



“Serata Degustazione Liguria”

Venerdì 27 Marzo 2020, alle 20:30 vi aspettiamo per una serata indimenticabile! Abbiamo organizzato per Voi una degustazione eccezionale a base di piatti liguri tradizionali ma reinterpretati con la nostra solita fantasia.

Il menu spazierà dai pesci bianchi, ai molluschi, fino ai crostacei, il tutto abbinato con i vini indimenticabili dell’Azienda Agricola “Poggio dei Gorleri” le cui vigne si affacciano sullo strepitoso mare di Imperia.

Il menù viene proposto a 65,00€ per persona tutto compreso grazie anche al contributo della cantina che sarà con noi durante la serata.

Stuzzichino di benvenuto con aperitivo

Antipasto

Piccola torta Pasqualina di pasta ai 7 sette cereali, ricotta e bieta con uovo pochè in camicia croccante, carpaccio di piovra e salsa di olive taggiasche

-Vermentino “Vigna Sorì” -

Primo piatto

Pansoti di pasta bianca ripieni di verdure della riviera e noci con zuppa di stoccafisso all’albenghese e calamari al pesto di basilico

- Pigato Cycnus-

Pietanza

La nostra versione del Cappon Magro alla giapponese:
filetti di triglia, cozze, aragosta, mazzancolle e Katsuo-bushi di tonno rosso con crema prezzemolata e gallette del marinaio con vinegrette al balsamico e salsa Teriyaki

-Pigato Albium -

Peccato di gola

Pandolce genovese con sorbetto di arancia, e zabaione caldo alla vaniglia

-“Sciacchetrà” riserva di famiglia-

Buon Appetito

Info e prenotazioni: 051\900713

info@ristorantecavalieriducati.it