



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