

Alla Carta

Gli Antipasti

Foie gras: 23.00

Scaloppa e terrina di foie gras con pesca frizzante gel di lamponi e panbrioche *

Fassone piemontese marinato allo zucchero grezzo con sfrigoli di mortadella presidio slow food 18.00
Crudità di verdure

Carpaccio di lampuga all'olio profumato di zenzero e zenzero candito 20.00 *
Emulsione all'aglio nero e insalatina di germogli

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

Hamburger di gamberi * 20.00
Maionese di pomodoro e Pachino confit, guanciale croccante

Focaccina con verdure stufate alle spezie * 16.00
spuma di burrata e julienne di patata fritta

Il mare * 22.00
Capesante, pescatrice e polpo dorati
salsa guacamole e cialde di riso croccanti

I Primi Piatti

Risotto al granchio reale * 19.00
lattuga di mare fritta e briciole tostate di pane nero

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

Scialatielli aglio e olio con fasolari dell'Adriatico e zucchine trombetta * 18.00
Scialatiello: formato di pasta di origine amalfitana

Tortelli di pasta alla curcuma con calamari * 17.00
croccante dolce salato di sesamo nero

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

Riso, verdure e Mimolette 16.00
Insalatina tiepida di risi diversi con verdure
Mimolette: Formaggio francese dalla pasta arancio



I Secondi Piatti

Black Cod * 23.00

Crostone di peperoni , pesto alla mediterranea

Connubio di orata e gamberi, riduzione di Traminer * 23.00

Cous cous allo zafferano e salsiccia

Gallinella di mare in ristretto di caciucco e crostini di pane fritto all'origano * 23.00

Lumache bio in tegamino con pomodoro fresco * 22.00

emulsione di erbe aromatiche e crostini di polenta soffiata

Secreto di iberico patanegra in crosta di pane profumata alla senape e coriandolo * 22.00

Salsa al nocino e Patata fondente

Costata di Fassone piemontese alla griglia con contorni di stagione 7.00 l'hg

Fassone : razza autoctona Piemontese dalle carni tenere a basso contenuto di grassi.

Taglio minimo gr 800/1000 con verdura di stagione

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

Focaccina con verdure stufate alle spezie *
spuma di burrata e julienne di patata fritta

Riso, verdure e Mimolette
Insalatina tiepida di risi diversi con verdure
Mimolette: Formaggio francese dalla pasta arancio

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

Il mare * 2019

Capesante, pescatrice e polpo dorati
salsa guacamole e cialde di riso croccanti

Hamburger di gamberi * 2019

Maionese di pomodoro e Pachino confit, guanciale croccante

Gli gnocchi neri * 2014

Gnocchi di patate neri con gamberi, saltati all’acqua di mare e bottarga di muggine

La Calacorte * 2015

Calamari di pasta con pomodoro e basilico leggermente piccante, guanciale, Padano riserva 24 mesi

Connubio di orata e gamberi, riduzione di Traminer * 2008

Cous cous allo zafferano e salsiccia

Oppure

Secreto di maialino patanegra in crosta profumata alla senape e coriandolo * 2019

Salsa al nocino e Patata fondente

Dessert

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

Il caffè con la nostra piccola pasticceria

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

€ 65.00

Coperto e acqua inclusi

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

Le portate sono in porzioni ridotte rispetto alla carta e servite in sequenza rapida



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

Le Dolcesse

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