

La CORTE del NOCE
RISTORANTE

gli aperitivi

Bollicine italiane	€ 7
Champagne Veuve Clicquot	€ 10
Il nostro analcolico	€ 6

gli antipasti

Capesante con cipollotto saltato e gazpacho profumato alla menta	€ 18
L'orto sulla melanzana Melanzana viola, sfera di burrata, spugna al parmigiano, verdure crude, erbe aromatiche, aria di carote e semi di senape	€ 15
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 con maionese al germoglio di mertensia	€ 18
Terrina di foie gras e petto di faraona scottato Gel di lamponi e frittellina di mais	€ 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)



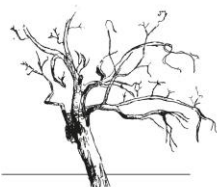
La CORTE del NOCE
RISTORANTE

i primi piatti

La “CalaCorte”	€ 15
Calamari di pasta con pomodoro e basilico leggermente piccante, guanciaie e Grana Padano riserva 24 mesi	
“Pizzicotti”	€ 17
Ravioli del Plin alle tre carni con sugo d’arrosto e gocce di aceto balsamico	
Gnocchi neri di patate e gamberi	€ 16
con crema di crostacei	
Paccheri “Sale, Aria, Fumo”	€ 17
Pesci di lago affumicati, salati ed essiccati con estratto di missoltino al latte*	
Risotto all’acqua e tagliatella di calamaro marinato al lime	€ 17
con pesto di pomodori disidratati, olive e capperi	
Spaghettoni caviale e scampetti	€ 28
con passatina di datterini canditi	

i secondi piatti

Black Cod	€ 23
Merluzzo nero dell’Alaska* marinato in salsa di soia, miso e cipolla rossa di Tropea candita	
Filetto di Pescatrice e zucchine	€ 23
Crema ai pistilli di zafferano e caffè	
Maialino da latte in lenta cottura	€ 23
Laccato al miele di eucalipto e aglio nero, chutney di mango e mele con patata fondente al cardamomo	
Coniglio in due cotture	€ 21
Sella e coscia con crocchetta ai suoi fegatini, crostone di polenta taragna e riduzione al Pinot nero Tassodine”	
Piccione	€ 25
con riduzione al ribes, cestino croccante di patate e verdure stufate	
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

le dolcezze

“Era un mojto”	€ 10
Semifreddo al lime e menta, sfera al rum, biscotto sablè, crema al limone	
In abbinamento: Moscato d’Asti “Saracco” € 5	
“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 al lampone	€ 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.