



La CORTE del NOCE  
RISTORANTE

## gli aperitivi

---

<b>Bollicine italiane</b>	€ 7
<b>Champagne</b>	€ 10
<b>Il nostro analcolico</b>	€ 6

## gli antipasti

---

<b>Il n...uovo Nebbia</b> Uovo cotto a 63° e affumicato con legni di ulivo, porri, castagne e bottarga di tuorlo	€ 16
<b>Gamberi &amp; Caviale</b> con crema di zucca e cimone verde	€ 25
<b>Il lago e i suoi pesci</b> Filetti di lavarello, persico, luccio perca, trota salmonata, anguilla con maionese al germoglio di mertensia	€ 18
<b>Culatello di Zibello Dallatana riserva 20 mesi</b> con le nostre verdure in conserva	€ 16
<b>Battuta di carne cruda al coltello</b> Fassone piemontese autoctono, maionese di salsa verde e scaglie di Formai de Mut riserva	€ 17
<b>Foie gras</b> Scaloppa al Porto, croccantino di terrina, gel di melograno, crumble al cacao salato e cipollotto stufato	€ 20

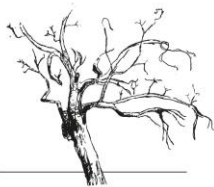
---

Per intolleranze e allergie è consigliato avvisare il personale prima dell'ordine o richiedere la lista degli allergeni. Tuttavia va precisato che per nessuno dei nostri piatti siamo in grado di garantire l'assoluta assenza di detti allergeni e che il nostro pane ed i piatti celiaci potrebbero contenere tracce di glutine.

Per la preparazione dei nostri piatti utilizziamo latte senza lattosio.

Tutte le ricette potrebbero contenere ingredienti che necessitano l'uso dell'abbattitore di temperatura per salvaguardarne l'integrità e successivamente la conservazione del prodotto.

Serviamo acqua Ecovitalizzata. Microfiltrazione e purificazione naturale migliorano la limpidezza e 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>	€ 16
Formato di pasta con pomodoro e basilico leggermente piccante, guanciale e Grana Padano riserva 24 mesi	
<b>SpaghettoOro</b>	€ 22
Spaghetti Verrigni trafiletti in oro e affumicati con tartufo nero, ristretto di faraona e briciole di pane all'acciuga	
<b>Sale, Aria, Fumo</b>	€ 17
Paccheri Verrigni (cottura al dente) con pesci di lago affumicati, salati ed essiccati con estratto di missoltino al latte	
<b>Pizzicotti</b>	€ 18
Ravioli del Plin alle tre carni con sugo d'arrosto e gocce di aceto balsamico	
<b>Gnocchi neri di patate e gamberi</b>	€ 17
con crema di crostacei	
<b>Riso, Quaglia, Uva</b>	€ 20
Risotto riserva San Massimo sfumato all'Amarone e fonduta di Latteria	

## i secondi piatti

---

<b>Black Cod</b>	€ 23
Merluzzo nero dell'Alaska marinato in salsa di soia con cipolla rossa di Tropea candita	
<b>La ricciola</b>	€ 23
Filetti scottati con purea di sedano rapa, nocciole e brodo di funghi	
<b>Maialino da latte in lenta cottura</b>	€ 23
laccato al miele di eucalipto e aglio nero, chutney di mango e mele con patata fondente al cardamomo	
<b>Costolette d'agnello</b>	€ 23
con crema di carote mignon, sfere di patate e riduzione al marsala	
<b>Piccione</b>	€ 25
con cestino croccante di patate, verdure stufate e riduzione al ribes	
<b>Costata di Fassone alla griglia (taglio minimo 1 kg)</b>	€ 7/hg
con verdure alla griglia e patate al forno	

---



La CORTE del NOCE  
RISTORANTE

## le dolcezze

---

<b>“Era un mojito”</b>	€ 10
Semifreddo al lime e menta, biscotto sablè, sfera al rhum e crema al limone	
<b>In abbinamento: Moscato d’Asti Coppo € 5</b>	
<b>“Dolce orto”</b>	€ 10
crostino di frolla, ganache al cioccolato bianco profumato al finocchio e gelato alla foglia di fico	
<b>In abbinamento: Dindarello Maculan € 6</b>	
<b>Crespellina alla crema di mascarpone</b>	€ 10
con perle di cioccolato, salsa al caffè e crumble salato di cacao	
<b>In abbinamento: Moscato liquoroso di Pantelleria Lago di venere € 6</b>	
<b>Canoncini “fai-da-te”</b>	€ 10
con crema pasticcera al limone e vaniglia	
<b>In abbinamento: Moscato d’Asti Coppo € 5</b>	
<b>Nuvola di tiramisù</b>	€ 10
Reinterpretazione del classico dolce italiano	
<b>In abbinamento: Verduzzo Soandre Bosco del Merlo € 6</b>	
<b>“Miele e noci”</b>	€ 10
Gelato al fiordilatte e nocciola con miele, noci, cioccolato e cialda croccante alle mandorle	
<b>Sorbetto al lampone</b>	€ 8
<b>Selezione di formaggi in varie stagionature</b>	€ 15
con miele biologico e confetture di frutta o verdura	
<b>In abbinamento: Sauternes Chateau De Myrat Guiraud € 8</b>	

## il dopopasto

---

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

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