



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

Menù S.Silvestro 2025 Aperitivo di benvenuto

Metodo classico Ca' Rugate "Fulvio Beo"

Entratina

Piccola zuppa di cipolle e calamari gratinata in forno

Antipasti

La nostra versione dell'insalata di mare:

**#Sashimi di pesce spada marinato alla siciliana con uvetta,
caciocavallo e finocchietto;**

#Seppia con patate viola e tartufo nero pregiato;

#Terrina di polpo, fagioli e lardo di Arnad;

**#Baccalà mantecato con pane croccante,
nocciole e gel di Guinnes**

Tokio-New York:

**Buns di pasta brioche con hamburger di ventresca di tonno rosso
del Mediterraneo con crema di cheesecake, composta di lamponi e
insalatina orientale alla salsa teryaki**

Primi piatti

**Barchette di pasta alla lattuga di mare ripiene di ricciola,
cotechino e lenticchie con ostriche gratinate e aria di agrumi**

Il mare degli Estensi:

**piccolo pasticcio di maccheroni alla ferrarese con guazzetto
di anguilla, cozze di Goro e zucca in camicia di frolla salata
su salsa di mazzancolle**

Pietanza

Branzino pescato ad amo "Ammare" in tre servizi:

#Carpaccio al mojito e polvere di olio e.v.o.;

#Filetto alla mugnaia con patate all'aglio nero;

**#Bocconcino di polpa come fosse una milanese con
salsa allo zafferano**

Peccato di gola

**Soufflè Montebianco alle castagne e timo con gelato al
fondente Guanaja 70%, crema al tartufo e cialda al caffè**

Brindisi di mezzanotte

Franciacorta Brut Alma "Bellavista"

Per prenotare tel.051.900713

Euro 120,00 p.p.

info@ristorantecavalieriducati.it

Inizio serata ore 20:45;

A mezzanotte piccolo spettacolo pirotecnico