MENÙ CAPODANNO 2024

Domenica 31 Dicembre 2023

ANTIPASTI

Carpaccio di bresaola equina su letto di soncino e pachino giallo
Tartare di salmone su nido di insalata di verdure croccanti

PRIMI

Quadrelli di Chianina alla tirolese con funghi porcini e dadolata di speck d.o.p
Risotto gamberi e crema di zucchine agli agrumi e polvere di datterino

SECONDO

Filetto di manzo con salsa ai frutti rossi e radicchio croccante
oppure
Tentacolo di polpo con crema di patate viola e timo

DESSERT

Semifreddo di San Silvestro

BEVANDE

Acqua Naturale o Frizzante
Vino Bianco o Rosso
(1 Bottiglia ogni 3 Persone)

BRINDISI DI MEZZANOTTE

Prosecco D.O.C. Treviso Brut - Bottega
(1 Bottiglia ogni 6 Persone)

Cantina dei vini da noi selezionati

Gewurztraminer - Endrizzi / Lugana - Monte del Fra
Morellino di Scansano - Endrizzi / Ripasso Valpolicella – Bottega
Prosecco D.O.C. Treviso Brut - Bottega

NOIR CLUB
Via Guarenti, 17 – Lissone (Mb)
Info & Prenotazioni 02 36561803 - 333 2434799