

## Alla Carta

### Gli Antipasti

Foie gras 23.00

Scaloppa e terrina di foie gras con pere scottate, gel di lamponi e panbrioche \*

Tortino di pane e erbetto di campo con coscette di rana fritte e salsa al fior di pepe sansho \* 18.00

Uovo d'autunno 16.00

Uovo a 62° briciole di Caldarroste, pane tostato, fonduta di formaggella d'alpeggio del monte Falecchio

Culatello di Zibello riserva Dallatana 20 mesi 18.00

Sott'oli e sott'aceti fatti in casa

Il lago incontra la terra\* 17.00

Terrina di Lavarello speziata salsa carpione, crudité di sedano, cipolla rossa candita, gel all'aceto di ribes

Il mare \* 20.00

Capasante, pescatrice e polpo  
salsa guacamole e cialde di riso croccanti

Hamburger di gamberi \*19.00

Maionese di pomodoro e Pachino confit, guanciale croccante

### I Primi Piatti

Risotto con verdure marinate succo di melograno e polvere di cavolo toscano 17.00

“La CalaCorte” \* 15.00

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

I nostri Casoncelli con pancetta croccante e salvia \* 17.00

Gli gnocchi neri \* 18.00

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

Tajarin ai 33 tuorli con ragù di frattaglie e tartufo nero pregiato \* 17.00

I Paccheri d'acqua dolce 17.00

Crema di missoltino, porro lungo dolce e ragù di trota, anguilla e missoltino arrostito



## I Secondi Piatti

Merluzzo nero dell'Alaska Black Cod \* 23.00  
Ravioli di lattuga di mare con ragù di verdure, salsa verde

Connubio di orata e gamberi, riduzione di Traminer \* 23.00  
Cous cous allo zafferano e salsiccia

Astice sgusciato con la sua crema, arrostito alla paprika 28.00  
Crostone di patate al cardamomo, Insalata di mele e valeriana, emulsione agli agrumi

Costolette d'agnello riduzione al porto e mirtilli 23.00  
Frittelle di crauti e speck

Secreto di iberico patanegra in crosta di pane profumata alla senape e coriandolo \* 23.00  
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

Uovo d’autunno

Uovo a 62° briciole di Caldarroste, rafano brasato, fonduta di formaggella d’alpeggio del monte Falecchio

Risotto con verdure marinate succo di melograno e polvere di cavolo toscano

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

€ 50.00

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

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

### Hamburger di gamberi \* 2019

Maionese di pomodoro e Pachino confit, guanciaie croccante

### I Paccheri d’acqua dolce 2019

Crema di missoltino, porro lungo dolce e ragù di trota, anguilla e missoltino arrostiti

### I nostri Casoncelli con pancetta croccante e salvia \*

### 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

€ 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 dolcezze

Crostatina con mele caramellate, gelato alla cannella

“Non solo cioccolato”

Guscio di cioccolato fondente con crema zabaione, bignè alla nocciola, anello di cioccolato bianco e nocciole

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

La nuvola di tiramisù

Fantasia, Tradizione, sapore

Sorbetto al lampone e scaglie di cioccolato bianco Ivoire e cialda al lime

Crespellina alla crema di mascarpone con gelato al caffè

Dessert € 10.00

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