



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

## **Menù S.Silvestro 2019**

Aperitivo con “Fulvio Beo Rosè”  
metodo classico Ca’Rugate

### **Entratina**

Passatelli di ombrina nel suo brodo solido

### **Antipasti**

Trancio di spada di Sicilia cotto “confit” al lemongrass  
con insalatina di finocchio e agrumi, pan brioche al  
caffè, crème brûlée di carciofi alle mazzancolle e tuorlo  
di cavolo viola

La nostra versione dell’insalata di mare:

#Sashimi di tonno marinato alla giapponese  
in foglia di shiso;

#Polipo con patate e tartufo nero pregiato;

#Cappasanta gigante scottata nel burro di cacao  
con polvere di carbonara;

#Rocher di salmone mantecato con pane croccante,  
nocciole e grattugiata di fondente

## **Primi piatti**

Gnocchetti di sola carota con astice canadese  
spadellato al rhum “Creole” di Clement, verza stufata,  
mandorle tostate e bottarga di tonno in olio  
extravergine dei colli riminesi

Rosette di pasta “tuttotuorlo” ripiene di agnello e  
mozzarella alla salvia con scampi marinati, pomodoro  
crudo alla scorza di limone e aria di prezzemolo

### **Pietanza**

Crostatina di storione bianco reale e lenticchie con  
crosta di meringa salata, aragosta di sant’Elena  
appena scottata su salsa di “saor” alla tropea e uvetta  
con spuma di lattuga di mare

### **Peccato di gola**

Cubo di mascarpone e cioccolato bianco in camicia di  
velluto, la nostra pasta sfoglia caramellata, spuma di  
pistacchio di Bronte i.g.p., geleè di banana gratinata e  
sorbetto d’arancia allo yuzu

### **Brindisi di mezzanotte**

“Methius” Trento doc brut 2013 Riserva

**Per prenotare tel.051.900713**

***Euro 100,00 p.p.***

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

**[www.ristorantecavalieriducati.it](http://www.ristorantecavalieriducati.it)**

**[info@ristorantecavalieriducati.it](mailto:info@ristorantecavalieriducati.it)**

***Inizio serata ore 20:45;***