



Ristorantę

Corbęzzoli

MENÙ PRIMAVERA | ESTATE
2023

EXECUTIVE CHEF
GIUSEPPE TARANTINO

PERCHÉ “CORBEZZOLI”?

Oltre al naturale riferimento agli alberi sempreverdi,
che si possono ammirare all'ingresso e dalle vetrate
che si affacciano nel nostro giardino,
come tributo alla delicatezza e l'originale tenacia
di questa pianta dalla storia antichissima,
si scopre quasi per caso che nel linguaggio dei fiori,
le candide gemme del corbezzolo simboleggiano l'ospitalità...

La giusta atmosfera accompagna l'assaggio,
nella convinta volontà di generare quello stupore
che Vi farà esclamare: “Corbezzoli!”

WHY “CORBEZZOLI”?

*Beyond its reference to the evergreen trees that can be admired at the
entrance to our restaurant and out in the garden,
in tribute to this ancient plant's delicacy and tenacity,
it just so happens that the white buds on corbezzoli trees (strawberry trees)
symbolise hospitality in the world of flowers...*

*We're constantly striving to offer you the very best fresh produce,
in a precious balance between creativity and tradition.
At Corbezzoli, every bite has something to offer the palate and the mind.*

*Enjoy our food in a perfect atmosphere,
where our commitment to wonderment
will make you go: “Corbezzoli!”*



GLUTEN FREE



VEGETARIANO | VEGETARIAN



PIATTO FIRMA | CHEF'S SIGNATURE DISH



LO CHEF CONSIGLIA | CHEF'S SUGGESTIONS



I PIATTI DELLA TRADIZIONE | CHEF'S SUGGESTIONS

Ristorante
Corbezzoli

DEGUSTAZIONI | TASTING MENUS

DEGUSTAZIONE VEGETARIANA | 6 PORTATE 55€ 

VEGETARIAN TASTING | 6 COURSES

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Uovo pochet con cremoso di patate affumicate, stufato di porri, primizie e croccante al pecorino

Poached egg with smoked potatoes cream, leek stew, first fruits and crispy pecorino cheese

Risotto Riserva San Massimo con plurale di limoni e Provolone Del Monaco DOP

Risotto Riserva San Massimo with lemon and Provolone Del Monaco DOP cheese

Sapori dell'Orto 

Flavors of the Garden

Pre-dessert

Sandwich di ricotta e fichi con noci pecan e salsa di arance sanguinelle

Ricotta cheese and fig sandwich with pecan nuts and orange sauce

DEGUSTAZIONE DI MARE | 6 PORTATE 75€

SEAFOOD TASTING | 6 COURSES

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Carpaccio di capesante arrosto, concassé di verdure, yogurt affumicato e aria di mare

Roasted scallop carpaccio, vegetables concassé, smoked yogurt and seafood air

Bottone di pasta all'uovo cacio e pepe con infuso di pollo, gamberi di Ortigia e katsoubushi

Fresh egg pasta stuffed with "cacio e pepe", chicken broth, Ortigia's shrimps and katsubushi

Pescato del giorno alla plancia con variazione di carote e agretti

Grilled fish of the day with carrots and agretti

Pre-dessert

Mousse di camomilla, cuore morbido al miele e crumble al limone

Chamomille mousse, soft heart with honey and lemon crumbled

DEGUSTAZIONE DI TERRA | 6 PORTATE 65€

MEAT TASTING | 6 COURSES

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Tartare di manzo Savigni con cavolo cappuccio, rape rosse, estratto e caviale di melanzane

Savigni beef tartare with cabbage, beetroot and aubergine caviar and extract

Come una pasta e piselli...

Like pasta with peas...

