



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

gli antipasti

Foie gras	€ 23
Scaloppa e terrina di foie gras con pesche marinate allo zenzero, aspro di lamponi e pan brioche*	
#L'orto	€ 16
Piatto vegetariano con verdure a sorpresa secondo disponibilità	
La Battuta di carne cruda al coltello	€ 16
Fassone piemontese autoctono, maionese di salsa verde, scaglie di Formai de Mut riserva	
Culatello di Zibello riserva Dallatana 20 mesi	€ 16
con le nostre verdure in conserva	
Il Coregone*	€ 17
Lavarello spinato, salsa carpione, crudité di sedano, cipolla rossa candita, gel all'agretto di ribes	
Balik Ekmek	€ 17
La nostra personale interpretazione di questo tipico panino di strada turco Pane, sgombrò grigliato, scalogno, pomodoro fresco, crema di avocado	

i primi piatti

“La CalaCorte”	€ 15
Calamari di pasta con pomodoro e basilico leggermente piccante, guanciale, Padano riserva 24 mesi	
I nostri Casoncelli	€ 17
con burro dorato alla salvia e pancetta croccante	
Gnocchi verdi	€ 16
ripieni con burrata di bufala, pesto di basilico e pinoli e pomodorini confit	
Tagliolino “Berghem Mola Mia”	€ 16
Tagliolino di pasta fresca con farina di mais giallo, crema di Agri di Valtorta, lumache di vigna bio	
Il Pacchero Mancini	€ 17
ai pesci di lago con salsa profumata al missoltino*	
Risotto all'acqua	€ 17
con pesto di olive, capperi e San Marzano, julienne di calamario marinato al lime	



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

i secondi piatti

Merluzzo nero dell'Alaska Black Cod*	€ 23
Marinato alla soia e miso con ravioli di lattuga di mare e verdure, maionese di peperone giallo	
Connubio di orata e gamberi, riduzione di Traminer*	€ 23
Cous cous allo zafferano con capperi, olive nere e pinoli	
Hamburger di gamberi*	€ 23
Pane alla Curcuma, Maionese di pomodoro e Pachino confit, guanciale affumicato croccante	
Il Coniglio	€ 21
Coniglio disossato in due cotture. Crostone di patate, riduzione di Pinot nero Tassodine al chiodo di garofano	
Secreto di iberico patanegra in crosta di pane profumata alla senape e coriandolo*	€ 22
Salsa al profumo di anice stellato e Patata fondente	
Costata di Fassone piemontese alla griglia con contorni di stagione	€ 7/hg
Fassone: razza autoctona piemontese dalle carni tenere a basso contenuto di grassi. Taglio minimo gr 800/1000 con verdura di stagione	

Il pane ed i piatti celiaci preparati dal nostro 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

per i più golosi

Alici del cantabrico con vele di pane, salsa verde e salsa alle nocciole	€ 18
Jamon patanegra bellota 100% con pomodoro grattugiato	€ 22
Code di gambero fritte con pasta kataifi e maionese all'avocado	€ 16
Tartare di ricciola Cetriolo fresco e acqua di pomodoro	€ 18
Special Mix 2 alici del cantabrico, 2 gamberi kataifi, 2 crostini con Patanegra e mini tartare di ricciola	€ 25
Papalina di caviale Prunier da 50 gr con panna acida, Blinis	€ 105
Papalina di caviale Prunier da 20 gr con panna acida, Blinis	€ 75
Terrina di foie gras con panbrioche e pesche marinate	€ 3 <i>a tartina</i>
Insalatina di King Crab	€ 24



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

dalla cantina consigliamo

Vini Bianchi	<i>bottiglia</i>	<i>bicchiere</i>
Franciacorta Padron	€ 38	€ 7
Champagne Veuve Cliquot	€ 66	€ 12
Sauvignon La Foa Colterenzio	€ 34	€ 7
Gavi Le Marne Oro	€ 21	€ 5
 Vini Rossi		
Barolo Ceretto	€ 68	€ 12
Barbera d'Asti "Nuda" Montalbera	€ 39	€ 8
Coevo Cecchi	€ 58	€ 10



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

le dolcezze

Crostatina di frutta fresca Coulis di lamponi e gelato al fiordilatte	€ 10
Mousse al cocco Sciroppo al frutto della passione, mille punti di frutta	€ 10
Gelato con miele e noci Cioccolato e cialda croccante alle mandorle	€ 10
Nuvola di tiramisù Fantasia, tradizione e sapore	€ 10
Sorbetto al lampone Scaglie di cioccolato bianco Ivoire	€ 8
Crespellina alla crema di mascarpone Perle di cioccolato, salsa al caffè e crumble salato di cacao	€ 10
Il canolo fai da te Crema pasticcera al limone e vaniglia	€ 10
Selezione di formaggi in varie stagionature Confetture di frutta o verdure e miele biologico	€ 14

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