

L'OSTRIGA DI GORO



Il Ristorante Operaviva ha il piacere di presentarvi in anteprima nazionale l'"OSTRIGA" di Goro. Seminata un anno fa quando era grande come 1/2 centesimo.. affidata alla mano esperta che tutti i giorni l'ha cullata e accudita facendole prendere la nostra aria, il nostro sole, nel nostro mare. Ecco cosa ci ha donato l'impegno e la genialità del Prof. Edoardo Turolla e dell'Azienda Acqua&co dopo un anno di cure e anni di ricerca. Un'eccellenza tutta Made in Italy appena battezzata Ostriga di Goro! Grazie a Nautilus per questo bellissimo regalo... Perfetta come sapore ...iodata e croccante al punto giusto con un gradevole retrogusto mandorlato che ne esalta la qualità eccelsa.

LE TROVERETE SEMPRE DISPONIBILI E FRESCHISSIME NEL NOSTRO RISTORANTE

Ostrighe di Goro n.3**3 €** l'una



6 ostriche....**16 €** invece di 18 €



12 ostriche.... **30 €** invece di 36 €



Oppure 3 ostriche con un bicchiere di bianco (Bianco fermo, Prosecco o Franciacorta) **12 €**.

.....a voi la scelta.