

# sasseo

*Martedì 15 agosto 2023 ore 13.00*



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

## *Aperitivo di benvenuto dello Chef in Giardino*

*con Spumante Metodo Charmat Pinot Nero "Blanc de Noir" – Az. Agr. Vistarino*

## *Antipasti*

*Baccalà ' morbido e croccante con crema di patate al basilico e pomodorini confit*

*"Il Vitello incontra il Tonno" con acciughe del Cantabrico e foglie di Capperò*

## *Primo Piatto*

*Risotto Carnaroli Pavese allo zafferano con ragu' di verdure del nostro orto*

## *Secondo Piatto*

*Filetto di Rombo chiodato con tortino di carote e misticanze aromatiche*

## *Dessert*

*Cheesecake ai frutti rossi e gelato al fico*

## *Moka*

## *Vini in abbinamento*

*Rosè Metodo Charmat – Azienda Agricola "La Rossella"*

*Riesling frizzante "RiRi" – Azienda Agricola Vercesi Damiano*

*Riesling Renano "Campo della Fojada" – Azienda Agricola "Travaglino"*

*Bonarda frizzante – Azienda Agricola Vercesi Damiano*

*Moscato di Volpara*

**€ 70.00 a persona.**