla Nostra cantina, questi vini dell'Az. Agr. Cà di Frara:

- O.P. Spumante Metodo Martinotti "ExtravDry";
- O.P. Spumante Metodo Classico "Nature Noir";
 - O.P. Riesling "Oliva";
 - O.P. Pinot Nero Rosè;
 - O.P. Bonarda "La Casetta";
- O.P. Rosso Riserva "Il Frater" 2015

Il prezzo del pranzo è di 60,00 Euro a persona Bevande incluse

Per informazioni e prenotazione al seguente numero di telefono 0385-278365 "Ristorante Sasseo"