



Venerdì 19 Aprile 2024, alle 20:45 vi aspettiamo per una serata indimenticabile in cui degustare alcuni dei migliori vini della Valpolicella con l'az.agricola Buglioni di San Pietro in Cariano.

Il menù di mare e di lago di 5 portate è stato creato per valorizzare questi vini eccezionali, che, ne siamo sicuri, vi scaldano sia il palato che il cuore.

Il menù viene proposto a 80,00€ per persona tutto compreso, superalcolici esclusi.

Info e prenotazioni: 051\900713 info@ristorantecavalieriducati.it

Stuzzichino di Benvenuto

Bocconcino di baccalà in tempura con salsa caesar

-“Il Vigliacco” Brut Rosè Spumante ’22-

Antipasto

Crudità di tonno rosso del Mediterraneo con insalatina tropicale, terra di cioccolato bianco, bubble di mozzarella ripiena di zucca speziata e briciole di pane tostato

-“Il Disperato” bianco trevenezie i.g.t. ’22-

Primo piatto

Spaghetti alla chitarra serviti tiepidi con verdure croccanti, vongole veraci al rosmarino, crema di ricciola alla mugnaia, scampi e olio e.v.o. della Valpolicella al limone e aglio orsino dei monti Lessini

-“Gabriella” lugana d.o.g. ’23-

Pietanza

Porchetta di Coregone del Garda in camicia di lardo stagionato con la sua salsa “pearà”, polenta grigliata e gamberi di fiume a vapore

-“44 Verticale” Valpolicella Classico Sup. d.o.c Bio-

Pre dessert

Assaggio di “Malga Vazzo” stravecchio 28 mesi con miele e arancia candita

-“Il Lussurioso” Amarone della Valpolicella Classico d.o.c. Bio-

Peccato di gola

Composta di Sbrisolona alle mandorle, zuppa di amarene e prugne, sorbetto di fondente alle foglie di tabacco veronese Virginia Bright

-“Il Narcisista” Recioto della Valpolicella Classico d.o.c. Bio-

Buon Appetito