Sasseo

Giovedì 6 Agosto 2020 ore 19.30

Aromi e Sapori dell'orto

Gli orti del Ristorante Sasseo custodiscono aromi, profumi e materie prime d'eccellenza che, la sapiente inventiva del nostro Chef Michael , trasforma 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 dehors 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 I FIORI E I CETRIOLI
Misticanza di insalatine e fiori | Cetrioli in osmosi | salsa teriyaki | Crumble di pane al rosmarino

LA ZUCCHINA E IL SUO FIORE
Zucchina in consistenze | mousse al caprino aromatizzata all'essenza di fieno | il suo fiore in pastella | salsa agrodolce

LA MELANZANA E LA MAGGIORANA
Risotto Carnaroli pavese Az. Agricola La Rossera mantecato con crema di melanzane affumicate , stracciatella di burrata e gel di limone

LA CIPOLLA ROSSA DI BREME
Ravioli di riso al vapore, ripieno di cipolle caramellate , fonduta di pecorino di fossa toscano, granella di mandorle tostate

IL PEPERONE INCONTRA L'UOVO
Millefoglie di peperone all'erba cedrina , Ricotta affumicata e uovo cotto a 63 gradi croccante

Sorbetto all'anguria e cioccolato frizzante

LA PESCA

Pesca Candita ripiena di Ganache alla Gianduia di Michel Cluitzel Crumble di amaretto

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 Martinotti "Extra dry" Rosè Azienda Agricola Cà di Frara

Spumante Metodo Classico brut "Cèpage" Az. Agricola Conte Vistarino

Riesling "Campo dell Fojada" Azienda Agricola Travaglino

Bonarda Frizzante "Cresta del Ghiffi " Azienda Agricola Agnes

Pinot nero "Alenè" Azienda Agricola Le Fiole

Moscato dolce di Volpara