



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

Da più di quarant'anni insieme a Voi

“Qui il tempo sembra essersi fermato... ma è da oltre quarant'anni che, mossi dalla stessa passione, vi accogliamo per regalarvi emozioni che vi rimarranno nel cuore”

Mina e Graziano

L'Aperitivo

Bollicine italiane	8
Champagne	10
Cocktail Analcolico	6
Il nostro Gin Tonic	10

Menù degustazione

Percorso in 5 passaggi attraverso i piatti più rappresentativi della nostra cucina*	70
Percorso in 7 passaggi attraverso i piatti più rappresentativi della nostra cucina*	85

*I menù degustazione sono serviti per l'assemblea del tavolo. Coperto incluso, bevande escluse.

Degustazione vini

Percorso di 5 vini in abbinamento alla degustazione	35
---	----

Da un'altra prospettiva

Variazioni di pomodoro	18
Gambero rosso, stracciatella di bufala e gazpacho di peperone rosso ^{2,7}	24
Seppia "sporca" ^{9,12,14}	20
Risotto alle erbe spontanee, agrì di Valtorta e aglio nero ^{7,9,12}	20
Qubetto "Verrigni", pomodoro giallo arrosto, the nero e bottarga ^{1,4,9}	20
Spaghettono tiepido alla mandorla e tartufi ^{1,8,14}	24
Ventresca di tonno rosso, zucchine, aceto affumicato ed erba limoncina ⁴	26
Maiale di Cinta in acidità e consistenze di verdure ⁹	25
Anatra, insalata zuccherina, capperi e oliva ⁹	25

I memorabili

Animella “Frisan” glassata, patata del nostro orto e shiso rosso ^{6,9,12}	25
Scaloppa di foie gras, pan brioche al pepe di sancho e frutta estiva ^{1,3,7}	26
Tartare di Fassona piemontese ^{3,10,12}	23
Il nostro casoncello ^{1,7}	18
La CalaCorte ^{1,7}	19
Lumache alla bourguignonne (6/12 pezzi) ^{1,7}	14/24
Costata di Fassona piemontese (min. 1 Kg)	8/hg

In ogni occasione

Salame bergamasco “Riserva Foresti”	8
Selezione dell’Antica Corte Pallavicina:	
Spalla cotta di maiale nero	8
Culatello di Zibello ¹²	10
Spalla cruda di maiale nero ¹²	8
Coppa lunga di antiche razze ¹²	8
Tutti i salumi sono accompagnati da focaccia calda e dalla nostra giardiniera	
Selezione di formaggi in varie stagionature ⁷ con miele biologico e confetture di frutta o verdura	15



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

Il fine pasto

Selezione di formaggi in varie stagionature	15
con miele biologico e confetture di frutta o verdura	
In abbinamento Trebbiano Orci Fattoria di Petrognano	7

Le dolcezze

Fragole, yogurt e pop amaranto ^{1,7}	10
In abbinamento: Moscato in anfora "L'Astralis"	8
La Banoffee ^{1,3,7}	10
In abbinamento: Dindarello Maculan	8
Millefoglie arancia, carota, limone ^{1,3,7}	10
In abbinamento: Chateau Suau Sauternes	10
Uovo, mascarpone e caffè ^{3,7}	10
In abbinamento: Chateau Suau Sauternes	8
Sorbetto	8

Il dopopasto

Il nostro Gin Tonic	10
----------------------------	----



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

Allergeni:

- 1 **cereali** contenenti glutine
- 2 **crostacei** e prodotti a base di crostacei
- 3 **uova** e prodotti a base di uova
- 4 **pesce** e prodotti a base di pesce
- 5 **arachidi** e prodotti a base di arachidi
- 6 **soia** e prodotti a base di soia
- 7 **latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 **frutta a guscio**
- 9 **sedano** e prodotti a base di sedano
- 10 **senape** e prodotti a base di senape
- 11 **semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 **anidride solforosa e solfiti**
- 13 **lupini** e prodotti a base di lupini
- 14 **molluschi** e prodotti a base di molluschi

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

Per nessuno dei nostri prodotti siamo in grado di garantire l'assoluta assenza di detti allergeni.

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari.

In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ($\leq -20^{\circ}\text{C}$ per 24 ore/ $\leq -35^{\circ}\text{C}$ per 15 ore).

Serviamo acqua ecovitalizzata (acqua potabile trattata, liscia o gassata Aut.Min.400.4/18.10/A/1160): microfiltrazione e purificazione naturale ne migliorano la limpidezza e il sapore.