Nytårsmenu

FORRET

SALUMI E FORMAGGI

En italiensk tapasoplevelse med lufttørret skinke, oksefilet, krydret og mild salami samt kogt skinke fra Chianti.
Hertil et udvalg af oste – Provolone, Vecchia, Nostrano og Tomino.
Lækker og cremet lakserillette.
Ovenstående bliver ledsaget af italienske oliven, soltørrede tomater, grillede artiskokker, ristede mandler, rød og grøn pesto, balsamico og focaccia brød.

HOVEDRET

• RAVIOLI E FILETTO DI MANZO •

Frisklavet ravioli fyldt med svampe og trøffel, vendt i cremet porcini-sauce. Hertil oksemørbradbøf.

• INSALATA CAPRESE •

Solmodne tomater, cremet bøfmozzarella og frisk basilikum.
Afrundet med en raffineret hvidløg–rosmarinsglace.

DESSERT

• BROWNIE CON MASCARPONE •

Chokoladebrownie med nordens bær og luftig mascarponecreme.

375 kr. pr. person

Årets sidste aften kalder på noget helt særligt – derfor har vi hos Ma Noa skabt en smagfuld og sprudlende nytårsmenu. Konceptet er social dining – retter der indbyder til at dele, smage og nyde sammen.
Italienske specialiteter, klassikere med kant og søde fristelser, der gør nytårsfesten nem, lækker og uforglemmelig.

Tilkøbsmuligheder

Pizza fra menukortet – 99 kr. pr. stk.
Vælg frit blandt vores klassiske pizzaer. Leveres kolde, så de kan nydes til middagen, som natmad eller dagen efter.
Opvarmningsguide medfølger.

Italienske bobler – Prosecco 119 kr.
Den perfekte ledsager til forretten og til at skåle nytåret ind.

Italiensk Rødvin – 189 kr.
Cascina San Michele, Asti(Piemonte) - Barbera d'Asti Primivi DOCG, 2022. Barbera.
Vidunderlig Barbera d'Asti med klassisk udtryk og stil. God frugt i en blanding af modne blommer og let syrlig kirsebær. Krydrede subtile noter i næsten af bl.a. tørret frugt. Læskende syre, behaglige tanniner og silkeblød struktur.

Italiensk vin - Hvid 189 kr.
Il Farneto, Emilia-Romagna - Spergle, 2023.
Rund og aromatisk hvidvin. Læskende og letdrikkelig med en masse frugtsødme og noter af bl.a. hvide frugter og blomster som hyldeblomst, pære og søde citrusfrugter.

Bestil på www.ma-noa.dk eller på mailen kontakt@ma-noa.dk
Guides på tilberedning af menuen medfølger.
Afhentning mellem kl 10-12 d. 31 dec 2025 i Madbaren.