



CUCINA TRADIZIONALE PREPARATA AL MOMENTO  
E CONSEGNA SOTTOVUOTO

HOTEL SASSO  
RISTORANTE



AMPIA SELEZIONE DI VINI  
PER ACCOMPAGNARE LA TUA CENA



Via San Pierino, 318 - Bovolone (VR)



T. 045 7100433



info@hotelsasso.com



www.hotelsasso.com

## SERVIZIO DELIVERY A BOVOLONE E CEREA MENU ALLA CARTA

### ANTIPASTI

Salmone affumicato dallo chef e code di  
gambero profumati al timo 7  
Tagliere di Patanegra e selezione  
di due formaggi francesi 7

### PRIMI PIATTI (pasta fresca fatta in casa)

Tagliatelle code di gambero e zucchine 7  
Bigoli al ragù d'anatra 6  
Ravioli ripieni di ricotta asparagi  
con crema di taleggio 7

### SECONDI PIATTI

Gamberoni al guazzetto 9  
Filetto di branzino alla mediterranea 9  
Guancia di manzo brasata all'amarone 8  
Costolette d'agnello con panatura  
aromatica 8

VERDURE miste grigliate 3

### DOLCI

Tiramisù 4  
Panna cotta 4

### DEGUSTAZIONE PESCE

Salmone affumicato e code di gambero  
Tagliatelle code di gambero e zucchine  
Filetto di branzino alla mediterranea  
Piccola pasticceria

€ 38 (per due persone)

### DEGUSTAZIONE CARNE

Tagliere di Patanegra e formaggi  
Bigoli al ragù d'anatra  
Guancia di manzo brasata all'amarone  
Piccola pasticceria

€ 34 (per due persone)

### SELEZIONE DI VINI

SOAVE CLASSICO CA' RUGATE 2018	12	VALPOLICELLA SUP. TEDESCHI 2016	23	PROSECCO EXTRADRY PONTE	11
LUGANA CA' MAIOL 2018	15	VALPOLICELLA BONACOSTA 2016 (375ML)	9	KETTMEIER BRUT ROSE'	24
CHARDONNAY PLANETA 2018	23	VALPOLICELLA SPERI 2016 (375ML)	9	KETTMEIER 1919 2013	33



Piatti creati in  
giornata e confezionati  
sottovuoto



Ordini al telefono  
dal lunedì al giovedì  
dalle 9 alle 12



Ritira in ristorante o  
consegna venerdì e  
sabato dalle 17 alle 19



Paghi alla consegna  
in contanti, bancomat  
o carta di credito



CUCINA TRADIZIONALE PREPARATA AL MOMENTO  
E CONSEGNA SOTTOVUOTO

HOTEL SASSO  
RISTORANTE



AMPIA SELEZIONE DI VINI  
PER ACCOMPAGNARE LA TUA CENA



Via San Pierino, 318 - Bovolone (VR)



T. 045 7100433



info@hotelsasso.com



www.hotelsasso.com

## CONSIGLI PER DEGUSTARE AL MEGLIO I TUOI PIATTI

PIATTO	INGREDIENTI E CONFEZIONE	PREPARAZIONE
Salmone affumicato dallo chef e code di gambero	Salmone fresco affumicato in casa, code di gambero congelate Confezionamento separato e sottovuoto	Salmone – pronto all'uso Code di gambero – scaldare in microonde per 40 secondi
Tagliere di Patanegra e selezione di formaggi	Prosciutto Patanegra iberico e formaggi francesi stagionati Confezionamento separato e sottovuoto	Patanegra – pronto all'uso Formaggi – pronto all'uso
Tagliatelle code di gambero e zucchine	Farina 00, uova, sale, code di gambero congelate, zucchine fresche, pomodoro Confezionamento separato e sottovuoto	Tagliatelle – 4 minuti in acqua bollente Sugo – scaldare in padella e saltare la pasta per 1 min.
Bigoli al ragù d'anatra	Farina 00, uova, sale, ragù d'anatra Confezionamento separato e sottovuoto	Bigoli – 8 minuti in acqua bollente Sugo – scaldare in padella e saltare per 1 min.
Ravioli ricotta asparagi	Farina 00, uova, sale, ricotta e asparagi freschi, taleggio, latte Confezionamento separato e sottovuoto	Ravioli – 4 minuti in acqua bollente Crema – scaldare in padella e saltare per 1 min.
Gamberoni al guazzetto	Gamberoni congelati, pomodori freschi, peperoncino, aglio, olio, prezzemolo Confezionamento separato e sottovuoto	Unire gamberoni e guazzetto e scaldare in padella coperta per 4 min.
Filetto di branzino alla mediterranea	Filetto di branzino congelato pomodorini, patate e olive taggiasche Confezionamento separato e sottovuoto	Unire filetto e sugo e scaldare in padella coperta per 4 min.
Guancia di manzo brasata all'amarone	Guancia di manzo, olio, carote, cipolla, chiodi di garofano, bacche di ginepro, vino amarone Confezionamento sottovuoto	Immergere la confezione sottovuoto in acqua bollente per 5 minuti
Costolette d'agnello	Costolette di agnello, olio, farina, uova pangrattato, aromi Confezionamento sottovuoto	Scaldare in microonde per 90 secondi
Verdure miste grigliate	Melanzane, zucchine, peperoni Confezionamento sottovuoto	Scaldare in microonde per 60 secondi
Tiramisù	Uova, zucchero, mascarpone, biscotti Pavesini, caffè	Pronto all'uso
Panna cotta	Panna, latte, zucchero, vanillina, gelatina in fogli	Pronto all'uso