

sasseo

Santo Natale 2022

Aperitivo con Metodo Classico Pinot Nero 60 mesi – “Az. Agr. Ca’ Del Ge”

Benvenuto dello chef

Tartelletta ripiena di robiola e salmone affumicato

Antipasto

Degustazione Coppa Riserva 24 mesi stagionata nelle nostre Cantine con tigelle tiepide ed erbe aromatiche

Baccalà morbido e croccante con crema di patate, foglie di capperi e pomodorini confit

Primo piatto

Raviolo al brasato come da tradizione oppure in brodo di gallina

Secondo piatto

Cappone arrosto farcito con salsiccia nostrana, castagne, noci e mostarda di Voghera con patate ratte gratinate al timo

Sorbetto agli agrumi

Dessert

Panettone artigianale con zabaione al moscato di Volpara

Acqua e Moka inclusi, Vini esclusi.

€. 65,00 Cad.