



# *San Valentino 2019*

*Cena di Giovedì 14 Febbraio 2019, inizio ore 20,30*

## *Stuzzichino*

*Cubo di salmone selvaggio dell'Alaska marinato con salsa di rafano e mela verde*

## *Antipasto*

*Tortina di frolla salata ripiena di crostacei e pesci bianchi in insalata con pomodorini datterini, verdure croccanti, maionese di piovra, gel di lime al basilico, marshmallow all'olio E.V.O. sardo e spuma di bufala*

## *Primo piatto*

*Medaglioni di gnocchi di patate tricolori con salsa di gamberi rossi, ombrina boccadoro, acqua di ostriche bruleè e cremoso di aragosta all'aglio nero di Voghiera*

## *Pietanza*

*Rana pescatrice in due modi:*

*#Guancetta stufata con salsa di gremolada al burro di limone e erbette, tortino di riso allo zafferano e riga di liquerizia*

*#Filetto al forno in crosta di zenzero e amaretti con wafer salato al sesamo nero e mazzancolla di porto Santo spirito affumicata al legno di ciliegio*

## *Peccato di gola:*

*Saint-Honorè moderno con sorbetto alla papaya e composta di pomelo alla mentuccia*

## *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](http://www.ristorantecavalieriducati.it)  
[info@ristorantecavalieriducati.it](mailto:info@ristorantecavalieriducati.it)