



sasseo

Venerdì 30 Agosto 2019 ore 19.30

Aromi e Sapori dell'orto

Gli orti del Ristorante Sasseo custodiscono aromi, profumi e materie prime d'eccezione che, con sapiente inventiva, possono essere trasformate in portate ricche di sapore e fantasia.

La serata avrà inizio con un aperitivo di benvenuto, servito nella suggestiva cornice degli orti del nostro ristorante, per poi proseguire con la cena nel dehor che affaccia sul giardino.

Saremo lieti di accogliere gli ospiti che desiderano condividere con noi questa originale esperienza enogastronomica, magico connubio di prodotti e sapori che la nostra splendida terra ci offre.

LE INSALATE E I FIORI

Misticanza di insalatine e fiori, frutta in osmosi, terra di olive nere

IL PORRO

Porro, seirass, ravanella candita, cipolla bruciata, estratto di rapa rossa

ROSMARINO , TIMO , BASILICO , MENTA

Risotto carnaroli pavese, pesto di erbe aromatiche, ricotta, gel di limone

LA ZUCCHINA

Ravioli di riso, zuccina in fiore, mandorle, guazzetto al cocco e zenzero

LA MELANZANA E IL POMODORO

Cannoncino di melanzana, pomodoro, ricotta affumicata

Sorbetto ai litchee e sedano caramellato

L'ANGURIA

Consistenze di anguria, cioccolato frizzante, erba cedrina

*Il prezzo della serata è 50 Euro a persona, inclusi vini e bevande
E' gradita la prenotazione info@sasseo.com oppure 0385/278563*

In abbinamento alle portate sono stati selezionati per Voi

Spumante Brut Metodo Charmat "Propinò" Azienda Agricola Dellafiore

Bonarda Frizzante "Possessione di Vergomberra" Azienda Agricola Verdi

Bonarda Ferma "Possessione del Console" Azienda Agricola F.lli Agnes

Pinot Grigio Fermo "Elivià" Azienda Agricola "Le Fiole"

Pinot Nero vinificato in Rosa Azienda Agricola Dellafiore

Pinot Nero Blanc de Noir Brut Conte Vistarino

Moscato di Volpara Azienda Agricola Calatroni Emilio di Calatroni Daniele