

sasseo

Menù Santa Pasqua 2024

Benvenuto dello chef con Spumante Metodo Classico "Nature" Az. Agr. Monsupello

Antipasti

Uovo morbido con vellutata di piselli e insalata di asparagi

Filetto di triglia al forno con insalata di carciofi

Primi piatti

Cannellone di pasta fresca ripieno di ricotta di seirass alle erbe, ragù di agnello, spuma di zucchine

Risotto Carnaroli Pavese allo zafferano con ragù di verdure, mandorle tostate

Secondo piatto

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura, crema di patate di montagna, cavolo nero stufato

Pre dessert

Sorbetto di frutta

Dessert

Cheesecake alle fragoline di bosco, gelato al cioccolato bianco

Coccole dei nostri chef

Piccola pasticceria di nostra produzione

Abbinamento vini a scelta tra

Croatina Fermana "La Longobarda" Az. Agr. Calatroni Emilio

Bonarda Frizzante "Cresta del Ghiffi" Az. Agr. F.lli Agnes

Riesling Fermano "Campo della Fojada" Az. Agr. Travaglino

Riesling Frizzante Az. Agr. Bruno Verdi

€ 70,00 a persona Acqua, vini e caffè inclusi