

Ristorantę

---

# Corbęzzoli

MENÙ AUTUNNO  
2022



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

Ristorante  
**Corbezzoli**

**DEGUSTAZIONI | TASTING MENUS**

**DEGUSTAZIONE VEGETARIANA | 6 PORTATE 50€** 

VEGETARIAN TASTING | 6 COURSES

**Amuse-bouche dello Chef**

*Chef's Amuse bouche*

**Uovo pochet, salsa di erbe spontanee e funghi autunnali**

*Poached egg, sauce of wild herbs and autumn mushrooms*

**Risotto Riserva San Massimo con patate, verza e Castelmagno d'alpeggio DOP**

*Risotto Riserva San Massimo with potatoes, cabbage and Castelmagno d'alpeggio DOP*

**Sapori dell'Orto** 

*Flavors of the Garden*

**Pre-dessert**

**Semisfera di mela alla vaniglia, namelaka al cioccolato bianco, pepe rosa e ginepro con mezza sfoglia**

*Vanilla apple hemisphere, white chocolate namelaka, pink pepper and juniper with half puff pastry*

**DEGUSTAZIONE DI MARE | 6 PORTATE 70€**

SEAFOOD TASTING | 6 COURSES

**Amuse-bouche dello Chef**

*Chef's Amuse bouche*

**Capasanta arrosto con soffice di patate allo zafferano, cicoria e quinoa soffiata**

*Roasted scallop with mashed saffron potatoes, chicory and puffed quinoa*

**Fusillone Gerardo Di Nola con cavolfiore all'alloro e gambero rosa**

*Gerardo Di Nola fusillone with bay leaf cauliflower and pink shrimp*

**Pavé di Ricciola con cremoso di finocchi e bietolina arcobaleno**

*Amberjack pavé with creamy fennel and rainbow chard*

**Pre-dessert**

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

*Chamomile mousse, soft heart with honey and lemon crumble*

**DEGUSTAZIONE DI TERRA | 6 PORTATE 60€**

MEAT TASTING | 6 COURSES

**Amuse-bouche dello Chef**

*Chef's Amuse bouche*

**Animelle alla petroniana con spuma di friggione**

*Petroniana sweetbreads with friggione foam*

**Come una pasta e fagioli...**

*Like pasta and beans...*

**Guancia di maialino da latte in cbt con affumicato di zucca violina e cavolo nero all'olio piccante**

*Pork cheek in cbt with smoked butternut squash and black cabbage with spicy oil*

**Pre-dessert**

**Sablé Breton con cremoso di castagne e nocciole**

*Breton Sablé with creamy chestnuts and hazelnuts*

**ABBINAMENTI VINO | WINE PAIRING**

**3 calici 30 euro – 5 calici 70 euro**


*3 glasses 30 euro – 5 glasses 70 euro*


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

## MENÙ AUTUNNO 2022

### ANTIPASTI | STARTERS

**Ovo pochet, salsa di erbe spontanee e funghi autunnali 13€**    
*Poached egg, sauce of wild herbs and autumn mushrooms*

**Capasanta arrosto con soffice di patate allo zafferano, cicoria e quinoa soffiata 18€**   
*Roasted scallop with mashed saffron potatoes, chicory and puffed quinoa*

**Alici in saor con cime di rapa e salsa alla 'nduja 14€**   
*Anchovies in saor with turnip tops and 'nduja sauce*

**Lumache di Cherasco\* con lardo di Cinta Senese, insalatina e pesto al nero di Voghiera 15€**  
*Cherasco snails \* with Cinta Senese lard, salad and Voghiera black pesto*

**Animelle alla petroniana con spuma di friggione 16€**  
*Petroniana sweetbreads with friggione foam*

**Tartare di manzo Savigni con cremoso di mandorle cotte, capperi e paté di olive 16€**   
*Savigni beef tartare with creamy cooked almonds, capers and olive paté*

