



San Valentino 2017

Cena di Martedì 14 Febbraio 2017, inizio ore 20,30

Stuzzichino

Torta di riso venere nero al branzino e zucchine

Antipasto

Profitterol salato ripieno di polipo a vapore e sedano rapa con perla di baccalà mantecato all'extravergine abruzzese, pomodorini canditi al limone, insalata mista liquida e mazzancolla in camicia di pasta katayfi

Primo piatto

Passatelli a "coltello" al nero di seppia su stufato di rombo con spuma di zucca "ragù" di calamari e scampi al profumo di zenzero e amaretto

Pietanza

Magnum di pesce spada in crosta di mandorle con lingotto parmigiana gratinata in forno, ceci alla mentuccia, carotene e insalatina di astice canadese

Peccato di gola:

Luna di Miele ai Caraibi

Cuore degli innamorati di cremoso alla vaniglia "Thaiti" in cestino tropicale con tuorlo di lampone al Rhum Clement della Martinica e sorbetto al fondente 100% Criollo Venezuelano e maracuja

Buon Appetito

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