

Venerdi 16 Novembre 2018

Inizio alle ore 20:00

Lo Chef Marco Mazzocco vi degusterà con il baccalà
in diverse forme ,cotture e sapori...

AMOUSE BOUCHE:

- Bocconcino di baccalà,maionese scalogno e senape
- Carpaccio di baccalà,granella di tartufo nero
- Polenta e baccalà

ANTIPASTO:

- Guancia di baccalà , Mais e Animelle di Vitello

PRIMO:

- Cannellone alla barbabietola , Baccalà, infuso di Zafferano e Carciofi

SECONDO

- Lomo di baccalà , Cardi e Alga affumicata

PRE-DESSERT :

- Sorbetto al Pompelmo rosa e erba cedrina

DESSERT:

- Semifreddo al moscato, castagne e cachi

PICCOLA PASTICCERIA:

- Brutti ma buoni
- Panna cotta allo zenzero
- Ananas in osmosi

Vini in abbinamento ai piatti :

- Metodo Martinotti Pinot Nero Rosè
brut
Az.Agricola Conte Vistarino
- "Valpolicella Ripasso"
Az.Agricola Tommasi
- "Timorasso Francesca"
Az.Agricola Marina Coppi
- Metodo Classico Pas Dosè
Millesimato "Cèpage"
Az.Agricola Conte Vistarino
- Moscato di Volpara
Az.Agricola Monterosso

Il prezzo della serata è di 50,00 Euro a persona Bevande incluse

E' gradita la prenotazione : info@sasseo.com
0385/278563

