

**LA CENA
CANTATA**

noir[®]
R E S T A U R A N T

ANTIPASTI, BIS DI PRIMI, COPERTO, ACQUA E VINO 1/5
TAVOLO IN SALA RISTORANTE RISERVATO TUTTA SERA

IL VENERDI DALLE 20:30

IL SABATO DALLE 21:00

30€

GLI ANTIPASTI

- degustazione -

**Carpaccio di Tonno Rosso Marinato agli Agrumi con Emulsione
al Maracuja e Pepe Rosa e Tris di Datterini**

Sottili sfoglie di tonno rosso marinate a freddo con succo di lime e arancia amara,
adagiate su uno specchio di emulsione al frutto della passione

**Bocconcini Dorati di Melanzane con Salsa allo Yogurt Greco,
Limone ed Erba Cipollina**

Croccanti polpette di melanzane affumicate al forno, profumate alla menta fresca,
servite su uno specchio di salsa allo yogurt greco al profumo di scorza di limone

**Hummus di Ceci Dorati alla Menta con Pinzimonio di Verdure di Stagione e
Cialda al Sesamo**

Pura crema di ceci condita all'olio extravergine d'oliva e menta fresca, accompagnata da una colorata
selezione di verdure di stagione spadellate a crudo e una sfoglia croccante di pane al sesamo

**Insalatina Tiepida di Cous Cous ai Profumi Mediterranei con Mazzancolle
Dorate e Olio Infuso al Basilico**

Sgranato di cous cous con brunoise di zucchine, carote e peperoni dolci, sormontato da mazzancolle
del Mediterraneo dorate e velato da una morbida emulsione di basilico fresco e pinoli tostati

IL BIS DI PRIMI

- portata unica -

**Risotto Carnaroli alla Monzese con Zafferano in Pistilli e Sgranato
di Luganega Nostrana**

Carnaroli mantecato con zafferano puro in pistilli, Parmigiano Reggiano 24 mesi e sfumatura di vino
bianco, completato con rosolatura di luganega sfumata al croccante

&

**Paccheri di Gragnano I.G.P. al Ragù Bianco di Triglia di Scoglio con Crumble
Dorato di Taralli Pugliesi e Prezzemolo**

Pasta artigianale trafilata in bronzo mantecata con un delicato ragù di triglia e datterini sfumati al vino
bianco, completata da un croccante crumble di taralli glassati all'olio EVO e prezzemolo fresco

I SECONDI

- a scelta (extra 10€) -

**Sfilacci di Angus Glassati al Fondo Bruno Aromatico con Purè al Profumo di
Salvia e Petali di Sedano Rapa**

Straccetti di scamone di Angus sfumati al vino rosso e glassati nel loro fondo bruno alle erbe aromatiche
dell'orto, serviti con una vellutata purea di patate alla salvia e cialde croccanti di sedano rapa disidratato

**Lingotto di Tonno Pinna Gialla al Sesamo con Wok di Verdure Croccanti
Marinate e Reduction alla Soia**

Trancio di tonno pinna gialla dorato all'esterno e rosa al cuore, adagiato su una julienne di verdure primaverili
ripassate al wok e marinate alla soia, guarnito con semi di sesamo tostati e gocce di riduzione di soia

I DOLCI

- a scelta (extra 6€) -

Cheesecake con selezione di frutti di bosco freschi

Cheesecake con selezione di cioccolati Kinder

Tiramisù

*Vini extra a partire da 30€ a bottiglia
Caffè 2€*

Per indicazioni sugli allergeni rivolgersi al personale di sala