



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 sgombrò e pane fritto alle erbe \* € 17.00  
Misticanza e maionese di olive taggiasche

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

Paul Po € 17.00  
Polpo in zuppetta tiepida di datterini e crescione

### *Paste & minestre*

Spaghettoni Mancini con alici fresche e pesto di pomodori secchi \* € 17.00  
Pasta di grano 100% italiano da coltivazione bio

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, scampi 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 rapa

Morone dorato con spinacini di campo, pinoli tostati, latte di mandorle \* € 23.00  
Morone: ricciola di fondale del Tirreno

 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/11€0)



La CORTE del NOCE  
RISTORANTE

## *Ispirandoci alla terra*

### *Le entrate*

Scaloppa e terrina di foie gras al profumo di timo con pesca frizzante \* € 23.00  
Pan brioche all'uva passa, salsa al verduzzo

Dolce e salata, morbida e croccante: la cipolla € 15.00

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*

Tagliolini di pasta fresca ai 33 tuorli con verdure del nostro orto e scaglie di pecorino \* € 16.00

Tortelli di pasta senza uova ripieni di burrata, con zucchine, fiori e croccante salato di pistacchi \* € 16.00

"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 laccato alla birra e bacche di ginepro \* € 21.00  
Con pinzimonio di sedano e finocchio in salsa di alici di Cetara

Costolette d'agnello al forno con salsa ai mirtilli \* € 22.00  
Caponatina di melanzane 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

Dolce e salata, morbida e croccante: la cipolla

Tortelli di pasta senza uova ripieni di burrata, con zucchine, fiori e croccante salato di pistacchi\*

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

*€ 50.00 cad. Minimo 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

### *Né carne né pesce \**

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

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

### *Costolette d'agnello al forno con salsa ai mirtilli \**

*Caponatina di verdure 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*



La CORTE del NOCE  
RISTORANTE

## *Dolcezze*

*Semifreddo al limone su biscotto alla panna e geleè di fragole*

*Ol Nöf al camina col vecc (il nuovo cammina con il vecchio)  
(interpretazione in chiave moderna di ingredienti tipici bergamaschi)*

*Gelato con miele e noci, cioccolato e cialda croccante alle mandorle*

*Terrina di frutta profumata alla tisana di fiori, spezie e gelato al fiordilatte*

*Sorbetto al lampone e scaglie di cioccolato bianco Ivoire*

*Crespellina alla crema di mascarpone con gelato al caffè*

Dessert € 10

Per intolleranze e/o allergie, siete pregati di rivolgervi al personale in servizio