

OYSTER NIGHT

giovedì 19 maggio ore 20 a "OPERAVIVA"



CENA E DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE



ROYAL MARE

Importatori e Selezionatori
Sangano (To)



NAUTILUS SEAFOOD

Ostricheria, Molluscheria, Crostacera
Parma, via Langhirano, 2



Aperoyster e descrizione delle ostriche in degustazione

Introduzione di Mauro Pallottino

Responsabile Commerciale Italia di Royal Coquillages e crustacés



Degustazione 8 ostriche (2 per tipo)

Accompagnate da pane nero, burro, limone, battuta di scalogno e aceto rosso



Ostriche in tempura e gratinate, granita all'ostrica



Fusilli freddi con tartare di ostriche, burrata, taccole e bottarga



Oyster on ice, Piccola pasticceria, caffè



Possibilità (non compresa nel prezzo della cena)
di approfondire la degustazione scegliendo una o più ostriche della
serata, nella quantità desiderata e con accompagnamenti
interessanti (crema di Stilton, zenzero e melograno, cetriolo e
arancia, tabasco) ai seguenti prezzi:

"Ostriga" di Goro: 3€ l'una

Ostrica Speciale de Claire: 4€ l'una

Ostrica Ecaillé d'Argent: 5€ l'una

Ostrica Perle Blanche: 6€ l'una



COSTO DELLA CENA:

70€ vini esclusi

80€ con 1 bottiglia di Muscadet
Sèvre et Maine Sur Lie Chateau du
Coing de S. Fiacre ogni 2 persone

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Muscadet

Chablis

Bergerac

Friulano

Verdicchio Castelli Jesi

Ribolla gialla

Pigato

Riesling renano

Birra stout

Whisky torbato e acqua

Prenotazione obbligatoria

0521.206001

3409261664

3403764140

info@ristoranteoperaviva.it

