



Da più di quarant'anni insieme a Voi

“Qui il tempo sembra essersi fermato... ma è da oltre quarant'anni che, mossi dalla stessa passione, vi accogliamo per regalarvi emozioni che vi rimarranno nel cuore”

Mina e Graziano

L'aperitivo

Bollicine italiane	8
Champagne	10
Il nostro analcolico	10

I menù degustazione sono serviti per l'assemblea del tavolo. Coperto incluso, bevande escluse.

“A piccoli passi” 85

Cardo gobbo ^{3,4,7,8,9,12}

Animella ^{1,3,6,7}

Pasta e fagioli ^{1,2,7,9,12}

Risotto ^{5,7,8,9,12}

Scorfano ^{4,9,12,14}

Piccione ^{1,7,9,12}

Carrot Cake ^{3,8}

Percorso di bevande in abbinamento alla degustazione 45

“Territorio”

Uovo di montagna ^{1,3,7,8}

Scottona bergamasca ³

Raviolo ^{1,3,4,7,9}

Maiale nostrano ^{7,8,9,12}

Millefoglie ^{1,3,7,8}

Percorso di bevande in abbinamento alla degustazione 35

À la Carte

Uovo di montagna cotto pochè, salsa olandese e pan brioche ^{1,3,7,8}	19
Scottona bergamasca battuta al coltello con salse di rito ³	23
Pesce Persico in camouflage, burro e salvia ^{4,7}	24
Lumache biologiche di Torre De' Busi alla bourguignonne (6/12 pezzi) ^{1,7,9,12}	14/24
Animella di vitello, panata alla milanese e zucca mantovana ^{1,3,6,7}	25
Gnocco ripieno d'anatra, salsa al foie gras e fava di tonka ^{3,7,9,12}	23
Risotto mela Granny Smith, burro d'arachide e Tombea ^{5,7,8,9,12}	20
Raviolo di gallina in brodo d'anguilla affumicata, calendula e fiordaliso ^{1,3,4,7,9}	24
Pasta e fagioli gambero di fiume e limone bruciato ^{1,2,7,9,12}	23
La CalaCorte calamarata con siero di latte di bufala, pomodoro e guanciale ^{1,7,9}	19
Scorfano bouillabaisse e polenta ^{4,9,12,14}	26
Maiale nostrano taglio della coppa con verdure in casseruola ^{7,8,9,12}	25
Piccione in tutte le sue parti ^{1,7,9,12}	32
Cardo gobbo di Nizza, fondo vegetale al Cynar, salsa nocciola e colatura alici ^{3,4,7,8,9,12}	22
Tomahawk di Fassona piemontese	10/hg
Purè ⁷	9
Scarola delle mura ripassata ⁷	7
Frico con le patate di Martinengo ^{1,3,7}	9



In ogni occasione

Salame bergamasco e pancetta “Riserva Foresti”	12
Prosciutto crudo di “Sauris”	12
Dall’Antica Corte Pallavicina:	
Culatello di Zibello ¹²	12
Spalla cotta di maiale nero	10
Spalla cruda di maiale nero ¹²	10
Tutti i salumi sono accompagnati dalla nostra giardiniera	
Selezione di formaggi in varie stagionature ⁷ e confetture di frutta o verdura	18



Le dolcezze

Millefoglie

nocciole, caramello salato e gelato al cioccolato fondente ^{1,3,7,8}

10

In abbinamento: **Trebbiano Orci Fattoria di Petrognano**

7

Carrot cake

mandorla, agrumi ^{3,8}

10

In abbinamento: **Sauternes 2017 Chateau Suau**

8

Nuvola di tiramisù ^{3,8}

10

In abbinamento: **Moscato di Pantelleria liquoroso Lago di Venere**

8

Torta di nocciole ^{3,7,8,12}

10

zabaione al moscato e gelato alla crema

In abbinamento: **Moscato d'Asti Vigna senza nome Braida**

8

Il dopopasto

Il nostro Gin Tonic Signature "La Corte"

15



Allergeni:

- 1 **cereali** contenenti glutine
- 2 **crostacei** e prodotti a base di crostacei
- 3 **uova** e prodotti a base di uova
- 4 **pesce** e prodotti a base di pesce
- 5 **arachidi** e prodotti a base di arachidi
- 6 **soia** e prodotti a base di soia
- 7 **latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 **frutta a guscio**
- 9 **sedano** e prodotti a base di sedano
- 10 **senape** e prodotti a base di senape
- 11 **semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 **anidride solforosa e solfiti**
- 13 **lupini** e prodotti a base di lupini
- 14 **molluschi** e prodotti a base di molluschi

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirti le adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.
Per nessuno dei nostri prodotti siamo in grado di garantire l'assoluta assenza di detti allergeni.

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari.

In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ($\leq -20^{\circ}\text{C}$ per 24 ore / $\leq -35^{\circ}\text{C}$ per 15 ore).

Serviamo acqua ecovitalizzata (acqua potabile trattata, liscia o gassata

Aut.Min.400.4/18.10/A/1160): microfiltrazione e purificazione naturale ne migliorano la limpidezza e il sapore.