

Alla Carta

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

Gli Antipasti

Scaloppa e terrina di foie gras al profumo di timo e limone candito * 23.00
Pan brioche all'uva, salsa al moscato d'Asti

Uovo d'autunno 16.00
Caldarroste, porcini, crema di bufala affumicata

Culatello di Zibello riserva 20 mesi 18.00
Sott'oli e sott'aceti fatti in casa

Tortino di rane disossate con erbe di campo e crema al parmigiano 19.00

Né carne né pesce * 16.00
Verdure in forme e colori vellutate di carote e datterini confit

Capesante al burro di barbecue con Pata negra e passatina di fagioli cannellini 22.00

I Primi Piatti

Ol Risot de l'Arlechì 18.00
al brodo vegetale affumicato, crema di Agri, aglio nero di Voghiera e lamponi
In omaggio alla maschera bergamasca con formaggio Agri D.O.P. di Valtorta

I casoncelli * 16.00
Raviolo tipico bergamasco secondo la nostra interpretazione

"La CalaCorte" 15.00
Calamari di pasta con pomodoro e basilico leggermente piccante, guanciale, Padano riserva 24 mesi

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

Scialatielli aglio olio, peperoncino con fasolari dell'Adriatico e broccoletti verdi 18.00
Scialatiello: formato di pasta di origine amalfitana

Gli gn...occhi neri * 18.00
Gnocchi di patate neri con gamberi, saltati all'acqua di mare e bottarga di muggine



I Secondi Piatti

Filetto di San Pietro al profumo di caffè * 23.00
Morbido di patate mantecato all'infuso di latte e fieno

Connubio di orata e gamberi, crema di crostacei * 23.00
Purea di zucca e zenzero

Costina e magro di maialino nero disossati, in lenta cottura con riduzione al profumo di Tequila 23.00
Ratatouille di verdure in agrodolce

Lumache trifolate al porro dolce e crema di topinambur all'erba cipollina 22.00

Guancetta di vitello al latte speziato con taragna di castagne e gocce di balsamico vecchio 25 anni 22.00

Costata di Fassone piemontese alla griglia con contorni di stagione 6.00 l'hg
Fassone piemontese: razza autoctona Piemontese dalle carni tenere a basso contenuto di grassi.
Taglio minimo gr 800/1000

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

Coperto € 3,50



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 Eco vitalizzata * € 2.50

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



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 vellutata di carote e datterini confit

Oi Risot de l’Arlechì

al brodo affumicato, porro dolce D.o.p, crema di Agrì e aglio nero fermentato

La Verduletta: Finta... Costoletta alla milanese vegetariana *

Con concassè di pomodoro fresco e maionese alle verdure in agrodolce

Dessert

Crespellina alla crema di mascarpone con gelato al caffè

Il caffè con la nostra piccola pasticceria

€ 55.00

Coperto e acqua inclusi

“Il menu “Natura” è realizzato esclusivamente per l’intero tavolo



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

Menù
“La StoryCorte ”

Nell’attesa i piccoli assaggi proposti dallo chef

Cappesante al burro di barbecue con Pata negra e passatina di fagioli cannellini 2018

Tortino gratinato di pane casereccio, erbe e coscette di rana fritte con crema al parmigiano 2001

Gnocco ripieno alla fonduta di casera al burro di tartufo nero e bianco di coniglio 2012

La Calacorte 2015

Guancetta di vitello al latte speziato con taragna di castagne e gocce di balsamico vecchio 25 anni

Oppure

Connubio di orata e gamberi 2008

Dessert

Il gelato con miele e noci e la cialda croccante di mandorle 1999

Il caffè con la nostra piccola pasticceria

€ 65.00

Coperto e acqua inclusi

“Il menu “StoryCorte” è realizzato esclusivamente per l’intero tavolo



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

Le dolcezze

Crostatina con mele caramellate, gelato alla cannella

Oi 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

Fondente caldo di nocciole con sorbetto al mango
Tempo di cottura 12 minuti

Sorbetto al lampone e scaglie di cioccolato bianco Ivoire

Crespellina alla crema di mascarpone con gelato al caffè

Dessert € 10.00

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