

sasseo

Il menù delle tre arti in un una serata d'estate

Con la partecipazione di Chiara, titolare dell'Azienda Agricola "Il Boscasso" con i suoi formaggi di capra
Lodovica, titolare dell'Azienda Agricola "Lusenti" con i suoi vini
Michael Carmagnola, chef del Ristorante Sasseo

Venerdì 26 Luglio 2019
Inizio alle ore 20:00

AMUSE BOUCHE:

- Tomino e albicocca
- Ricotta, pere e fieno biologico
- Tronchetto al carbone vegetale e peperone

ANTIPASTO:

- Trota Salmonata | Verdure in agrodolce |
Sfere di caprino ai semi di papavero

PRIMO:

- Agnolotto al pizzico | Cipolle rosse |
Mandorle | Fonduta di Crosta lavata

SECONDO:

- Filetto di vitello | Capra blu | Patate ratte |
Ciliegia in osmosi all'erba cedrina

PRE-DESSERT:

- Caprino affinato in foglie di Castagno macerate
nella grappa | Fichi

DESSERT:

- Caprineve | Cioccolato | Passion fruit

Vini in abbinamento selezionati da:

Azienda Agricola Lusenti
di Lusenti Lodovica

Pinot Nero Spumante Metodo Classico

Malvasia di Candia Aromatica
"Emiliana"

Gutturnio fermentato naturalmente in
bottiglia "Tournesol"

Malvasia di Candia Aromatica
"Bianca Regina"

Passito di Malvasia di Candia
"Il Piriolo"



Il prezzo della serata è di 60 Euro a persona Bevande incluse

E' gradita la prenotazione : info@sasseo.com

0385/278563

