

noir®

R E S T A U R A N T

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

noir®

R E S T A U R A N T

Segnalare preventivamente intolleranze