



La CORTE del NOCE  
RISTORANTE

## gli aperitivi

---

<b>Bollicine italiane</b>	€ 7
<b>Champagne Veuve Clicquot</b>	€ 10
<b>Analcolici: Virgin Tomato, Due isole, Mediterraneo</b>	€ 6

## Gli antipasti

---

<b>Capesante</b> Cipollotto saltato, infuso di carote e sedano rapa	€ 18
<b>L'orto sulla melanzana</b> Melanzana viola, burrata, frittatina di ortiche, verdure crude, erbe aromatiche, citronette e semi di senape	€ 15
<b>Battuta di carne cruda al coltello</b> Fassone piemontese autoctono, maionese di salsa verde e scaglie di Formai de Mut riserva	€ 16
<b>Culatello di Zibello "Dallatana" riserva 20 mesi</b> Con le nostre verdure in conserva	€ 16
<b>Il lago e i suoi pesci</b> Lavarello, persico, luccio perca, trota salmonata, anguilla affumicata, maionese al germoglio di mertensia	€ 18
<b>Filetto di coniglio</b> Scottato nel guanciaie, terrina di foie gras su prato di crescita	€ 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

---

<b>La “CalaCorte”</b>	€ 15
Calamari di pasta con pomodoro e basilico leggermente piccante, guanciale e Grana Padano riserva 24 mesi	
<b>“Pizzicotti”</b>	€ 17
Ravioli del Plin al coniglio con sugo d’arrosto e gocce di aceto balsamico	
<b>Taglioni di casa al mais di grani antichi</b>	€ 16
Con fonduta di formaggio Agri DOP e chiocciole di vigna	
<b>Paccheri “Sale, Aria, Fumo”</b>	€ 17
Pesci di lago affumicati salati ed essiccati con estratto di missoltino al latte*	
<b>Risotto all’acqua</b>	€ 17
Con pesto di olive, capperi, pomodori San Marzano e tagliatelle di calamaro marinato al lime	
<b>Spaghettoni “Verrigni”</b>	€ 28
Con passatina di datteri canditi, gamberi rossi e caviale Calvisius	

## i secondi piatti

---

<b>Black Cod</b>	€ 23
Merluzzo nero dell’Alaska* marinato in salsa di soia, miso e cipolla rossa di Tropea candita	
<b>Pescatrice e zucchine</b>	€ 23
Crema ai pistilli di zafferano e caffè	
<b>Maialino da latte in lenta cottura</b>	€ 23
Laccato al miele di eucalipto e aglio nero, chutney di mango e mele, patata fondente al cardamomo	
<b>Coniglio in due cotture</b>	€ 21
Sella e coscia con crocchetta ai suoi fegatini, crostone di polenta taragna e riduzione al Pinot nero Tassodine”	
<b>Piccione</b>	€ 25
Con riduzione al ribes, cestino croccante di patate con verdure stufate	
<b>Costata di Fassone alla griglia con contorni di stagione</b>	€ 7/hg
Razza autoctona piemontese dalle carni tenere a basso contenuto di grassi, taglio minimo 1 Kg	



La CORTE del NOCE  
RISTORANTE

## le dolcezze

---

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

## il dopopasto

---

<b>Il nostro Gin Tonic</b>	€ 10
----------------------------	------