



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

gli aperitivi

Bollicine italiane	€ 7
Champagne	€ 10
Analcolici	€ 6

Gli antipasti

Foie gras Scaloppa e terrina di fegato d'oca, composta di pere allo zenzero, aspro di lamponi e pan brioche	€ 23
L'orto e l'uovo Il nostro cavolo verza brasato, uovo 65°, fonduta di stracchino delle nostre Valli e polvere di tartufo nero	€ 17
Battuta di carne cruda al coltello Fassone piemontese autoctono, maionese di salsa verde e scaglie di Formai de Mut riserva	€ 16
Culatello di Zibello "Dallatana" riserva 20 mesi con le nostre verdure in conserva	€ 16
Il lago e i suoi pesci Lavarello, persico, luccio perca, trota salmonata, anguilla affumicata, maionese al germoglio di mertensia	€ 18
Polpo dorato Passatina di toinambur, rafano grattugiato e kumquat confit	€ 18

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

i primi piatti

La “CalaCorte”	€ 15
Calamari di pasta con pomodoro e basilico leggermente piccante, guanciale e Grana Padano riserva 24 mesi	
“Pizzicotti”	€ 17
Ravioli del Plin al coniglio con sugo d’arrosto e gocce di aceto balsamico	
Taglioni di casa al mais	€ 16
con fonduta di formaggio Agri e chiocciole di vigna	
Paccheri	€ 17
con salsa profumata al missoltino e ragù di pesci d’acqua dolce+	
Risotto all’acqua	€ 17
con pesto di olive, capperi, pomodori San Marzano e julienne di calamaro marinato al lime	
Spaghettoni	€ 28
con estratto di pomodori ciliegino leggermente appassiti, gamberi rossi e caviale Calvisius	

i secondi piatti

Black Cod	€ 23
Merluzzo nero dell’Alaska* marinato alla soia, miso e cipolla rossa di Tropea glassata	
Connubio di orata e gamberi*	€ 23
Cous cous allo zafferano con capperi, olive nere, pinoli e riduzione di Traminer	
Secreto iberico di Patanegra*	€ 23
In crosta di pane profumata alla senape e coriandolo, salsa al profumo di anice stellato e patata fondente	
Coniglio in due cotture	€ 21
con crostone di polenta taragna e riduzione al Pinot nero “Tassodine”	
Beef ribs di manzetta orobica	€ 23
con riduzione al Barbaresco, cestino croccante di patate e crema di polenta taragna	
Costata di Fassone alla griglia con contorni di stagione	€ 7/hg
Razza autoctona piemontese dalle carni tenere a basso contenuto di grassi, taglio minimo 1 Kg	



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

gli “special”

Jamon Patanegra di Puro Bellota 100% con pomodoro grattugiato	€ 22
Terrina di foie gras con pan brioche e pesche marinate	€ 3 / pezzo
Alici del mar Cantabrico con vele di pane, salsa verde e alle nocciole	€ 18
Code di gambero fritte con pasta kataifi e maionese all'avocado	€ 16
Tartare di ricciola con cetriolo fresco e acqua di pomodoro	€ 18
Papalina di caviale “Calvisius” con blinis e panna acida	€ 25 / 10g
Insalatina di King Crab Polpa tiepida di granchio reale con verdure confit e olio al lime	€ 24
“Special Mix” Mini tartare di ricciola, insalatina di King Crab, due gamberi kataifi e due alici del mar Cantabrico	€ 25



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

le dolcezze

“Confusione”	€ 10
Batata dolce alla ricotta, pan di Spagna, pere e spuma di marroni	
In abbinamento: Verduzzo “Soandre” Bosco del Merlo € 7	
“Dolce orto”	€ 10
Ganache al cioccolato bianco e finocchio, crostino di frolla e gelato alla foglia di fico	
In abbinamento: Vino dulce de pasas Pedro Ximenez “Montilla Moriles” € 7	
Crespellina alla crema di mascarpone	€ 10
con perle di cioccolato, salsa al caffè e crumble salato di cacao	
In abbinamento: Passito di Pantelleria “Turbè” Salvatore Murana € 7	
Cannoncini “fai-da-te”	€ 10
con crema pasticcera al limone e vaniglia	
In abbinamento: Moscato d’Asti “Saracco” € 5	
Nuvola di tiramisù	€ 10
Reinterpretazione del classico dolce italiano	
In abbinamento: Passito di Pantelleria “Turbè” Salvatore Murana € 7	
“Miele e noci”	€ 10
Gelato al fiordilatte e nocciola con miele, noci, cioccolato e cialda croccante alle mandorle	
Sorbetto alla frutta fresca	€ 8
Selezione di formaggi in varie stagionature	€ 15
con miele biologico e confetture di frutta o verdura	
In abbinamento: Barsac “Chateau Doisy Daene” € 8	

il dopopasto

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

Per intolleranze ed allergie è consigliato avvisare il personale prima dell’ordine e richiedere la lista degli allergeni.



La CORTE del NOCE

RISTORANTE

i vini da dessert

Exenthia 500 ml – Az. Agr. Biava – 2006	€ 53
Moscato giallo 500 ml – Az. Agr. Biava – 2008	€ 50
Moscato di Scanzo Don Quijote 375 ml – Az. Agr. M. Compagnoni – 2016	€ 29
Moscato d’Asti Driveri (Metodo Class.) 750 ml – Az. Agr. Cascina Fonda – 2008	€ 28
Moscato d’Asti 375 ml – Saracco – 2019	€ 12
Moscato d’Asti 750 ml – Saracco – 2019	€ 20
Passito di Pantelleria “Turbè” 750 ml - Salvatore Murana – 2010	€ 38
Dindarello 375 ml – Maculan – 2017	€ 14.5
Verduzzo “Soandre” 375 ml – Bosco del Merlo – 2008	€ 24
Verduzzo “Soandre” 750 ml – Bosco del Merlo – 2014	€ 29
Chateau Chalon 620 ml – Domaine Berther-Bondet – 1994	€ 115
Chateau Chalon 620 ml – Domaine Berther-Bondet – 2003	€ 85
Pedro Ximenez Gran Reserva 375 ml – Montilla Moriles – 1987	€ 45
Pedro Ximenez Vino Dulce 750 ml – Montilla Moriles – 2016	€ 45
Eiswein Gruner Veltliner 375 ml – Nigl – 2015	€ 48
Icewine Reserve “Vidal” 200 ml – Colio Estate – 2014	€ 46
Tokaji Vendimia Tardja 500 ml – Oremus – 2016	€ 35
Tokaji 3 Puttonyos Aszu 375 ml – Oremus – 2010/13	€ 60
Barsac Doisy Daene 375 ml – Chateau Doisy Daene – 2015	€ 33
Sauternes Chateau De Myrat 375 ml – Guiraud – 2016/17	€ 35
Sauternes Chateau De Myrat 750 ml – Myrat – 2017	€ 32
Sauternes Chateau Doisy – Vedrines 500 ml – Chateau Doisy – Vedrines – 2017	€ 37
Sauternes Chateau Guiraud 750 ml – Guiraud – 2010	€ 97.5
Sauternes L’Extravagante 375 ml – De Doisy Daene – 2014	€ 266
Sauternes Chateau D’Yquem 375 ml – Marquis de Lur Saluces – 2001	€ 610
Sauternes Chateau D’Yquem 750 ml – Marquis de Lus Saluces – 2001	€ 1215