

gli aperitivi

Bollicine italiane	8
Champagne	10
Il nostro analcolico	6

gli antipasti

Crostatina al pistacchio Verdure dall'orto, erbe aromatiche e spuma di stracchino	19
Millefoglie al lavarello con pane Guttiau, cipolla di Tropea in agrodolce, uva passa e maionese alla foglia d'ostrica	20
Spigola & ricci di mare Filetti marinati allo juzu bianco con maionese al wasabi e soya Tamari	25
Gamberi in gazpacho Selezione di gamberi scottati con sorbetto allo zenzero e spugna di peperone	22
Battuta di Fassone con bottarga di muggine, maionese al lime e crudità di verdure	21
Culatello di Zibello Riserva 24 mesi 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 salvarne 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

Sale, aria e fumo 20

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 20

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 19

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

Raviolo aperto 20

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

Verdure alla griglia e patate al forno 3 cad.

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 Barsac Suau 2er Cru Classe Château Suau 9**

le dolcezze

- Crostatina al mango frizzante** 12
con cremoso al cioccolato, gelato allo yogurt e zest di arancia
- In abbinamento: Moscato passito di Pantelleria Lago di Venere 7**
- Sfogliatella glassata** 12
con pesche e gelato variegato
- In abbinamento: Moscato d'Asti Mongioia 5**
- Bèrghem Frècc** 12
semifreddo al moscato di Scanzo, croccante di polenta e salsa al cioccolato
- In abbinamento: Moscato di Scanzo Az. Agr. Fejoia 9**
- Zuppetta di yogurt** 12
con cioccolato bianco e frutti rossi e crumble
- In abbinamento: Dindarello Maculan 5**
- Crespellina al tiramisù** 12
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.

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 al pistacchio

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

Maiolino 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