



San Valentino 2026

Tema del menù: “Un amore da cinema...piatti ispirati a preparazioni di film leggendari”

**Cena di Venerdì 13 e Cena di Sabato 14 inizio ore 20:30
pranzo di Domenica 15 Febbraio 2025 inizio 12:30**

Stuzzichino “Ratatouille, Pixar Animation Studios 2007”

Lamelle di verdure gratinate in forno con macaron salato di polpo

Antipasto “Blues Brothers 1980” Cocktail di gamberi

Tartara di gamberi rossi pugliesi marinati al cognac Remy Martin X.0., crema di lattuga, caviale di salsa rosa agli agrumi e insalatina di sedano candito al sesamo

Primo piatto “Luca, Pixar Animation Studios 2021” Trenette al pesto

Trenette di pasta fresca al torchio con sugo di astice al basilico, crema di patate violette, acciughe di Monterosso, pinoli tostati e aria di pecorino

Pietanza “Kill Bill Vol. II 2004” Nigiri Sushi di Hattori Hanzo

Ciambellina di riso sushi alla giapponese con tonno rosso Mediterraneo Ikejime in tre modi: crudo, semi-cotto e cotto con gelato al wasabi, pellicola di salsa di soia, cremoso allo zenzero, chips di alga nori e composta di limone

Pre-dessert

“Grand Budapest Hotel 2014” Courtesan di Mendl’s

“Forrest Gump 1997” La vita è come una scatola di cioccolatini

“La città incantata 2001 Studio Ghibli” L’ora del Tè di Zeniba

Bignè alla crema con glassa di lavanda, Cuore di cioccolato, Cheesecake con gel al the verde

Peccato di gola

“Bastardi senza gloria 2009” Strudel con la panna

“Chocolat 2000” Cioccolata al peperoncino

Caramelle di strudel della Val Badia con panna battuta, zuppa di frutti di bosco e tazza di cioccolata calda leggermente piccante

Buon Appetito

Calice di bollicine in aperitivo, acqua, caffè e coperto compresi nel prezzo di €70,00 p.p. Superalcolici esclusi TEL 051\900713.

www.ristorantecavalieriducati.it info@ristorantecavalieriducati.it