



## **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

## **Degustazione “a piccoli passi” 65**

**Il menù degustazione è servito per l'assemblea del tavolo. Coperto incluso, bevande escluse.**

Calamaro <sup>9,14</sup>

Coniglio <sup>7,9,12</sup>

Risotto <sup>7,9,12</sup>

Rombo <sup>4,7,9,12</sup>

Millefoglie <sup>1,3,7,8</sup>

A piacere, in aggiunta:

Lasagnetta <sup>1,3,7,9,12</sup> 10

La Milanese <sup>1,3,7</sup> 15

**Percorso di bevande in abbinamento alla degustazione 35**

## À la Carte

<b>Fiori di zucca</b>	18
in tempura con mascherpa e germogli di luppolo <sup>1,3,7,8</sup>	
<b>Calamaro</b>	24
croccante, con salsa basca e pak choi <sup>9,14</sup>	
<b>Fassona piemontese</b>	23
buttata al coltello, mais rostrato di Rovetta e carciofi <sup>9,12</sup>	
<b>Coniglio</b>	20
in porchetta, carote e insalatine primaverili <sup>7,9,12</sup>	
<b>Foie gras</b>	25
frutta e verdura <sup>1,7,9,12</sup>	
<b>Risotto</b>	20
aglio nero e Agrì di Valtorta <sup>7,9,12</sup>	
<b>Pappardelle</b>	21
trota e zafferano <sup>1,3,4,9,12</sup>	
<b>Sandrina “Verrigni”</b>	22
o’ maruzzelle <sup>1,7,9,12,14</sup>	
<b>Lasagnetta</b>	23
ragù di animella e asparagi <sup>1,3,7,9,12</sup>	
<b>La CalaCorte</b>	19
calamarata con siero di latte di bufala, pomodoro e guanciaie <sup>1,7,9</sup>	
<b>Rombo chiodato</b>	26
fave, piselli e menta <sup>4,7,9,12</sup>	
<b>Sgombro</b>	25
laccato, finocchio e arancia <sup>4,6,7,8,9,12</sup>	
<b>La Milanese</b>	28
di maiale, barbabietola e more <sup>1,3,7</sup>	
<b>Tomahawk</b>	10/hg
di Fassone piemontese	
<b>Carotine alla brace</b>	10
<b>Finocchi gratin</b> <sup>7</sup>	8
<b>Millefoglie di patate</b> <sup>3</sup>	9



## **In ogni occasione**

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



## Le dolcesse

### Millefoglie

pesca, basilico e sorbetto al bergamotto <sup>1,3,7,8</sup>

10

In abbinamento: **Moscato d'Asti Orlando Abrigo**

8

### Creoso

cioccolato e lamponi <sup>3,7,8</sup>

10

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

8

### Colomba artigianale "Chocolate Cafè"

con crema diplomatica <sup>1,3,7,8</sup>

10

In abbinamento: **Sauternes Barsac Suau Chateau Suau**

8

### Fiordilatte e amarene <sup>1,7</sup>

10

In abbinamento: **Vin Santo del Chianti Quaranta Altari**

9

### Sorbetto

more e gelsi <sup>1,7</sup>

10

## 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 fornirLe 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.