



## IL MENU DI CAPODANNO DI ALICE RISTORANTE

La maniacale attenzione alla qualità delle materie prime insieme all'estro creativo di una giovane chef, nota al grande pubblico, sono gli ingredienti di successo del menù di Capodanno proposto da Alice Ristorante.

Per salutare l'ultimo dell'anno e dare il benvenuto al nuovo, la chef Viviana Varese ha ideato per i foodies, appassionati di alta cucina, un'originale esperienza da gourmet: un menu unico a base di pesce con due formule.

### Solo cena

Per chi sceglie di cenare da Alice ristorante dalle 19.30 alle 21.30 il costo è di 70,00 euro bevande escluse.

### Cena e brindisi

Per chi desidera invece attendere la mezzanotte e brindare al 2012 con Alice Ristorante, l'appuntamento è dalle 21,30 in poi per una cena a 90,00 euro bevande escluse.

Il menù racchiude le migliori ricette della chef, tra sapori del mare, guizzi creativi e materie prime d'eccezione. Dopo l'entrée di benvenuto, si passa agli antipasti: "Astice alla catalana con piccola tartare cruda e gelatina al limoncello" per proseguire con del "Baccalà cotto nella birra e insalata di rinforzo rivisitata".

Per i primi, la chef farà servire un "Superspaghettino con brodo di pesce affumicato, vongole, julienne di calamaro, zeste di limone e polvere di tarallo". Una creazione che riporta alla mente e al palato il piatto con cui ha riscosso grande successo nell'edizione appena trascorsa di Taste of Milano. Seguono i "Tortelli al Parmigiano 24 mesi con crema di zucca, castagne e tartufo nero".

Per il secondo Viviana Varese sarà nuovamente alle prese con il suo ingrediente principe, il pesce: "Bocconcini di ali di razza con crema di finocchi, scaloppa di foie gras e salsa al passito".

Siamo al predolce con "Rosso Alice", zuppetta di barbabietola e mirtillo, gelato allo yogurt e cocco. Infine il dolce, uno dei capolavori della chef: "Universo", mousse al cioccolato con cuore di liquirizia, salsa inglese allo zafferano e aceto balsamico di Modena.

Per chi lo desidera è possibile seguire un percorso di degustazione abbinando alle portate una selezione di vini suggeriti dalla Maître Sommelier Sandra Ciciriello.

Gli antipasti sono abbinati a flûte di champagne, i primi a Furore Fior d'Uva Bianco di Marisa Cuomo, il secondo si combina con Pinot Nero di Franz Hass mentre il dolce con Marsala Rubino Cantine Pellegrino. Il percorso di degustazione è proposto a euro 35,00.

È richiesta la prenotazione:

Alice Ristorante / via Adige 9, Milano / + 39 02 54 62 930 / [alice@aliceristorante.it](mailto:alice@aliceristorante.it) / [www.aliceristorante.it](http://www.aliceristorante.it)



Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa Studio Gallini Comunicazione d'Impresa  
Via Vallazze 11 / 20131 Milano / + 39 02 23 67 048 r.a.  
e.mail: [info@studiogallini.com](mailto:info@studiogallini.com) / [www.studiogallini.com](http://www.studiogallini.com)