



noIR®
RESTAURANT
IL CENONE 2026

Tre portate, dolce, coperto, vino (una bottiglia ogni tre persone),
 brindisi (una bottiglia ogni sei persone), acqua e caffè.

Ingresso discoteca incluso e zona riservata in sala ristorante tutta sera.

IL BIS DI ANTIPASTI

Tartare di manzo tagliata al coltello al profumo di agrumi su letto di soncino e datterini

Insalata di polpo del mediterraneo con asparagi di mare, verdure croccanti e melograno

IL BIS DI PRIMI

Tortellacci rustici al capriolo con salsa al parmiggiano reggiano e noci tostate

Risotto al franciacorta e rapa rosa con tartare di orata agli agrumi

IL SECONDO

A scelta tra

Filetto di angus argentino con funghi porcini, purea di patate novelle ed erbe aromatiche

Trancio di salmone in crosta di semi di sesamo neri e verdure marinate con soia e teriyaki

IL DOLCE

Cheesecake di San Silvestro

I VINI

Chardonnay - Trentino d.o.p - Endrizzi

Sauvignon - Friuli Aquileia - Cà Bolani

Chianti Classico - d.o.c.g - Bottega

Morellino di scansano - Mentore - Mantellassi

Gold Prosecco - Brut - Bottega (brindisi)

MENU VEGANO e GLUTEN FREE

Hummus di barbabietola con verdure croccanti e melograno

Risotto ai mirtilli con noci tostate

Medaglione di zucca alle erbe aromatiche con insalatina

alla mediterranea



Segnalare preventivamente intolleranze

3332434799

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI