



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

Menù S. Silvestro 2018

Aperitivo con Valdobbiadene superiore
d.o.c.g. Dry Primavera di Barbara, Merotto

Entratina

Cappuccino di cavolfiore al limone, broccoli, acciughe del
Cantabrico e pane carasau

Antipasti:

Trittico di baccalà:

#Carpaccio al lemon-grass con fregola sarda ai pistilli di
zafferano;

#Mantecato con polenta grossa al grano saraceno e porcini;

#Scottato in camicia di sesamo nero con
zuppetta di amatriciana

Crema catalana di mazzancolle al caramello salato con gocce
di bignè, storione bianco reale in oliocottura, spuma di
patate violette e vinegrette allo yuzu

Primi piatti

Risotto carnaroli del delta del Po i.g.p. all' ombrina boccadoro,
Champagne e pistacchio con emulsione di gambero rosa di Porto
Santo Spirito su ostriche Gillardeau Special scottate a vapore

Rosette di pasta "tuttotuorlo" ripiene di pappa al pomodoro e
filetto di rombo con la nostra bottarga di ricciola e aria di
vaniglia e arancia su zuppa di legumi al polipo

Pietanza

Composizione di aragosta di sant'Elena e tonno Sashimi appena
scottati su crema di zucca con confettura di cipolle rosse, spugna
di salicornia e corallo di caffè amaro

Peccato di gola

"Riflessi dorati"

Bavarese di Cioccolato Red Callebaut, gel di papaya e crumble di
arachidi caramellate con plumcake alla banana, gelato al torrone
e "mikado" al cacao

Brindisi di mezzanotte

Magnum di Champagne "Henri de Verlaine"

Per prenotare tel.051.900713

Euro 90,00 p.p.

(85,00p.p. ai tavoli da 6 o più persone)

www.ristorantecavalieriducati.it

info@ristorantecavalieriducati.it

Inizio serata ore 20:45;

A mezzanotte piccolo spettacolo pirotecnico