

D I N N E R

THE MØDE RESTAURANT

31.12

dalle ore 20.00

Menu di **CAPODANNO**

Entrée

Bocconcino di focaccia al miele di montagna con fondutina al gorgonzola, granella di noci Pecan e ribes

Antipasti

Gamberi argentini bardati con pancetta bergamasca e salsa Mornay

Baccalà mantecato alla ligure su pane tostato profumato al timo limone

Patanegra Unghia Nera, vele di pane carasau al rosmarino, marmellata d'uva pizzutella e mandorle tostate

Primi Piatti

Millefoglie di pasta fresca con astice canadese sfumata al Brandy, bisque di crostacei e basilico fresco

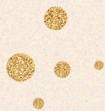
Gnocchetti verdi agli spinaci, fondutina al Castelmagno e lamelle di tartufo nero di Norcia

Secondi Piatti

Reale di manzo di Angus all'Amarone in pasta brisèe, la sua salsa e polenta Taragna

Dolce

Charlotte ai frutti di bosco con crema ai pistacchi di Bronte e fiocchi di panna montata



Vini Bianchi

Müller Thurgau Trentino doc "Le Giare" - Roeno
TRENTINO - Müller Thurgau

Pecorino "Terre di Chieti" IGP - Casal Thaulero
ABRUZZO - Chardonnay

Vini Rossi

Dolcetto Langhe - Roagna - PIEMONTE - Dolcetto

Chianti Colli Senesi - Fattoria Montepescini
TOSCANA - Sangiovese

Bollicine

Prosecco Valdobbiadene Millesimato DOCG Extra Dry
Soligo - VENETO

Per il Brindisi

(costo extra rispetto al brindisi incluso con Prosecco o Moscato)

Franciacorta Cuvée Prestige Cà del Bosco: € 70

Champagne Cuvée Gran Cordon: € 70

Champagne Mumm Reservé 4.5: € 80

Champagne "R" Ruinart brut: € 110

Champagne Perrier- Jouet Belle Epoque: € 220

Champagne Dom Perignon: € 350

Dopo la mezzanotte cotechino e lenticchie propiziatori

Menù completo servito al tavolo
una bottiglia di vino a scelta ogni 4 persone
Brindisi con Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry o Moscato d'Asti
Durante il veglione intrattenimento musicale e animazione

120€

