



La CORTE del NOCE
RISTORANTE

Menù n. 1

Le Bevande

Sauvignon Blanc "Attems"
Valpolicella classico "La Quena"
Moscato d'Asti "Mongioia"

Aperitivi

Cuvée Royal Montresor Magnum e cocktail analcolico alla frutta
Frittino di verdure
Conetti con mousse leggera allo yogurt
Le nostre croccantelle alla pizzaiola

Antipasto

Filettino di coniglio bardato, salsa all'aceto balsamico, nocciole, crema di patate ratte

Primi piatti

Risotto mantecato con crema di rape rosse, crema al Parmigiano e piselli al bacon
Fusilloro Verrigni con calamari, pomodoro giallo e viola candito, asparagi di mare

Secondo piatto

Guancetta di vitello al latte con ragù di verdure e purea di patate vitelotte

Dessert

Torta a vostra scelta dal menù alternative

Caffè

€ 75

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

Menù n. 2

Sauvignon Blanc "Attems"
Valpolicella classico "La Quena"
Moscato d'Asti "Mongioia"

Aperitivi

Cuvée Royal Montresor Magnum e cocktail analcolico alla frutta
Frittino di verdure in tempura
Conetti con mousse leggera allo yogurt erba cipollina
Le nostre croccantelle alla pizzaiola

Antipasto

Polpo arrostito con crema di sedano rapa, salsa barbecue e porro fritto

Primi piatti

Risotto allo yogurt, erba cipollina e gamberi scottati

Paccheri gratinati ripieni con burrata e mozzarella di bufala, pomodori secchi e crema al basilico

Secondo piatto

Filetto di rana pescatrice in lenta cottura, salsa curcuma, polvere di capperi e patata fondente

Dessert

Torta a vostra scelta dal menù alternative

Caffè

La tartelletta alla frutta, meringa con panna montata

€ 80

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

Menù n. 3

Le Bevande

Sauvignon Blanc "Attems"
Valpolicella classico "La Quena"
Moscato d'Asti "Mongioia"

Aperitivo

Cuvée Royal Montresor Magnum e cocktail analcolico alla frutta
Frittino di verdure
Conetti con mousse leggera allo yogurt
Le nostre croccantelle alla pizzaiola

Antipasti

Capasanta arrostita con crema allo zafferano e porro fritto
Battuta di Fassone piemontese, scaglie di latteria con maionese di nocciole
Selezione di salumi con le nostre verdure in conserva a centro tavola

Primi piatti

Risotto al pesto di basilico con ragù e crema di gamberi
Straccetti di pasta fresca al sugo di Fassone piemontese

Secondo piatto

Branzino in crosta di sfoglia, crema di crostacei e ratatouille di verdure

Dessert

Torta a vostra scelta dal menù alternative

Caffè

La tartelletta alla frutta, meringhetta con panna montata

€ 85

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

Antipasto di mare tiepido al pesto di basilico, gambero in salsa barbecue e zuccina
La nostra Selezione di salumi e giardiniera casereccia
Polpo arrostito con crema di sedano rapa, salsa barbecue e porro fritto
Filettino di coniglio bardato, salsa all'aceto balsamico, nocciole, crema di patate ratte
Capasanta arrostita con crema allo zafferano e porro fritto
Battuta di Fassone piemontese, scaglie di latteria e maionese di nocciole
Selezione di salumi con le nostre verdure in conserva a centro tavola

Primi piatti

I Casoncelli fatti da noi al burro dorato e pancetta croccante
Risotto mantecato con crema di rape rosse, crema al Parmigiano e piselli al bacon
Risotto al pesto di basilico con ragù e crema di gamberi
Straccetti di pasta fresca al sugo di Fassone piemontese
Risotto allo yogurt, erba cipollina e gamberi scottati
Paccheri gratinati ripieni con burrata e mozzarella di bufala, pomodori secchi e crema al basilico
Fusilloro Verrigni con calamari, pomodoro giallo e viola candito, asparagi di mare

Secondi piatti

Tagliata di pesce spada al salmoriglio, purea di patate viola e pomodori confit
Coniglio disossato al forno, morbido di patate gratinato, olive taggiasche e concassè di pomodoro
Guancetta di vitello al latte con ragù di verdure e purea di patate vitelotte
Filetto di rana pescatrice in lenta cottura, salsa curcuma, polvere di capper e patata fondente
Branzino in crosta di sfoglia, crema di crostacei e ratatouille di verdure

Dessert

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 pre-dessert

Sorbetti alla frutta + 4 € cad.
Carpaccio d'ananas marinato all'anice stellato + 4 € cad.
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 € cad.