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

Menù Degustazione

Serviti per l'assemblea del tavolo. Coperto incluso, bevande escluse.

"A mano libera"

Menù creati e pensati dal nostro Chef Thomas Brenno Carissimi per gli ospiti che vogliono farsi accompagnare in un percorso che racconta la sua creatività e personale filosofia di cucina.

5 portate	**70**
8 portate	**90**
Percorso di 5 bevande in abbinamento alla degustazione.	**45**

À la Carte

Radici

La Fassona battuta al coltello	25
Le Lumache (6/12 pz) alla bourguignonne [1,7,8,9,12]	15/25
Il Salame e lo Strolghino dell'Antica Corte Pallavicina [12]	14
La Coppa di maiale nero riserva Bodria [12]	14
Prosciutto crudo di Sauris [12]	18
Il Culatello di Zibello riserva 24 mesi: selezione d'autore [12]	20
La Selezione di formaggi in varie stagionature [7]	18
La Calacorte calamarata, pomodoro, guanciale e grana padano riserva [1,9]	23
La Costata di Fassone piemontese	9/hg
Scarola dei Colli ripassata	10
Patate novelle	10
Fungo cardoncello	10

À la Carte

Visioni

La Bieta 22
mandorla e aglio nero [8,9]

Le Alici 24
ripiene e fritte, mela e spinacio [1,3,4,9,10]

Il Cervo 26
connubio con la capasanta e topinambur in consistenze [14]

L'Anatra 25
confit, sedano rapa e liquirizia [7]

Il Risotto 25
Trombette dei morti e vaniglia [7,9,12]

Il Cubetto 24
selezione Verrigni, in zuppa di cavolo nero e cozze [1,9,12]

Gli Gnocchi 26
croccanti, radice di prezzemolo e anguilla [1,3,4,6,9,12]

Il Rigatone 24
cacio, pere e midollo [1,7,9]

La Razza 28
costoletta alla milanese e zucca [1,3,4,9]

Il Branzino 29
cotto in foglie di vite e uva bianca [4,7,9,12]

La Faraona 27
in porchetta e patata affumicata al fieno [7,9,12]

La Vitella 29
barbabietola e miglio [7,9,12]

Dessert

Il nostro Montblanc 10
marroni, cacao e chantilly [3]

In abbinamento: **Moscato d'Asti Braida** 8

Paris – Brest 10
e melograno [1,3,7]

In abbinamento: **Dindarello Maculan** 8

Pere e Cioccolato 10
spuma di Calvados [1,3,7,12]

In abbinamento: **Rum Nicaragua 12 anni** 15

Sgroppino 15

- after eight [7,12]

Selezione di formaggi [7] 18
con miele biologico e confetture di frutta o verdura

In abbinamento: **Sauternes Chateau De Myrat** 10
In abbinamento: **Torcolato Maculan Breganze** 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 chieda 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. Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004. La invitiamo quindi a rivolgersi al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desidera.

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 (≤ -20°C per 24 ore/ ≤ -35°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.