



Via Maestra Grande 47, Renazzo di Cento-(Fe)

Menù S. Silvestro 2017 con musica dal vivo.

Aperitivo con Valdobbiadene superiore
d.o.c.g. extra dry Merotto

Entratina

Stuzzichino di lenticchie di Casteluccio di Norcia con
salsa di basilico e cialda di patate

Antipasti:

Trancio di spada di Sicilia cotto "confit" al lemongrass con
insalatina di finocchio e agrumi, pan brioche al caffè e
crème brûlée di carciofi

Baccalà mantecato all'extravergine ligure "Anfosso" con
insalatina di olive al pomodoro fresco e limone, polenta
gratinata e mazzancolla avvolta nella pasta katayfi su zuppa di
fagioli al culatello e vongole veraci

Primi piatti

Risotto carnaroli del delta del Po i.g.p. all'astice canadese,
pinoli e zucca con sorbetto al franciacorta e
salsa di stracciatella pugliese

Lasagnetta di pasta ai tre colori con ricciola, broccoli romaneschi
e calamari gratinata in sacchetto di carta Fa.Ta. su guazzetto di
patate e mazzancolle alla salvia

Pietanza

Piatto degustazione tonno Sashimi:

#Tartara alle zucchine, mandarino e fondente extra;

#Trancio di filetto scottato al sesamo con verdure e aragostella

#Hamburger con salsa di senape, pomodoro fresco,
pane al finocchio e riduzione di porto rosso con scampo

Peccato di gola

"Il Buio e la Luce"

Le due sfoglie con crema vaniglia e crema fondente,
spuma di amarene allo cherry, gelato al cioccolato bianco
piccante e crumble di mandorla allo zucchero muscovado

Brindisi di mezzanotte

Magnum di Champagne "Henri de Verlaine"

Per prenotare tel.051.900713

Euro 100,00 p.p.

(95,00p.p. ai tavoli da 6 o più persone)

www.ristorantecavalieriducati.it

info@ristorantecavalieriducati.it

Inizio serata ore 20:45;

A mezzanotte piccolo spettacolo pirotecnico