



## Venerdì sera il secondo appuntamento al ristorante **La Romantica** di Ferrara

Abbinati ai piatti proposti dallo chef Andrea Cavallina i vini del consorzio Il Soave



Il patron de La Romantica Cavallina con lo chef Sergio Sacchi

**Ferrara** Venerdì al ristorante La Romantica di via Ripagrande, gestito dal patron e chef Andrea Cavallina, c'è la seconda premiazione del contest. Dalle 20 ci sarà una cena di premiazione dove il giornale egnews.it - in collaborazione con la società Finittica di Goro, I Wai Food di Milano, Confesercenti Ferrara e Consorzio Il Soave - proporrà i migliori prodotti e vini ai partecipanti. Il costo è di 45 euro a persona, tutto compreso, ma siccome i posti sono limitati è consigliata la prenotazione direttamente al locale (tel. 0532.765975).

Questo il menù della serata: rosò di patate, olive e acciughe del Cantabrico; vellutata di piselli con calamari Cbt e crumble al nero di seppia; taglioline alla crema di ostriche



e patate con asparagi verdi e ostriche "I Gioielli di Lucrezia" (prodotte nei laghi di Lido Estensi); filetto di rombo chiodato crema di carciofi e fondente nero; infine per dolce un semifreddo al torronci-

no con coulis di lamponi. Il tutto accompagnato dai vini del consorzio "Il Soave" che per ogni piatto farà degustare il vino Soave nelle varie declinazioni aromatiche.

Il giovane staff del ristorante di Ferrara con al centro il titolare Cavallina

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



190849