



San Valentino 2016

Cene di Sabato 13 e Domenica 14 Febbraio 2016, inizio ore 20,30

Stuzzichino

Cappuccino di riso venere nero ai gamberi e cozze con spuma di patate affumicate

Antipasto

Babbà tiepido al brodetto di scampi con tartara appena scottata di tonno sashimi e zucchine, pomodorini canditi al lime, fonduta di burrata e salsa di spinaci con polvere di extravergine siciliano

Primo piatto

Lasagnetta di pasta ai tre colori con branzino, broccoli romaneschi e calamari gratinata in "cubo origami" con guazzetto di cappesante alla zucca, mazzancolle alla salvia e cucchiaino di pasta al nero di seppia

Pietanza

Treccia di salmone selvaggio norvegese al basilico cotta a bassa temperatura con gelato al fiordisenape, lingotto di patate al porro e aragosta spadellata con riduzione di Porto

Peccato di gola

Cuore di marron-glaces su sablée bretone all'amaretto con sorbetto ai frutti tropicali, cestino ai due cioccolati, salsa di lamponi e polvere di meringa

Vini abbinati, acqua, caffè e coperto compresi nel prezzo di euro 60,00 p.p. Superalcolici esclusi TEL. 051\900713

www.ristorantecavalieriducati.it
info@ristorantecavalieriducati.it