



## TRAME D'INVERNO

PERCORSI TRA **CIBO** E **VINO**  
LIBERAMENTE I(N)SPIRATI

VENERDÌ 15 DICEMBRE 2017  
ORE 20:00

**PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:  
RISTORANTE SASSEO**

Località Sasseo, 3 - Santa Maria della Versa (PV)

Telefono: 0385.278563

E-mail: [info@sasseo.com](mailto:info@sasseo.com)

[www.sasseo.com](http://www.sasseo.com)

*sasseo*

Ristorante  
Sasseo

&



Mossi 1558  
Azienda Vitivinicola

# TRAME D'INVERNO

PERCORSI TRA CIBO E VINO LIBERAMENTE I(N)SPIRATI

*Verrò, ma deve essere una cena seria. Odio le persone che prendono i pasti alla leggera*  
Oscar Wilde

*Non si sa di nessuno che sia riuscito a sedurre con ciò che aveva offerto da mangiare, ma esiste un lungo elenco di coloro che hanno sedotto spiegando quello che si stava per mangiare (e bere)*

*Manuel Vázquez Montalbán*

## SASSEO

In un casolare del 1700, accuratamente restaurato, due sale con grandi camini e, d'estate, la veranda in giardino sono gli spazi in cui potrete gustare la raffinata cucina e i vini pregiati del Sasso. Al piano superiore una terrazza panoramica viene riservata ai gruppi che desiderino trascorrere momenti esclusivi in un'atmosfera indimenticabile. L'ampio giardino affacciato sulle colline a vigneti è il luogo ideale per un aperitivo, al tramonto, o per concedersi un momento di relax nella natura. Nel casolare di pietra una nuova sala è stata allestita per conferenze, esposizioni ed eventi.

L'antica cantina settecentesca ospita una ricca scelta di vini, con uno spazio dedicato ad assaggi e degustazioni.



Risalendo nel tempo attraverso manoscritti conservati presso gli Archivi di Stato e Parrocchiale, l'Azienda Vitivinicola Mossi viene censita nel primo Estimo Rurale Farnese del 1558 relativo al Comune di Ziano Piacentino (Piacenza). In tale documento, si legge che Jo. Francesco Mossi, nato nel 1516, era il capo famiglia, aveva moglie e sei figli, una casa, del bestiame e dei terreni "culti, affilagnati e vineati" in Località Albareto. Da allora, quattordici generazioni si sono succedute, sempre in Albareto, a coltivare uva e produrre vini tipici piacentini. Dal giugno 2014 Luigi Mossi ha passato il testimone della Cantina ad una giovane coppia composta da Marco Profumo e Silvia Mandini. Obiettivo dei coniugi è quello di attualizzare l'immagine del marchio, personalizzandolo e rafforzandolo, senza snaturarne il passato. Vanto dell'Azienda, è l'aver creduto nelle potenzialità dell'Ortrugo, oggi considerato, insieme al Gutturnio e alla Malvasia di Candia Aromatica, la punta di diamante del settore vitivinicolo piacentino.

# MENÙ

## APERITIVO di BENVENUTO

Crema di lenticchie con ragù di salame cotto  
Fagottino di verza con baccalà e cipolla confit  
Cannolo croccante di riso al pomodoro e melanzane

### CONTRO TEMPO

Ortrugo dei Colli Piacentini DOC Spumante Brut 2016

## ANTIPASTI

Polpo scottato alla paprika dolce, crema di sedano rapa,  
olive taggiasche e pomodoro confit

### BACIAMANO

Ortrugo dei Colli Piacentini DOC fermo 2016

Carpaccio di vitello Sasso con sedano croccante,  
Parmigiano 36 mesi e salsa all'acciuga e limone

### SFACCIATO

Colli Piacentini DOC Bonarda fermo 2016

## PRIMI

Riso carnaroli pavese al radicchio tardivo, Gutturnio e pasta di salame  
Paccheri di Gragnano con ragù di quaglia Marsala e profumo d'incenso

### IMPETUOSO

Gutturnio DOC Classico Superiore 2015

## SECONDO

Filetto di maiale ai finocchi con salsa di senape in grani, patate al timo

### CONGEDO

Gutturnio DOC Classico Riserva 2013

## DOLCE

Creoso al cioccolato fondente salato con tegole di panettone salsa di kumquat

### LE SOLANE

Colli Piacentini DOC Vin Santo 2003

*Costo: € 50,00 a persona*