



Capodanno 2018

Zanchetta croccante, Bacio di dama e Cannoncino

Cappesante, crema di Baileys e terra salata al caffè

*Piccolo sandwich di triglia, maionese di corallo e foglia
d'ostrica*

*Gambero rosso di Mazzara, midollo di bue e croccante di
pistacchio*

*Il Mare...spaghetti di Gragnano al burro acido tra uova
di riccio e ostrica con caviale di aringa*

*Branzino umami, crema di tapioca e chutney di
kumquat*

Bon bon di stilton cheese glassato allo cherry

La Sfera: Fragoline, cioccolato e champagne

*Piccola pasticceria e brindisi di mezzanotte
con Champagne Veuve Clessé Tradition*

VINI IN ABBINAMENTO

*Ribolla Brut Metodo Classico
Tenuta Stella BIO*

Cococciola Cant. San Giacomo 2016

*Carricante Az. Vinicola Calabretta
2016 BIO vigne 80 anni*

*Langhe Bianco "Hertzù"
Ettore Germano 2016 (riesling 100%)*

Giorgione La Tollara 2010

*Banyuls "Capbeart"
S.A. Paul Herpe*

Brindisi di mezzanotte

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

Dalle 20.00

120 € vini compresi

100 € vini esclusi

*Prenotazione obbligatoria
Richiesta caparra alla
riservazione di 30€ a testa*

0521.206001

3409261664

*www.ristoranteoperaviva.it
info@ristoranteoperaviva.it*