

Ristorante
Corbezzoli

Antipasti

*Uova di quaglia barzotte,
funghi autunnali,
patata rossa di montagna all'olio
e cremoso di Montébore*
16 euro

*Scampo al naturale,
spuma di zabaione
e couscous di cavolfiore
marinato*
20 euro

*Pancia di maiale
Cinta Senese Savigni,
anguilla laccata,
nocciole e brodo dashi*
17 euro

*Cuore di vitello,
brunoise di verdure,
salsa all'aglio e olio all'alloro*
16 euro

Ristorante
Corbezzoli

Primi Piatti

*Risotto Riserva
San Massimo mantecato
con bufala affumicata, carota e
limone in diverse consistenze
e nero di Voghiera
19 euro*

*Tubettino Gerardo Di Nola
con verdure di campo,
gambero rosa
e bottarga di muggine
20 euro*

*Corona di pasta all'uovo ripiena
di faraona, con cime di rapa e
tartufi di mare
22 euro*

*Spaghetto di Gragnano con
animella di vitello, la sua jus,
salsa al finocchietto
e cipollotto fermentato
20 euro*

Ristorante
Corbezzoli

Secondi Piatti

I sapori dell'orto dal 2014 a oggi
20 euro

La mia zuppa di mare...
35 euro

*Ricciola arrosto,
royale di foie gras di mare
e raviolo di bietola*
25 euro

*Lombatina di coniglio glassata
con baccalà mantecato
e peperoni arrosto*
25 euro

*Controfiletto di cervo CBT,
estratto di rape e frutti rossi,
cavolo cappuccio allo champagne
e semi tostati*
26 euro

Ristorante
Corbezzoli

Dessert

Essenza di mandorla
14 euro

*Assoluto di carote,
bonbon al macis
e sfere di balsamico*
14 euro

*Cheesecake di pepatelli
con castagne, pere,
caprino e aria di pino
al the matcha*
13 euro

*Doppia consistenza
di cioccolato Araguani 78%
e Caramelia al latte 36%*
13 euro

*Selezione di formaggi:
Strachitunt DOP,
Montébore Presidio Slow Food,
Comté AOC con mostarde
e salame al cioccolato*
16 euro