



# Serata degustazione “Gite di Primavera”

Cena di Venerdì 16 Maggio 2025 ore 20:45

## Stuzzichino di benvenuto

### Antipasto in Veneto

Tartara di gamberi rosa con insalatina di asparagi bianchi di Badoere, salsa di radicchio trevigiano, chips di polenta bianca e gelato al baccalà e caviale di Aperol

#### -Agostino Marsuret-

Prosecco sup. di Valdobbiadene docg Millesimato dry Az.Agr. Marsuret,  
Guja di Valdobbiadene (TV)

### Primo piatto in Friuli Venezia Giulia

Riso acquerello stagionato 3 anni come fosse un “brodetto alla gradese” con pesci bianchi di laguna sfilettati, salsa pepata, fasolari gratinati e seppie alla salicornia

#### -Fossarin-

Collio bianco dop '22 (Malvasia istriana, Soauvignon, Friulano) Ronco dei Tassi,  
Cormons (GO)

### Pietanza in Valle d'Aosta

Rotolo di salmerino alpino e scampi in camicia di lardo di Arnad con salsa al lime e zenzero, patate cotte sotto sale, pane nero di segale e olio al pino mugo

#### -Petit Arvine-

100% Petit Arvine doc '22 Valle d'Aosta Ottin, Aosta (AO)

### Peccato di gola in Trentino Alto Adige

Marillenknödel: canederli dolci ripieni di albicocca candita, con zuppeta di fragole, chantilly sifonata alla vaniglia e polvere di fondente 70%

#### -Nobless'-

Moscato giallo passito Tenuta Vinicola Ploner, Marlengo (BZ)

Il menù è proposto a 85,00€ per persona, vini abbinati compresi, superalcolici esclusi.

Prenotazione obbligatoria, 051\900713 [info@ristorantecavalieriducati.it](mailto:info@ristorantecavalieriducati.it)