



sasseo

Venerdì 27 Settembre 2019 ore 19.30

La Vendemmia in Tavola

Una gradita occasione per salutare insieme il mese dell'uva, con una serata a tema nella cornice del ristorante tra le vigne dell'Oltrepò

AMUSE BOUCHE

*Uva Affumicata, Robiola
Uva bianca, Carpaccio di Vitello
Uva nera, Petto d'oca*

ANTIPASTO

Battuta di Fassona Piemontese, Maionese allo scalogno, Uva in osmosi all'Erba Cedrina

PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli Pavese, Mosto D'uva, Taleggio, Gel di limone

Ravioli del Plin, Cacio e Pepe, Uva

SECONDO PIATTO

Maialino Morbido e Croccante, Scarola e Uvetta, Uva, Rosso Oltrepò

PRE-DESSERT

Sorbetto all' uva nera frizzante

DESSERT

Semifreddo all'Uva, Cioccolato Fondente, Passion Fruit

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

In abbinamento alle portate, sono stati selezionati per voi:

Pinot Nero Spumante Metodo Classico - Az. Agr. Lusenti

Pinot Grigio "Selezione dei vent'anni" - Az. Agr. Cà di Frara

Bonarda Vivace "Cresta dei Ghiffi" - Az. Agr. F.lli Agnes

Rosso Riserva "Frater" - Az. Agr. Cà di Frara

Passito Dolce "Le Solane" - Az. Agr. Mossi