L'APERITIVO A BUFFET

noir® RESTAURANT

INGRESSO CON BUFFET E CONSUMAZIONE

TAVOLO RISERVATO

IL VENERDI DALLE 20:30 ALLE 00:30

IL SABATO DALLE 21:00 ALLE 00:00

17€

PER GARANTIRE LA DISPONIBILITÀ COMPLETA DI TUTTE LE ISOLE DEL BUFFET, È CALDAMENTE RACCOMANDATO L'ARRIVO NELLA FASCIA ORARIA:
VENERDÌ 20:30 - 21:00 SABATO 21:00 - 21:30

GLI ANTIPASTI

Croccante Dorato della Tradizione con Crudo e Stracchino
Fragrante gnocco fritto accompagnato da crudo di Parma stagionato 24 mesi, delicato stracchino artigianale e teneri germogli dell'orto

Squisiti Bocconi di Piadina Artigianale alla Rucola
Morbini trancetti di piadina, prosciutto cotto e vellutata crema di Philadelphia, incoronati da una fresca e vivace cascata di rucola selvatica di campo

Selezione di Sfizi Fritti e Salati al Forno
Croccanti Giardini di Verdure in Tempura Dorata, Bocconcini di Pollo Croccante in Sfida Dorata e Preziose Sfogliatelle Mignon della Tradizione Salata

Soffice Nuvola Dorata di Zucca, Patate e Scamorza
Profumata frittata cotta al forno con dolci cubetti di zucca e patate di montagna, impreziosita da un cuore filante di scamorza affumicata e delicati aromi di campo

Riso Venere Imperiale con Giardino di Verdure Croccanti
Profumato riso nero, saltato con un mosaico di verdure di stagione tagliate a brunoise fine ed esaltato da dolci piselli

Nobile Tagliata di Tacchino agli Agrumi e Rubini di Melograna
Tenere fette di tacchino arrostite, tenero songino fresco e croccante, e glassate con una riduzione lucida di salsa di soia e agrumi, impreziosite da una pioggia di rubini di melograna

I PRIMI

Scrigni di Zucca alla Fonduta di Pecorino DOP
Tortelli a mano con cuore di dolce zucca mantovana e un tocco di amaretto, adagiati su una vellutata e avvolgente crema di pecorino romano e pepe nero

Nobile Lasagna Tradizionale alla Bolognese
Pasta sfoglia e ricco ragù di carne a lenta cottura e vellutata besciamella, dorata in forno con Parmigiano Reggiano

I SECONDI

Sinfonia Rustica di Salsiccia Sgranata e Patate al Rosmarino
Bocconi di salsiccia di maiale selezionata cotti al forno, adagiati su morbide patate dorate e impreziositi dall'aroma intenso del rosmarino fresco di macchia

Polpette di Manzo Scelto su Vellutata di Zucca
Morbide polpette di manzo brasato, adagiate su una setosa crema di zucca mantovana arrosto, impreziosite da un profumato trito di erbette aromatiche fresche

accompagnati da...

Soffice Focaccia Rustica all'Orto di Stagione & Autentica Focaccia Ligure alla Genovese

PER FINIRE

Buffet di Biscotteria Mista e Selezione di Torte Assortite
Assortimento di pasticceria secca tradizionale e varietà di torte della casa servite a tranci

noir® RESTAURANT

Per indicazioni sugli allergeni rivolgersi al personale di sala