



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

Ispirandoci all'acqua

Nell'attesa i piccoli assaggi proposti dallo chef
In abbinamento al bicchiere: Champagne di nostra selezione € 9.00

Le entrate

Piccolo hamburger di bianchetti, filettino di sgombro e pane fritto alle erbe *€ 17.00
Maionese di olive taggiasche, insalata acetosella

Il Pata negra veste i gamberi *€ 18.00
Crostone di pane alla catalana

Paul Po € 17.00
Polpo in lenta cottura con morbido di topinambur, pesto di mandorle e pinoli tostati all' eoliana

Paste & minestre

La Carbonara di anguilla affumicata *€ 16.00
Tagliatella di farina integrale km 0 con anguilla affumicata, cialdina croccante al pepe

Risotto all'astice con la sua bisque e riduzione agli agrumi *€ 18.00

Paccheri al mare *€ 18.00
Pasta con latte di bufala, datterini freschi, ciuffi di calamaro, scampì e cozze


Ti ho fatto i Gn...occhi neri *€ 17.00
Gnocchi di patate neri con gamberi, saltati all'acqua di mare e bottarga di muggine

Le pietanze

Baccalà...baccalà....baccalà *€ 23.00
Scaloppa alla crema di latte, in umido di verdure, mantecato all'olio del Garda e prezzemolo

Connubio di orata e gamberi con bisque di crostacei *€ 23.00
Purea di sedano di Verona

Black Cod in padella all'olio e.v.o e pesto di pomodori secchi *€ 23.00
Sfoglia di scamorza affumicata e cipolla fritta

 Il pane ed i piatti celiaci preparati dai nostri chef potrebbero contenere tracce di glutine
Per intolleranze e allergie è consigliato avvisare il personale prima dell'ordine e richiedere la lista degli allergeni
Gli asterischi * fanno riferimento ad alcune ricette, contenenti ingredienti che necessitano l'uso dell'abbattitore di temperatura per salvaguardarne l'integrità e successivamente la conservazione del prodotto.

Serviamo acqua Ecovitalizzata * € 2.00

*Microfiltrazione e purificazione naturale che migliora la limpidezza il sapore (Acqua potabile trattata liscia o gassata Aut.Min.400.4/18.10/A/1160)

Ispirandoci alla terra

Le entrate

Foie gras: terrina al profumo di timo e scaloppa in padella *€ 19.00
soufflé gratinato di pere, riduzione al Moscato di Scanzo

Uovo Bio con asparagi, crema di taleggio e tartufo nero delle valli bergamasche € 18.00

Culatello di Zibello riserva 20 mesi e il nostro salame artigianale € 16.00
sott'oli e sott'aceti di nostra produzione

Né carne né pesce *€ 15.00
verdure in forme e colori con crema di burrata e carote in agrodolce

Paste & minestre

Tortelli di pasta fresca ripieni al coniglio con burro di malga e tartufo nero delle valli *€ 17.00
Pasta fresca di farina a km 0 e purea di carote

Nebbia in Val Padana !!! *€ 16.00

Agnolotti con pasta alla crosta abbrustolita e ripieno fluido al Padano, affumicati al fieno, su crema di porcini

"La CalaCorte" *€ 15.00

Calamarata: Pasta campana con pomodoro e basilico leggermente piccante, guanciale, Padano riserva 20 mesi

Le pietanze

La verduletta: Finta... costoletta alla milanese vegetariana *€ 20.00
Con concassè di pomodoro fresco e maionese alle verdure in agrodolce

Maialino di cinta senese profumato alle erbe € 21.00
Scalogni glassati e prugne disidratate

Costolette d'agnello al forno con salsa ai mirtilli € 22.00
cavolo cappuccio del nostro orto e patate al bacon

Costata di Fassone piemontese alla piastra con contorni di stagione € 6.00 l'hg
Fassone piemontese: razza autoctona dalle carni tenere a basso contenuto di grassi.

Il prodotto non sempre è disponibile in quanto consegnato direttamente dal Piemonte dal nostro selezionatore.
Taglio minimo gr 800/1000

Selezione di formaggi in varie stagionature €15.00
con confetture di frutta o verdura, miele biologico



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

"Il menù degustazione" "Natura"

Nell'attesa i piccoli assaggi proposti dallo chef

*Né carne né pesce **

Verdure in forme e colori con crema di burrata e carote in agrodolce

Risotto con riduzione agli agrumi e capperi disidratati

*La Verduletta: * Finta... costoletta alla milanese vegetariana
Con concassè di pomodoro fresco e maionese alle verdure in agrodolce*

Dessert dalla carta

Il caffè con la nostra piccola pasticceria

*e 50.00 cad. Mínimo per due persone
I prezzi sono comprensivi di coperto acqua e caffè*



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

"Il menu degustazione" "Nel territorio"

Nell'attesa i piccoli assaggi proposti dallo chef

Uovo Bio con asparagi, crema di taleggio e tartufo nero delle valli bergamasche

*I nostri casoncelli con burro di malga e pancetta nostrana**

*Costolette d'agnello al forno con salsa ai mirtilli *
cavolo cappuccio del nostro orto e patate al bacon*

Dessert dalla carta

Il caffè con la nostra piccola pasticceria

*€ 50.00 cad. Minimo per due persone
I prezzi sono comprensivi di coperto acqua e caffè*