



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

gli aperitivi

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

gli antipasti

La zuccina in quattro modi: marinata con crema di Agri, croccantino, creme brulè al suo estratto e fiore ripieno	€ 17
Il lago e i suoi pesci Filetti di lavarello, persico, luccio perca, trota salmonata e anguilla fumè con maionese al germoglio di mertensia	€ 19
Battuta di salmone marinato al coriandolo con avocado al lime, panna acida, sfogliatella salata al timo e julienne di rapanelli	€ 19
Gamberi & Caviale Gamberi rossi di Sicilia crudi e Mazzancolle cotte, crema di bufala, melone marinato alla Vodka e caviale Calvisius	€ 25
Il nostro carpaccio di Fassone con spuma di feta e mascarpone, emulsione alla colatura di alici su cracker salato	€ 18
Terrina di foie gras al Moscato di Scanzo con sfera di lampone, pan brioche e mango frizzante	€ 22

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

La CalaCorte	€ 17
Calamarata di pasta con pomodoro leggermente piccante, guanciaie croccante e Grana Padano 24 mesi	
Sale, aria e fumo	€ 18
Paccheri Verrigni (cottura al dente) con pesci di lago affumicati, estratto di missoltino al latte e aria di aglio nero	
Scialatielli neri	€ 19
con calamari, asparagi di mare e pomodori datterini gialli confit	
Gnocchi di patate e basilico	€ 18
ripieni all'estratto liquido di pomodoro grigliato, crema al parmigiano e basilico	
Piramidi ripiene	€ 19
Ravioli di pasta fresca con gallinella di mare con vongole e cannolicchi	
Spagna, Turchia si incontrano a Pavia	€ 20
Riso riserva San Massimo mantecato allo yogurt, erba cipollina e lamelle di capasanta al lime	

i secondi piatti

Black Cod	€ 24
Merluzzo nero dell'Alaska con salsa al burro bianco, quinoa integrale, verdure verdi e crescione	
Il Rombo	€ 24
scottato con scarola delle Mura stufata, salsa al lemon gras e riduzione al caffè	
Vitello stonato	€ 25
Filetto di vitello e tonno scottati, funghi coltivati e finto pomodoro	
Mai.a.letto	€ 23
Maialino da latte laccato al miele di eucalipto e aglio nero con patata fondente e chutney di mango e mele	
Piccione	€ 25
con cestino croccante di patate, verdure stufate e riduzione al ribes	
Costata di Fassone alla griglia (taglio minimo 1 kg)	€ 8/hg
con verdure alla griglia e patate al forno	



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

Degustazione acqua € 75

Il nostro stuzzichino di benvenuto

Il lago e i suoi pesci

Filetti di lavarello, persico, luccio perca, trota salmonata e anguilla fumè con maionese al germoglio di mertensia

Battuta di salmone

marinato al coriandolo con avocado al lime, panna acida, sfogliatella salata al timo e julienne di rapanelli

Paccheri sale aria e fumo

Paccheri Verrigni (cottura al dente) con pesci di lago affumicati, salati ed essiccati con estratto di missoltino al latte

Il Rombo

scottato con scarola delle Mura stufata, salsa al lemon gras e riduzione al caffè

Crespellina alla crema di mascarpone

con perle di cioccolato, salsa al caffè e crumble salato di cacao

Le nostre dolci coccole

Degustazione terra € 70

Il nostro stuzzichino di benvenuto

La zucchini

in quattro modi: marinata con crema di Agri, croccantino, creme brulè al suo estratto e fiore ripieno

Il nostro carpaccio

di Fassone con spuma di feta e mascarpone, emulsione alla colatura di alici su cracker salato

Gnocchi di patate e basilico

ripieni all'estratto liquido di pomodoro grigliato, crema di parmigiano e basilico

Mai.a.letto

Maialino da latte laccato al miele di eucalipto e aglio nero con patata fondente e chutney di mango e mele

Crespellina alla crema di mascarpone

con perle di cioccolato, salsa al caffè e crumble salato di cacao

Le nostre dolci coccole

I menu sono serviti per l'intero tavolo. Bevande escluse.



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

le dolcezze

“Era un mojito”	€ 10
Semifreddo al lime e menta, biscotto sablè, sfera al rhum e crema al limone	
In abbinamento: Moscata d’Asti Mongioia (affinato in anfora) € 6	
Crostatina di mele	€ 10
Al caramello con crema namelaka al calvados e salsa di agrumi	
In abbinamento: Passito di Pantelleria Turbè € 6	
Crespellina alla crema di mascarpone	€ 10
con perle di cioccolato, salsa al caffè e crumble salato di cacao	
In abbinamento: Pedro Ximenez Vino Dulce € 7	
Cannoncini “fai-da-te”	€ 10
con crema pasticcera al limone e vaniglia	
In abbinamento: Moscata d’Asti Mongioia (affinato in anfora) € 6	
Nuvola di tiramisù	€ 10
Reinterpretazione del classico dolce italiano	
In abbinamento: Verduzzo Soandre Bosco del Merlo € 6	
“Miele e noci”	€ 10
Gelato al fiordilatte e nocciola con miele, noci, cioccolato e cialda croccante alle mandorle	
	€ 8
Selezione di formaggi in varie stagionature	€ 15
con miele biologico e confetture di frutta o verdura	
In abbinamento: Sauternes Chateau De Myrat Guiraud € 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.