

the **MODE**

cenone di **Capodanno**



Entree



FLUTE DI PROSECCO
O COCKTAIL ANALCOLICO

TAPAS MIX

Antipasti

TARTARE DI SALMONE CON ERBA CIPOLLINA, PHILADELPHIA,
AVOCADO, SALSA TERIYAKI E SALSA DI MANDORLE

TARTARE DI TONNO A PINNE GIALLE, SUCCO DI LIME, SALSA POKÈ
ACCOMPAGNATA DA NACHOS

SELEZIONE DI OSTRICHE

PAN CON TOMATE DI SEGALE, PATANEGRA UNGHIA NERA
E MANDORLE DI VAL DI NOTO TOSTATE



Primi Piatti

URAMAKI MEXICAN - TARTARE DI SALMONE, PHILADELPHIA,
NACHOS, SALSA MAYONESE PICCANTE (6PZ)

ATUN ROJO - TONNO ROSSO, SUCCO DI LIME,
SALSA TERIYAKI E AVOCADO (6PZ)



Secondi Piatti

FILETTO DI ANGUS ARGENTINO SERVITO CON VERDURE ALLA
GRIGLIA, PATATE AL FORNO, SALSA CHIMICHURRI

TACOS DE SALMON, TACOS CROCCANTE DI MAIS FARCITO
CON SALMONE FRESCO E MANGO MARINATO ALLA MENTA

Dessert

NEW YORK CHEESECAKE PROFUMATA AL LIME, COULISSE DI
LAMPONI, GOCCE DI MERINGA E SCAGLIETTE DI CIOCCOLATO



Vini Bianchi

MÜLLER THURGAU TRENINO DOC "LE GIARE" - ROENO - TRENINO
MÜLLER THURGAU

PECORINO "TERRE DI CHIETI" IGP - CASAL THAUERO - ABRUZZO
CHARDONNAY

Vini Rossi

DOLCETTO LANGHE - ROAGNA - PIEMONTE - DOLCETTO

MERLOT "TERRE DI CHIETI" IGP - CASAL THAUERO - ABRUZZO
MERLOT

Bollicine

PROSECCO VALDOBBIADENE MILLESIMATO DOCG EXTRA DRY

SOPRALERIGHE - VENETO

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



100 euro per ospite

Per il Brindisi

(costo extra rispetto al brindisi incluso con prosecco o moscato)

PROSECCO O MOSCATO D'ASTI 30€
FRANCIACORTA MAJOLINI 50€
FRANCIACORTA ALMA BELLAVISTA 50€
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE CA' DEL BOSCO 80€
CHAMPAGNE MUMM GRAND CORDON 60€
CHAMPAGNE MUMM RESERVÈ 80€
CHAMPAGNE "R" RUINART BRUT 110€
CHAMPAGNE PERRIER-JOUÈ BELLE EPOQUE 220€
CHAMPAGNE DOM PERIGNON 350€

Per eventuali intolleranze e allergie segnalate in anticipo,
verranno formulate proposte alternative