



MENÙ CAPODANNO 2022

Venerdì 31 Dicembre 2021

ANTIPASTI

Carpaccio di carne salada con riduzione all'aceto balsamico e datterini
Tartare di gambero viola con lime e pepe rosa

PRIMI

Risotto alla barbabietola e salsa al franciacorta
Mezzo pacchero con pesce spada, gambero rosso e datterini

SECONDO

Medaglione di Angus con fonduta al bleu e tortino di patate
oppure
Trancetto di ricciola al papavero e salsa allo zafferano

DESSERT

Semifreddo di San Silvestro

BEVANDE

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

BRINDISI

Philéo Brut - Oltrepò Pavese Pinot Nero (1 Bottiglia ogni 6 Persone)

Cantina dei Vini Selezionati

Falà - Falanghina del Sannio d.o.c. - Vigne Storte

Lugana s. Martino - Tommasi

Montepulciano d'Abruzzo - Velenosi

Morellino di Scansano - Mantellassi

NOIR CLUB

Via Guarenti, 17 – Lissone (Mb)

Info & Prenotazioni 02 36561803 - 333 2434799