



Menù Degustazione “Mare”

25° Anniversario Ristorante Cavalieri Ducati

Stuzzichino

Piccolo arancino alla scamorza e speck con salsa di verdure e Balsamiele

Antipasti

Millefoglie di wafer croccanti e filetto di baccalà scottato nel burro di cacao con spuma di patate viola, katsuobushi e crema di ribollita toscana

Primo piatto

I nostri maccheroncini di pasta fresca “tutto tuorlo” al sughetto di scoglio con vongole, cozze, bottarga di tonno e astice blu irlandese

Pietanza

Trancio di rombo gratinato al forno con farcia di patate e gamberi rossi, frollini salati alle alghe e salsa di crostacei

Pre-dessert

Peccato di gola

Semifreddo al Pistacchio salato e al lampone con salsa di yuzu, foglio di melanzana dolce essiccata e more sciroppate

Buon Appetito

Il Menù viene servito per tutto il tavolo, bambini esclusi, ed è proposto a €65,00 per persona.

Percorso degustazione di 4 vini in abbinamento a €25,00 per persona



Menù Degustazione “Terra”

25° Anniversario Ristorante Cavalieri Ducati

Stuzzichino

Piccolo arancino alla scamorza e speck con salsa di verdure e Balsamiele

Antipasto

Bignè gigante con cuore cremoso di ricotta “Caseificio Valsamoggia” e radicchio con culaccia stagionata, crumble al carbone vegetale e salsa allo zafferano

Primo piatto

Tortellini della Nonna Anna con “Tartufo nero pregiato di Norcia” su spuma di zucca e parmigiano

Pietanza

Filetto di cervo appena scottato in camicia di frutti di bosco con la sua salsa di cottura alla saba invecchiata, spugna di paprika, porcini trifolati, la loro terra e chips di patata

Pre-dessert

Peccato di gola

Ciambellina di Bonet tradizionale al fondente e nocciola con salsa di amaretto, sorbetto alle more di gelso, geometrie di cioccolato, spugna di nocciola e mousse di rhum

Buon Appetito

Il Menù viene servito per tutto il tavolo, bambini esclusi,

ed è proposto a €65,00 per persona

Percorso degustazione di 4 vini in abbinamento a €25,00 per persona