



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

“A piccoli passi”* **85**

Fungo, patata, porro e vaniglia ^{9,12}

Coniglio nostrano, gruè di cacao e pinolo ^{8,9}

Raviolo di gallina, anguilla e tamarindo ^{1,3,4,7,9}

Gnocchetto, verza e casera ^{3,7,9}

Merluzzo, zabaione alle erbe, broccolo e sambuco ^{3,12}

Anchetta di vitello e bieta ^{9,12}

Pere e cioccolato ^{1,3,7,8}

Percorso di bevande in abbinamento alla degustazione **45**

“La tradizione”* **70**

Selezione di salumi “Antica Corte Pallavicina” ¹²

Battuta di Fassone, tuorlo e tartufo nero ³

Tagliatella al ragù di cortile ^{1,3,7,9,12}

Lumache alla bourguignonne (6 pz) ^{1,7,9,12}

Sbrisolona ^{1,3,7,8,12}

Percorso di bevande in abbinamento alla degustazione **35**

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

A la Carte

Fungo, patata, porro e vaniglia ^{9,12}	22
Pesciolini in carpione ^{4,9,12}	20
Ricciola, ravanei, remulass... ^{4,11}	24
Battuta di Fassone, tuorlo e tartufo nero ³	25
Coniglio nostrano, gruè di cacao e pinolo ^{8,9}	21
Lingua di vitello alla brace ^{3,9,10}	22
Gnocchetto, verza e casera ^{3,7,9}	20
Risotto, baccalà e peperone crusco ^{4,7,9,12}	22
Raviolo di gallina, anguilla e tamarindo ^{1,3,4,7,9}	24
Tagliatella al ragù di cortile ^{1,3,7,9,12}	21
La CalaCorte ^{1,7,9}	19
Merluzzo, zabaione alle erbe, broccolo e sambuco ^{3,12}	26
Anchetta di vitello e bieta ^{9,12}	25
Piccione nascosto ^{7,9,12}	28
Lumache alla bourguignonne (6/12 pezzi) ^{1,7,9,12}	14/24
Costata di Fassona piemontese (min. 1 Kg)	8/hg
Purè ⁷	10
Spinacio al burro ⁷	7

Il fine pasto

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

Le dolcezze

Pere e cioccolato ^{1,3,7,8}	10
In abbinamento: Moscato di Scanzo Az. Agr. Biava	8
Sbrisolona e zabaione ^{1,3,7,8,12}	10
In abbinamento: Franciacorta "1875" Extra Dry Barboglio de Gaioncelli	8
Uovo, mascarpone e caffè ^{3,7}	10
In abbinamento: Vin Santo Quaranta Altari Marchesi Frescobaldi	8

Sorbetto	8
-----------------	---

Il dopopasto

Il nostro Gin Tonic Signature "La Corte"	15
---	----

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 fornirti le 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.