OPERAVIVA
Cucina di Mercato

CENONE DI CAPODANNO
2026

Entree

PAN BRIOCHE CON MOUSSE E CAVIALE DI ARINGA AFFUMICATA

Antipasti

CAPASANTA SCOTTATA AL BURRO DI CACAO SU PUREA DI BARBABIETOLA E GUANCIALE CROCCANTE
CARPACCIO DI TONNO MARINATO CON CITRONETTE AGLI AGRUMI E CIPOLLA ROSSA MARINATA
SPIEDO DI POLPO E TOPINAMBUR PANATURA MEDITERRAEA E SALSA ALLA MARINARA
NUGGETS DI RICCIOLA E MELA VERDE, CROCCHETE DI PATATE E MENTA, MAIO ALL'ERBA CIPOLLINA

Primo

RAVIOLI DI BURRATA, LUCIDATI AL BURRO E LIME CON TARTARE DI GAMBERI E POLVERE DI CARAPACI

Secondo

TURBANTE DI BRANZINO CON BRUNOISE DI VERDURE E CARCIOFI FRITTI SU SALSA ALLA CURCUMA

Predssert

MINESTRONE DI FRUTTA E VERDURA IN SCIROPPO AL KARKADE

Dessert

ROTOLO DI PANDORO RIPIENO DI MOUSSE DI FRUTTA SECCA E FICHI CON COLATURA DI CIOCCOLATO FONDENTE

Vino

CESARINI SFORZA TRENTO DOC BRUT "LE PREMIER" 1 BOTTIGLIA OGNI 2 PERSONE

ACQUA E CAFFE

100

Prenotazione obbligatoria con caparra di 30€
0521206001
3403764140
info@ristoranteoperaviva.it

Ristorante Operaviva
31 Dicembre