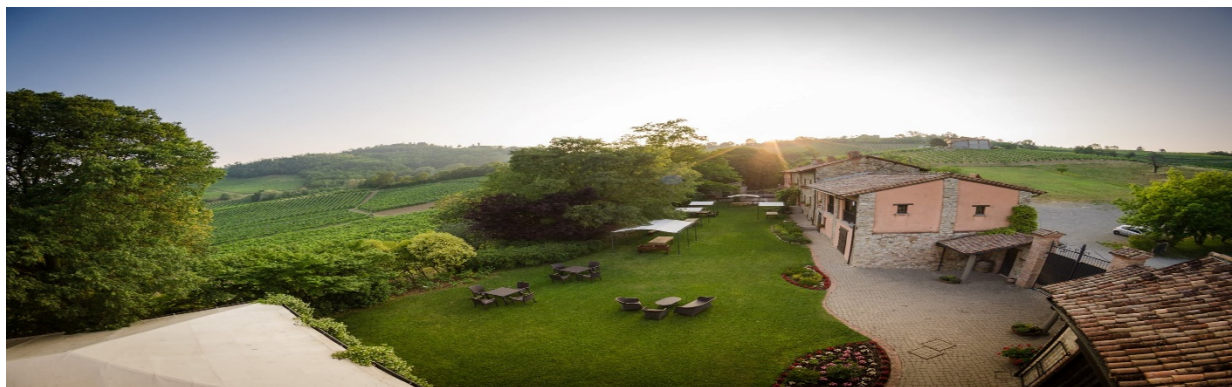


sasseo

Sabato 15 agosto 2020 ore 13.00



Un menu speciale per trascorrere il Ferragosto nella meravigliosa cornice del Sasseo

ANTIPASTI

Tatakya di Ricciola , Misticanza di rucola selvatica , ravanelli in osmosi , lattuga , salsa Teriyaki e Lamponi freschi

Uovo 63° croccante , Cipolla Bio Caramellata , fonduta di cacio cavallo silano

PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli Pavese Az. Agricola "La Rossera" mantecato al pesto d'erbette , robiola di Roccaverano , gel di limone

Agnolotto del Pflin 30 tuorli ripieno di burrata e zucchine in fiore , guazzetto di datterino rosso e Tartar di scampi al lime

SECONDO PIATTO

Filetto di vitello cotto al rosa , Melanzana candita alla menta , zucchina alla Scapece , estratto al buttafuoco

PRE-DESSERT

Anguria in osmosi , sfera al campari e sale affumicato

DESSERT

Fico Candito , Ganache al gianduia di Michel Cluitzel , Salsa al cocco e Crumble di amaretto

Moka

60,00 € cad.

Vini in abbinamento

Spumante Metodo Martinotti Riesling Brut "Peu Mussant" Azienda Agricola Le Fracce

Spumante Metodo Classico Extra Brut "Nature Noir" Azienda Agricola Cà di Frara

Riesling Azienda Agricola Bruno Verdi (Frizzante)

Pinot nero vinificato in bianco "Pajss" Azienda Agricola Travaglino

Pinot nero Rosè "Germogli" Azienda Agricola Monsupello (Frizzante)

Bonarda Ferma "La Casetta" Azienda Agricola Cà di Frara

Moscato Dolce di Volpara