



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

Proposta n.1

Le Bevande

Sauvignon blanc "Attems"
Cabernet Az. Agr. "Paladin"
Moscato d'Asti "Mongioia"

Antipasto

Polpo scottato, crema di carote e zenzero, olive taggiasche e basilico fritto

Primi piatti

Peperoni di pasta Verrigni gratinati ripieni al ragù di verdure, crema al parmigiano e curcuma

Risotto alle delizie di mare

Secondo piatto

Filetto di maialino in crosta di pane alle erbe aromatiche riduzione all'aceto di Modena
Tortino di piselli e bacon, pomodorini confit

Dessert

La torta evento

Caffè

Tutto incluso € 65.00

Per i piccoli ospiti di età inferiore ai 12 anni, si consiglia un menù da € 35 così composto: risotto allo zafferano o penne al pomodoro e basilico; filetto di vitello al burro o cotoletta alla milanese con patate al forno, torta, acqua o bibita.

Sono da considerarsi inclusi nel prezzo l'acqua e il vino nella misura di 1 bottiglia ogni 3 persone. È necessaria la conferma del numero definitivo delle presenze entro il giorno prima dell'evento. Il numero dei coperti confermati verrà totalmente addebitato. In sede di prenotazione, è necessario il versamento di una caparra pari al 20% dell'importo totale. Su richiesta, si stampano i menù dell'Evento per € 30. Si realizzano centri tavola, a partire da € 25 cad.



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

Proposta n. 2

Le Bevande

Cuvèe Royal Montresor Magnum e cocktail analcolico alla frutta
Sauvignon Blanc "Attems"
Cabernet Az. Agr. "Paladin"
Moscato d'Asti "Mongioia"

Aperi-antipasto

Croccantelle all'acciuga, Focaccia al rosmarino con scaglie di sale,
Conetti con mousse leggera allo yogurt,
Mousse di patate tiepida con pane fritto alla maggiorana,
Frittino di verdure, Insalatina di mare tiepida al pesto di basilico,
Gambero in zucchini con salsa barbecue e
Battuta di carne al coltello con latteria

Primi piatti

Risotto con umido di moscardini e salsa prezzemolo
Straccetti di pasta fresca al ragù di coniglio

Secondo piatto

Tagliata di pesce spada con pomodorini canditi, olive taggiasche e capperi

Dessert

La Torta evento

Caffè

Tartelletta con panna cotta e gel di lampone

Tutto incluso € 75.00

Per i piccoli ospiti di età inferiore ai 12 anni, si consiglia un menù da € 35 così composto: risotto allo zafferano o pennette al pomodoro e basilico; filetto di vitello al burro o cotoletta alla milanese con patate al forno, torta, acqua o bibita.

Sono da considerarsi inclusi nel prezzo l'acqua e il vino nella misura di 1 bottiglia ogni 3 persone.

È necessaria la conferma del numero definitivo delle presenze entro il giorno prima dell'evento. Il numero dei coperti confermati verrà totalmente addebitato. In sede di prenotazione, è necessario il versamento di una caparra pari al 20% dell'importo totale. Su richiesta, si stampano i menù dell'Evento per € 30. Si realizzano centri tavola, a partire da € 25 cad.



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

Proposta n. 3

Le Bevande

Cuvèe Royal Montresor Magnum e cocktail analcolico alla frutta
Sauvignon Blanc "Attems"
Valpolicella Classico Az.Agr. La Quena
Moscato d'Asti "Mongioia"

Aperitivo

Frittino di verdure
Conetti con mousse leggera allo yogurt
Le nostre croccantelle alla pizzaiola

Antipasti

Capasanta scottata al pane nero con crema di latte all'erba cipollina e porro fritto
Tartare di Fassone Piemontese all'olio e.v.o con scaglie di sale e pesto sfizioso

Primi piatti

Risotto al pesto di basilico con ragù e crema di gamberi
Paccheri ripieni al ragù di Fassone gratinati con crema di porcini

Secondi piatti

Filetto di Spigola in crosta di sfoglia con pomodorini, olive taggiasche e basilico

Dessert

La Torta evento
Caffè
Tartelletta con panna cotta e gel di lampone

Tutto incluso € 85.00

Per i piccoli ospiti di età inferiore ai 12 anni, si consiglia un menù da € 35 così composto: risotto allo zafferano o pennette al pomodoro e basilico; filetto di vitello al burro o cotoletta alla milanese con patate al forno, torta, acqua o bibita.

Sono da considerarsi inclusi nel prezzo l'acqua e il vino nella misura di 1 bottiglia ogni 3 persone. È necessaria la conferma del numero definitivo delle presenze entro il giorno prima dell'evento. Il numero dei coperti confermati verrà totalmente addebitato. In sede di prenotazione, è necessario il versamento di una caparra pari al 20% dell'importo totale. Su richiesta, si stampano i menù dell'Evento per € 30. Si realizzano centri tavola, a partire da € 25 cad.



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

Piatti in alternativa a quelli del menù principale

Antipasti

Polentina bianca di mais con moscardini in umido
Antipasto di mare tiepido al pesto di basilico, gambero in salsa barbecue e zuccina
Gamberi con pasta kataifi
Polpo scottato
Fagottini di manzo marinato con ricotta, noci e misticanza di insalate
La Selezione di salumi e giardiniera casereccia

Primi piatti

Risotto con carciofi e fonduta
Risotto con delizie di mare
Paccheri con pesto di piselli e julienne di calamari
Paccheri al ragù d'anatra e finferli
I Casoncelli fatti da noi al burro dorato e pancetta croccante

Secondi piatti

Filetto di branzino in crosta
La ricciola scottata con purea di sedano rapa, nocciole e brodo di funghi
Filettino di pescatrice al burro e capperi e crostino di patate
Coniglio disossato al forno, morbido di patate gratinato, olive taggiasche e concassè di pomodoro
Guancetta di maialino in umido di verdure e morbido di patate al prezzemolo

La torta evento

Le torte sono fatte in casa e sono incluse nel prezzo
La torta della Corte (pasta sfoglia, pan di spagna, crema chantilly allo zabaione)
Meringata con marroni noci e cioccolato
Chantilly al croccante e amaretti
Chantilly classica
Chantilly alla frutta
Crostata di frutta fresca
Semifreddo alla frutta

I predessert

Sorbetti alla frutta + 4 € cad.
Carpaccio d'ananas marinato all'anice stellato + 4 €
Spiedini frutta caramellati 5€ cad.
Piccola pasticceria da abbinare al caffè + € 3 cad.
piccola degustazione di dessert a centro tavola
(Mousse al cioccolato, panna cotta, macedonia di frutta, nuvola di tiramisù) € 8.00 cad