



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>Crostatina di verdure</b> Verdure dall'orto, erbe aromatiche e spuma di stracchino	18
<b>Millefoglie al lavarello</b> con pane Guttiau, cipolla di Tropea in agrodolce, uva passa e maionese alla foglia d'ostrica	19
<b>Spigola &amp; ricci di mare</b> Filetti marinati allo juzu bianco con maionese al wasabi e soya Tamari	25
<b>Gamberi in gazpacho</b> Selezione di gamberi scottati con sorbetto allo zenzero e spugna di peperone	22
<b>Battuta di Fassone</b> con bottarga di muggine, maionese al lime e crudità di verdure	20
<b>Culatello di Zibello Riserva 24 mesi</b> con le nostre verdure in conserva	19

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

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)

## i primi piatti

### **Sale, aria e fumo** 19

Paccheri Verrigni (cottura al dente) con ragù di pesci di lago, estratto di agone, caviale di coregone e trota

#### **Piatto dell'iniziativa "Bergamo cucina Brescia"**

*Proposta composta da diverse varietà di pesce tra cui l'agone essiccato di Montisola, prodotto in piccolissime quantità. Il Sebino, altro nome del lago di Iseo, è condiviso dalle province di Bergamo e Brescia, quest'anno Capitale della Cultura.*

### **Come abbinamento suggeriamo un altro prodotto espressione del territorio "Incrocio Manzoni La Muraca" 7**

*Un bianco della Valcamonica, dove oggi si coltivano vitigni in zone estreme e nel rispetto della biodiversità.*



### **Gnocchetti di patate ai fiori di zucca** 19

con calamaretti spillo e spuma di pomodorini appassiti

### **R.Isos** 23

Riso Riserva Isos mantecato ai germogli di mertensia, scampi, yogurt e polvere di passion fruit

### **La CalaCorte** 18

Calamarata di pasta con sugo al pomodoro leggermente piccante, guancialetto croccante e Grana Padano 24 mesi

### **Raviolo aperto** 19

di pasta all'uovo al tartufo nero, ragù di animelle, asparagi, maggiorana e Storico Ribelle

## i secondi piatti

### **Zuppa di lago e bottarga di cavedano** 24

Pesci di lago diliscati: filetti di persico, lavarello, trota Fario, anguilla, luccio perca con crostini di pane alla salvia

### **Black Cod** 25

Merluzzo nero d'Alaska con morbido di patate viola, coriandoli di verdure, polvere di alghe, salsa al cocco e lemongrass

### **Sciabola di mare** 24

Filetti di pesce spatola con melanzane fritte e pappa al pomodoro

### **Maialino di ghianda** 24

Pluma e costine di Pata Negra con verdure e riduzione di moscato di Scanzo

### **Costata di Fassone alla griglia (taglio minimo 1 Kg)** 8/hg

con verdure alla griglia e patate al forno

## degustazione “terra”

Il menù è servito per l'intero tavolo. Bevande escluse.

### **Il nostro stuzzichino di benvenuto**

#### **Battuta di Fassone**

con bottarga di muggine, maionese al lime e crudità di verdure

#### **Crostatina di verdure**

Verdure dall'orto, erbe aromatiche e spuma di stracchino

#### **Raviolo aperto**

di pasta all'uovo al tartufo nero, ragù di animelle, asparagi, maggiorana e Storico Ribelle

#### **Maialino di ghianda**

Pluma e costine di Pata Negra con verdure e riduzione di moscato di Scanzo

#### **Crespellina al tiramisù**

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

### **Le nostre dolci coccole**

70

## degustazione “acqua”

Il menù è servito per l'intero tavolo. Bevande escluse.

### **Il nostro stuzzichino di benvenuto**

#### **Gamberi in gazpacho**

Selezione di gamberi scottati con sorbetto allo zenzero e spugna di peperone

#### **Millefoglie al lavarello**

con pane Guttiau, cipolla di Tropea in agrodolce, uva passa e maionese alla foglia d'ostrica

#### **Sale, aria e fumo**

Paccheri Verrigni (cottura al dente) con ragù di pesci di lago, estratto di missoltino e uova di coregone e trota

#### **Sciabola di mare**

Filetti di pesce spatola con melanzane fritte e pappa al pomodoro

#### **Contrasti**

Sorbetto al mango, mela verde e lampone con crispy di frutta disidratata e coulis di frutta

### **Le nostre dolci coccole**

75

## il fine pasto

- Selezione di formaggi in varie stagionature** 15  
con miele biologico e confetture di frutta o verdura
- In abbinamento: Vecchio Samperi vino perpetuo Marco de Bartoli 10**  
**In abbinamento: Sauternes Chateau Doisy Vedrines C. Doisy 9**

## le dolcezze

- Crostatina al mango frizzante** 10  
con cremoso al cioccolato, gelato allo yougurt e zest di arancia
- In abbinamento: Moscato passito di Pantelleria Lago di Venere 7**
- Sfogliatella glassata** 10  
con mele caramellate e gelato alla cannella
- In abbinamento: Dindarello Maculan 5**
- Bèrghem Frècc** 10  
semifreddo al moscato di Scanzo, croccante di polenta e salsa al cioccolato
- In abbinamento: Moscato di Scanzo Az. Agr. Fejoia 9**
- Cannoncini fai-da-te** 10  
con crema pasticcera al limone e vaniglia
- In abbinamento: Moscato d'Asti Mongioia 5**
- Crespellina al tiramisù** 10  
con crema al mascarpone, perle di cioccolato, salsa al caffè e crumble salato di cacao
- In abbinamento: Pedro Ximenez Vino Dulce 9**
- Contrasti** 10  
sorbetti al mango, mela verde, lampone con crispie di frutta disidratata e culis di frutta

## il dopopasto

- Il nostro Gin Tonic** 10

Per intolleranze ed allergie è consigliato avvisare il personale prima dell'ordine.