



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

Menù 1 per Cresime, Comunioni, eventi vari

Le Bevande

Merlot Az. Magni Tassodine
Chardonnay Bosco del Merlo
Moscato d'Asti

Aperitivo

Cuvée Royale Montresor e cocktail analcolico alla frutta
Frittino di verdure e pesce, croccantelle all'acciuga, pagliuzze di sfoglia all'origano,
crochette di gamberi e zucchine, focaccia al rosmarino, bicchierino di ricotta

Antipasti

Insalata di mare tiepida e verdure croccanti al vapore con olio al prezzemolo

Manzo marinato farcito alla ricotta con pesto di noci e soncino

Primi piatti

Paccheri al pesto di piselli basilico e gamberi

Risotto con porcini e polvere di speck

Secondo piatto

Filetto di branzino con crema di fagioli rossi e olive nere

Dessert

La Torta

Caffè

Coperto bevande incluse € 60.00

Per i Piccoli ospiti di età inferiore ai 13 anni consigliamo il menù
"Risotto allo zafferano O Pennette al pomodoro e basilico
Filettino di vitello al burro O Cotoletta alla milanese con patate al forno
Torta acqua e bibite incluse " € 30.00



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

Menù 2 per Cresime, Comunioni ed eventi vari

Le Bevande

Merlot Az. Magni Tassodine
Chardonnay Bosco del Merlo
Moscato d'Asti

Aperitivo

Cuvée Royale Montresor e cocktail analcolico alla frutta
Frittino di verdure e pesce, croccantelle all'acciuga, pagliuzze di sfoglia all'origano,
crochette di gamberi e zucchine, focaccia al rosmarino

Antipasti

Cappesante scottate al burro di malga e crema di porri dop Carmagnola
Battuta di fassone piemontese con scaglie di sale pesto di capperi e alici vele di pane

Primi piatti

Risotto vialone nano con passata di pomodori e ragù di mare bianco
Tortelli di pasta alla carota con farcia di coniglio, saltati con burro tartufato al nero di Norcia

Secondo piatto

Filetto di vitello sul crostino di patata,
zucchina con parmigiana di melanzane alla mozzarella di bufala

Dessert

La Torta evento

Caffè

Piccola pasticceria

Coperto bevande incluse € 65.00

Per i Piccoli ospiti di età inferiore ai 13 anni consigliamo il menù
"Risotto allo zafferano O Pennette al pomodoro e basilico
Filettino di vitello al burro O Cotoletta alla milanese con patate al forno
Torta acqua e bibite incluse " € 30.00



La CORTE del NOCE

RISTORANTE

Menù Matrimonio

Aperitivi

Magnum Cuvée Royale Montresor e cocktail analcolico alla frutta, Aperol spritz

Mousse di patate tiepida e pane fritto alla maggiorana
Cestini al pomodoro con baccalà mantecato,
Frittino di verdure e pesce, croccantelle all'acciuga, pagliuzze di sfoglia all'origano
Focaccia al rosmarino e scaglie di sale, pinzimonio di verdure,
crudit  di salmone, fagottino di vitello tonnato

Antipasti

Cappasanta scottata al pane nero con salsa zafferano e patate fiammifero

Tartare di fassone piemontese con pesto mediterraneo e insalatina novella al balsamico

Primi piatti

Cannelloni di pasta fresca al rag  di verdure e vellutata di piselli

Risotto alle rape rosse e fonduta allo zola naturale

Secondi piatti

Scaloppa di branzino all'estratto di caciucco, olive nere pomodori confit

Sorbetti al limone e mela verde con mille punti di frutta

Filetto di vitello crema di porcini e fonduta di taleggio con crostone di patate

Dessert

La Torta nuziale

Caff  con piccola pasticceria

Digestivi

Vini in abbinamento

Merlot Az. Agr. Tassodine
Chardonnay Bosco del Merlo
Moscato d'Asti Saracco

Tutto incluso € 95.00



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

Piatti in alternativa a quelli del menù principale

Antipasti

Polpo in lenta cottura scottato al basilico e crema da abbinare
Tortino gratinato con verdure e salsa al parmigiano
La Selezione di salumi e giardiniera in aggiunta all'antipasto a centro tavola

Primi piatti

Risotto con delizie di mare
Paccheri con passata di pomodoro fresco e moscardini
Stracci di pasta fresca al ragù di coniglio
I Casoncelli fatti da noi al burro dorato e pancetta croccante

Secondi piatti

Filetto di vitello crema di porcini e fonduta di taleggio + 3 € cad
Guancetta di maialino in umido di verdure e morbido di patate al prezzemolo
Filettino di coda di rospo al burro di capperi e crostino di patate

La torta evento

Le torte sono fatte in casa e sono incluse nel prezzo

La torta della Corte (pasta sfoglia, pan di spagna, crema chantilly allo zabaione)

Meringata con marroni noci e cioccolato

Chantilly al croccante e amaretti

Chantilly classica

Chantilly alla frutta

Crostata di frutta fresca

Semifreddo alla frutta

I predessert

Sorbetti alla frutta + 3 € cad.

Carpaccio d'ananas marinato all'anice stellato + 3 €

Spiedini frutta caramellati € 3 cad.

Piccola pasticceria da abbinare al caffè + € 2 cad.

Piccola degustazione di dessert a centro tavola

(Mousse al cioccolato, panna cotta, macedonia di frutta, nuvola di tiramisù) € 7.00 cad