

# sasseo

**Capodanno 2021**

Inizio Ore 20:00

*Aperitivo di benvenuto Zuffada Pas Dosé millesimo 2018 – Pinot Nero 100%  
Baccalà' mantecato in tempura con salsa agrodolce*

## **Antipasti**

*Tataki di ventresca, crema di cavolo nero e salicornia*

*Culatello di Zibello Dop "Presidio Slow Food" F.lli Spigaroli con pan brioche e burro montato soffice leggermente salato al pepe*

## **Primo piatti**

*Ravioli di branzino, guazzetto di scampi, scampo crudo e ciuffetti di seppia*

*Risotto con gamberi di Mazara, melograno Brut Metodo Classico Az. Agr. Monsupello (3 bicchieri gambero rosso)*

## **Secondo piatto**

*Filetto di ricciola, friarielli, finocchi e arance candite*

## **Dessert**

*Sfera al cioccolato, mousse di lamponi e crumble di mandorle*

## **Coccole finali**

*Piccola pasticceria del Nostro Chef*

*Brindisi con O.P. Metodo Classico Vergomberra D.O.C.G. 2016, Az. Agr. Verdi Paolo (3 Bicchieri Gambero Rosso 2022)  
(Compreso nel prezzo)*

*Dopo la mezzanotte, come da tradizione verrà servito cotechino con lenticchie.*

*A concludere la serata, tutti insieme nel giardino, intorno al nostro bracere, dove verrà servito 'Vin Brule' in compagnia di tutto lo Staff.*

*Acqua, Mokka compresi nel prezzo, Vini esclusi.*

*È gradita la prenotazione – mail [info@sasseo.com](mailto:info@sasseo.com) oppure tel. 0385/278563*

**€ 95,00 Cad.**