

sasseo

Pasqua 2023
Domenica 09 Aprile 2023

Aperitivo di benvenuto e stuzzichini dello Chef

Antipasto

Vitello "Tonnato" emulsione di alici del Cantabrico, polvere di capperi

Uovo "Morbido" con vellutata di piselli e insalata di asparagi

Primo piatto

Risotto Carnaroli Pavese ai fiori di zafferano, ragu' d'agnello e gremolata

Tortelli con ricotta, bietole, burro versato e raspadura

Secondo piatto

Trancio di ombrina, salsa vergine, olio, pomodoro, capperi e olive taggiasche con caponata di melanzane e patata morbida al timo e limone

Dessert

Composizione della tradizionale Colomba con crema di mascarpone e rum

In abbinamento, dalla Nostra Cantina:

Bonarda Ferma "Calcababio" (Az. Agr. Monsupello)

Bonarda Frizzante "Cresta dei Ghiffi" (Az. Ag. F.lli Agnes)

Riesling Fermo "La Fojda" (Az. Agr. Travaglino)

Riesling Frizzante "Rire'" (Az. Agr. Vercesi Damiano)

Con il Dessert Moscato (Az. Agr. Calatroni Emilio)

Acqua, Vini e Moka inclusi

€. 65,00 Cad.