



“Crudo e Bollicine”

Venerdì 29 Marzo 2019, alle 20:30 vi aspettiamo per una serata indimenticabile!
Abbiamo organizzato per Voi una degustazione eccezionale a base di Crudità di pesce
e di Bollicine indimenticabili.

Il menu spazierà dai pesci bianchi, ai crostacei, ai molluschi fino ad una incredibile
selezione di Ostriche da tutta Europa tra cui l'introvabile Perla Rosa del Delta.
Il menù viene proposto a 85,00€ per persona tutto compreso grazie anche al
contributo delle prestigiose Cantine che saranno con noi durante la serata.

Stuzzichino di benvenuto con aperitivo

Antipasti

Degustazione di battute a coltello e relativi accompagnamenti:

Gamberi rosa, Cappasanta, Tonno sashimi

-Valdobbadiene Marsuret-

Primo piatto

*Carpaccio di astice canadese con bigoli al “saor”,
bufala campana, pistacchi e uvetta su salsa di gamberi rossi*

-Franciacorta Brut Emozioni, Azienda Agricola Villa-

Pietanza

*Selezione di Ostriche: Sandalia (Sardegna), Loch Fyne (Scozia), Perla rosa
del Delta (sacca di Scardovari, Veneto), Gillardeau (Francia)*

*Degustazione di carpacci marinati sottovuoto (salmone Loch Fyne, pesce
spada, ricciola) e crostacei (canocchie, scampi, gamberi grigi) e seppie*

“massaggiate” di Porto Santo Spirito

-Champagne Drappier-

Peccato di gola

Sushi dolce.....

Buon Appetito

Info e prenotazioni: 051\900713

info@ristorantecavalieriducati.it