Filetto di vitello con salsa di peperoni in agrodolce, scalogno fondente e croquet di mele e salvia

Veal fillet with sweet and sour peppers sauce, shallot, apple and sage croquet

Pre-dessert

Babà alla napoletana con crema pasticcera e amarene Fabbri

Neapolitan babà with custard and Fabbri's black cherries

ABBINAMENTI VINO | WINE PAIRING

3 CALICI 30€ – 5 CALICI 50€

3 GLASSES 30€ – 5 GLASSES 50€

Le degustazioni si intendono per tutto il tavolo | *Tasting are intended for the entire table*

Ristorante
Corbèzzoli

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

Sapori dell'Orto 18€  
Flavors of the Garden

Pescato del giorno alla plancia con variazione di carote e agretti 30€ 
Grilled fish of the day with carrots and agretti

Tonno scottato con cremoso di cannellini, salicornia e insalatina di germogli 30€
Seared tuna with cannellini cream, salicornia and sprouts salad

Rana pescatrice alla mugnaia, il suo quinto quarto, patata montata e spinaci 28€ 
Mugnaia monkfish, giblets, potatoes and spinach

Galletto arrosto agli agrumi con patate baby al cartoccio 26€ 
Roasted cockerel with citrus fruits and baby jacket potatoes

Filetto di vitello con salsa di peperoni in agrodolce, scalogno fondente e croquet di mela esalvia 26€

Veal fillet with sweet and sour peppers cream, shallot, apple and sage croquet

Sella d'agnello da latte con marinato di sedano rapa e chutney di prugne 27€ 
Milk-fed lamb saddle with marinated celeriac and plums chutney



CONTORNI | SIDE DISHES


Patate al forno 5€  
Baked potatoes 5€

Verdure alla griglia 5€  
Grilled vegetables 5€

Insalata 5€  
Salad 5€

DESSERT | DESSERT

Fior di latte con gelée di lamponi, gelato di mandorla e biscotto capperi e pepe 12€  
Milk pudding with raspberries gelée, almond ice cream and aromatized biscuit with capers and pepper


Babà alla napoletana con crema pasticcera e amarene Fabbri 10€ 
Neapolitan babà with custard and Fabbri's black cherries

Sandwich di ricotta e fichi con noci pecan e salsa di arance sanguinelle 12€ 
Ricotta cheese and fig sandwich with pecan nuts and orange sauce

Mousse di camomilla, cuore morbido al miele e crumble al limone 12€   
Chamomille mousse, soft heart with honey and lemon crumbled

Cremoso leggero al mascarpone con sfere ai tre cioccolati, sponge all'alchermes e meringa bruciata 12€  
Light mascarpone cheese cream with three chocolate spheres, alchermes sponge and burnt meringue

La merenda dei Campioni 12€ 
The snack of the Champions (our chocolate pudding)

Selezione di gelati 9€ 
Ice cream selection



Ristorante
Corbèzzoli

KIDS MENÙ

Prosciutto crudo di Parma e Parmigiano Reggiano 10€

Parma ham and Parmigiano Reggiano

Penne al pomodoro 9€ 

Pasta with tomato sauce

Gnocchetti al ragù bolognese 11€

Gnocchetti with Bolognese sauce

Tortellini alla panna 12€

Tortellini with cream

Cotoletta alla milanese con patatine fritte 13€

"Milanese" cutlet with french fries

Paillard di manzo con insalatina 15€

Beef paillard with salad

ACQUA MINERALE: NATURALE PANNA / FRIZZANTE SAN PELLEGRINO 3€

MINERAL WATER: STILL PANNA / SPARKLING SAN PELLEGRINO 3€

COPERTO E PANE 4€ PER PERSONA
SERVICE AND BREAD 4€ EURO PER PERSON



GLUTEN FREE



VEGETARIANO | VEGETARIAN



PIATTO FIRMA | CHEF'S SIGNATURE DISH



LO CHEF CONSIGLIA | CHEF'S SUGGESTIONS



I PIATTI DELLA TRADIZIONE | CHEF'S SUGGESTIONS

* In caso di irreperibilità di prodotti freschi, verranno utilizzati prodotti surgelati all'origine.
**In case of unavailability of fresh products, frozen products will be used*

* Il pesce destinato a essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme all'approvazione del REG. CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.
Per eventuali allergie o intolleranze, richiedere l'opuscolo degli allergeni.

**The fish intended to be eaten raw or partially raw has been subjected to special preventive treatment in accordance with the REG. EC853/2004Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3
For allergies or intolerances, please request the allergens list.*



“

In cucina, come in tutte le arti, la semplicità è segno di perfezione.

In cooking, as in all the arts, simplicity is the sign of perfection.

”

- Curnonsky -

CONTEMPORARY
DINING
EXPERIENCE

