

CAPODANNO 2016

CENA DI SAN SILVESTRO



Piccolo cup-cake con crème fraîche all'erba cipollina e caviale

○○○○

Girotondo di salmone

○○○○

*Sformato di cardi, quenelle di baccalà "rafols" mantecato
all'extravergine e salsa alla bagna cauda*

○○○○

*Riso selvaggio canadese con gamberi al curry e cappasanta
avvolta nel lardo di colonnata*

○○○○

*Parmigiana di mare con filetti di triglia, bufala affumicata,
culaccia di Rossi, fettine di arancia candite al basilico
e pepe di Sichuan*

○○○○

*Filetto di ricciola su patate schiacciate aromatizzate
alla vaniglia e capperi con salsa leggera agli agrumi*

○○○○

Pre-Dessert

○○○○

*Biscotto al lime e cacao salato, cremoso al mascarpone
artigianale, datteri e frutta secca
con ganache montata al dulcey*

VINI IN

ACCOMPAGNAMENTO

*Prosecco Valdobbiadene superiore
extrabrut Collalto*

Soave Classico Monte del Frà

Chardonnay Rottensteiner

*Verdicchio Superiore dei Castelli di Iesi
"Il Coroncino"*

○○○○

*Brindisi di mezzanotte con
Franciacorta Gatta Extra-Brut
(una bottiglia ogni 2 persone)*

90€ vini compresi

80€ vini esclusi

Prenotazione obbligatoria, caparra 20€

0521.206001

3409261664

3403764140

info@ristoranteoperaviva.it