

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 oppure tel. 0385/278563

€ 95,00 Cad.