



# **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](http://www.ristorantecavalieriducati.it) [info@ristorantecavalieriducati.it](mailto:info@ristorantecavalieriducati.it)**