

sasseo

Menù Pasquetta 2024

Entrée

Pancetta 36 mesi con grissini al rosmarino ed olio evo

Antipasto

Uovo morbido con vellutata di piselli e insalata di asparagi

Primo piatto

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

Dessert

Cheesecake alle fragoline di bosco, gelato al cioccolato bianco

Abbinamento vini a scelta tra

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

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

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

Riesling Frizzante Az. Agr. Bruno Verdi

€ 55,00 a persona Acqua, vini e caffè inclusi