

sasseo

Aperitivo

Gambero rosa in tempura al panko con salsa agrodolce

Accompagnato ad un calice di O.P. 145 Metodo classico Pinot Nero Brut Rosè Doc
-Azienda Agricola Manuelina -

Antipasto

Baccalà mantecato, patè di olive taggiasche accompagnato a cialda di polenta
ai grani antichi di Marano

Primo piatto

Risotto Carnaroli pavese mantecato alle cime di rapa, stracciatella, pomodorino
giallo e
gambero rosso di Mazara del Vallo

Secondo

Filetto di San Pietro alla plancia su crema di topinambur accompagnato a carciofi
croccanti

Dessert

Pan di Spagna speziato con mousse al cioccolato rosa e gelatina ai lamponi

Prezzo a persona, bevande incluse € 60,00

In abbinamento alle portate i seguenti vini

O.P. "145" Metodo Classico Pinot Nero Brut Rosè Doc – Azienda Agricola
Manuelina

O.P. Metodo Classico "Oltre il Classico" Pinot Nero – Azienda Agricola Cà di
Frara

O.P. Pinot Nero "Alenè" – Azienda Agricola "Le Fiore"

Garda Classico Chiaretto – Famiglia Olivini

O.P. Riesling Frizzante – Azienda Agricola Bruno Verdi

Moscato di Volpara – Azienda Agricola Calatroni Daniele