



# CENA DI SAN SILVESTRO 2016

## ENTRATINA

*Ostrica gratinata al burro di Normandia ed erbe con sferificazione di Jalapeno al caramello*

## ANTIPASTI

### *Finto pomodoro:*

*Mozzarella di bufala campana, cuore al basilico e gel di pomodoro con terra di olive nere*

### *Pesce d'amare:*

*Gambero kataifi, cavolo rosso brasato e granella di nocciole e bacon*

*Torretta di capasanta, foie gras, caviale Calvisius con salsa Baileys*

*Polpo arrosto e piccola panna cotta ai carciofi*

*Baccalà Rafols mantecato su polentina di grano arso e prugna sferificata al vino rosso*

*Alice in carrozza*

### *Candy shop:*

*Moretto di foie gras, jelly allo zenzero e zucchero filato alla liquirizia*

## PRIMO

*Riso al curry verde, aria di cocco, gamberi, pepe di timur e terra di porcini*

## SECONDO

*Baccalà Rafols confit, salsa bernese alla sua acqua e terrina di cavolfiore*

## PREDESSERT

*Sweetburger*

## DESSERT

*Sfera di cioccolato Guanaja farcita con pan-biscuit all'orange-curd, aspic di agrumi e salsa al caramello e pepe di Timur*

## VINI IN ABBINAMENTO

*Brut "La prima volta"  
Cantina della Volta Magnum*

*Chablis "Cuvée Galilée"  
Domaine D'Elise*

*Sauvignon Winkl Terlano*

*L'Angelico La Tollara*

*Frà Diavolo La Tollara*

### *Brindisi di mezzanotte*

*Champagne*

*Veuve Clessé Brut Tradition  
(una bottiglia ogni 2 persone)*

**Dalle 20.00**

120€ vini compresi

100€ vini esclusi

Caparra alla prenotazione 30€

Prenotazione obbligatoria

0521.206001

3409261664

3403764140

[www.ristoranteoperaviva.it](http://www.ristoranteoperaviva.it)

[info@ristoranteoperaviva.it](mailto:info@ristoranteoperaviva.it)