



La CORTE del NOCE  
RISTORANTE

Da oltre quarant'anni raccontiamo la nostra storia attraverso i sapori, nell'accoglienza autentica di Graziano e Mina, cuore e anima del ristorante: un percorso fatto di piatti iconici che hanno segnato la nostra identità. Oggi, accanto a queste radici, prende forma una nuova visione: piatti contemporanei che rileggono la tradizione e aprono nuove prospettive.

## L'aperitivo

Bollicine italiane	10
Champagne	12
Gin & Tonic	10/14
Martini Cocktail	12
Negroni	14
Il nostro analcolico	8

## La Degustazione

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

### *“A mano libera”*

Percorso di 5 portate a sorpresa, ispirazione dello Chef. 65

Percorso di 7 portate a sorpresa, ispirazione dello Chef. 80

Percorso di bevande in abbinamento alla degustazione. 35

## À la Carte

### *Radici*

**La Fassona** 23  
battuta al coltello <sup>1</sup>

**Il Foie gras** 26  
in terrina, marmellata di stagione e pan brioche tostato <sup>1,3,6,7,12</sup>

**Le Lumache (6 / 12 pz)** 14/24  
alla bourguignonne <sup>1,7,8,9,12</sup>

**Il Salame bergamasco** 12  
riserva “Foresti” <sup>12</sup>

**Il Culatello di Zibello** <sup>12</sup> 14  
dell'Antica Corte Pallavicina

**La Selezione di formaggi in varie stagionature** <sup>7</sup> 18

**La Calacorte** 20  
calamarata, pomodoro, guanciaie e grana padano riserva <sup>1,7,9</sup>

**Lo Gnocco** 23  
ripieno di fonduta di Taleggio Arrigoni e tartufo nero <sup>3,7</sup>

**La Costata** 9/hg  
di Fassone piemontese

**Carciofo di Albenga alla brace** <sup>9,12</sup> 15

**Patate novelle al burro nocciola ed erbe** <sup>7</sup> 8

**Carotine** 10

# À la Carte

## *Visioni*

<b>L'indivia</b>	20
cotta e cruda, mandorle, uovo marinato e bottarga <sup>3,4,7,8</sup>	
<b>I Cacciaroli</b>	24
calamari ripieni di patata affumicata di Martinengo, ragù di animelle e limone nero <sup>9,12,14</sup>	
<b>Il Manzo</b>	22
filetto scottato, carciofi ed erbe spontanee del nostro orto <sup>1,9,12</sup>	
<b>Il Cervo</b>	24
battuto al coltello, rape e fiori di garofano <sup>10</sup>	
<b>Lo Spaghetto</b>	23
selezione Verrigni, aglio, olio, rafano e sarde di Montisola <sup>1,4,9</sup>	
<b>Il Risotto</b>	25
allo zafferano, cosce di rana al burro nocciola e nasturzio <sup>4,7,9,12</sup>	
<b>Il Cappelletto</b>	22
di sola sfoglia, ragù di pecora gigante bergamasca, la sua ricotta e ortiche <sup>1,3,7,9,12</sup>	
<b>Il Pagro</b>	27
cotto alla brace e scorzonera fermentata con il Verjus <sup>4,7,9,12,14</sup>	
<b>La Rana pescatrice</b>	26
bietole, alghe e cozze alla scapece <sup>4,7,9</sup>	
<b>L'Agnello</b>	32
costoletta arrostita, asparago bianco e cicoria <sup>7,9,12</sup>	
<b>Il Piccione</b>	32
cotto in cassetta, spezie, miele di corbezzolo e primizie di stagione <sup>7,8,9,12</sup>	

## Dessert

<b>Il Rabarbaro</b>	10
yogurt, marmellata di rabarbaro e olio evo di Villa d'Adda <sup>3,7</sup>	
In abbinamento: <b>Dindarello Maculan</b>	8
<b>Il Cioccolato</b>	10
fondente Araguani, albicocca e sedano candito <sup>1,3,7,8,9</sup>	
In abbinamento: <b>Albana Passita Arrocco 2024</b>	10
<b>La nostra Zuppa inglese</b> <sup>1,3,6,7,8,12</sup>	10
In abbinamento: <b>Vin Santo del Chianti</b>	8
<b>Il Gelato alla crema antica</b>	10
aromatizzato alla vaniglia e bucce di agrumi <sup>3,7</sup>	
In abbinamento: <b>Chartreuse verde</b>	8
<b>Selezione di formaggi in varie stagionature</b> <sup>7</sup>	18
con miele biologico e confetture di frutta o verdura	
In abbinamento: <b>Sauternes Chateau De Myrat</b>	9
In abbinamento: <b>Vermouth Dibaldo Spirits</b>	12

### 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.