

# sasseo

Lunedì 15 agosto 2022 ore 13.00



*Un menù speciale per trascorrere il Ferragosto nella meravigliosa cornice del Sasseo*

## BENVENUTO DELLO CHEF IN GIARDINO

*con Spumante Metodo Charmat Brut Rose' – Az. Agr. Conte Vistarino*

### ANTIPASTI

*Tortino di zuccina, crema di melanzana, chips di patate alla paprika  
Piovra, gazpacho, tapenade di olive taggiasche*

### PRIMI PIATTI

*Risotto Carnaroli Pavese, mantecato alle erbe, robiola di Roccaverano, gel di limone  
Lasagnetta con porri novelli, fagiolini e patate, crema di burrata al basilico e gamberi rossi di Mazara*

### SECONDO PIATTO

*Spigola arrostita, bisque di astice e pomodorini alla provenzale*

### DESSERT

*Crostata alla crema pasticcera, frutta fresca, sorbetto agli agrumi*

### MOKA

**Vini in abbinamento**

*Pinot Nero Rosato "Maria Novella" – Az. Agr. Conte Vistarino*

*Riesling "Renano" - Azienda Agricola Vercesi Damiano (Frizzante)*

*Riesling Rire' - Azienda Agricola Vercesi Damiano (Fermo)*

*Croatina "La Longobarda" – Az. Agr. Calatroni Emilio (Ferma)*

*Bonarda "Cresta dei Ghiffi" - Azienda Agricola Agnes (Frizzante)*

*Moscato di Volpara*

**€. 70,00 Cad.**