**Selezione di salumi Savigni da "Cinta Senese DOP bio" con Parmigiano Reggiano 30 mesi, crescentine e squacquerone (Pancetta arrotolata, Spalla cotta, Salame toscano, Crema di Lardo) 18€**  
*Selection of Savigni cuts from "Cinta Senese DOP bio" with Parmigiano Reggiano 30 months, crescentine and squacquerone (Rolled bacon, cooked shoulder, Tuscan salami, lard cream)*

### PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

**Risotto Riserva San Massimo con patate, verza e Castelmagno d'alpeggio DOP 14€**    
*Risotto Riserva San Massimo with potatoes, cabbage and Castelmagno d'alpeggio DOP*

**Fusillone Gerardo Di Nola con cavolfiore all'alloro e gambero rosa 18€**   
*Gerardo Di Nola fusillone with bay leaf cauliflower and pink shrimp*

**Ravioli del plin di ricotta vaccina al nero di seppia con passatina di San Marzano DOP all'anice e tagliatella di seppia 18€**  
*Plin ravioli of vaccina ricotta with squid ink and San Marzano DOP sauce with anise and cuttlefish tagliatelle*

**Come una pasta e fagioli... 16€**  
*Like pasta and beans...*

**Cilindro di pasta all'uovo con coniglio all'Ischitana, spuma di provolone Del Monaco DOP e salsa al basilico 17€**  
*Cylinder of egg pasta with Ischian rabbit, Del Monaco DOP provolone foam and basil sauce*

**Tagliatelle alla Bolognese (il nostro ragù artigianale realizzato solo con carni Savigni) 15€**  
*Tagliatelle Bolognese (our artisan ragout made only with savigni meats)*

**Tortellini in brodo o in crema di Parmigiano Reggiano 15€**  
*Tortellini with broth or Parmigiano Reggiano cream*




Ristorante  
**Corbèzzoli**

**SECONDI PIATTI | SECOND COURSES**

**Sapori dell'Orto 18€**    
*Flavors of the Garden*

**Baccalà\* al vapore, battuto di prugne e frutta secca, agretti e salsa al limone 28€**  
*Steamed cod\*, beaten prunes and dried fruit, agretti and lemon sauce*

**Pavé di Ricciola con cremoso di finocchi e bietolina arcobaleno 29€**   
*Amberjack pavé with creamy fennel and rainbow chard*

**Calamaro ripieno, scagliozzi di polenta e spinacino marinato 25€**   
*Stuffed squid, polenta and marinated spinach*

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

**Guancia di maialino da latte in cbt con affumicato di zucca violina e cavolo nero all'olio piccante 23€**   
*Pork cheek in cbt with smoked butternut squash and black cabbage with spicy oil*

**Filetto di vitello, topinambur al caffè, funghi gialletti e cremoso d'aglio dolce al limone 26€**   
*Veal fillet, Jerusalem artichoke with coffee, yellow mushrooms and creamy sweet garlic with lemon*


**CONTORNI | SIDE DISHES**


**Patate al forno 5€**    
*Baked potatoes 5€*


**Verdure alla griglia 5€**    
*Grilled vegetables 5€*

**Insalata 5€**    
*Salad 5€*

**DESSERT | DESSERT**

**Semisfera di mela alla vaniglia, namelaka al cioccolato bianco, pepe rosa e ginepro con mezza sfoglia 10€**   
*Vanilla apple hemisphere, white chocolate namelaka, pink pepper and juniper with half puff pastry*

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

**Sablé Breton con cremoso di castagne e nocciole 10€**   
*Breton Sablé with creamy chestnuts and hazelnuts*

**Mousse di camomilla, cuore morbido al miele e crumble al limone 10€**     
*Chamomile mousse, soft heart with honey and lemon crumbled*

**Spuma di mascarpone, biscuit al caffè e polvere di liquirizia 10€**   
*Mascarpone foam, coffee biscuit and liquorice powder*

**La merenda dei Campioni 10€**    
*The snack of the Champions (our chocolate pudding)*

**Selezione di gelati 8€**    
*Ice cream selection*



## KIDS MENÙ 2022

**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*

---

COPERTO E PANE 4,00 EURO PER PERSONA  
SERVICE AND BREAD 4,00 EURO PER PERSON

---



GLUTEN FREE



VEGETARIANO | VEGETARIAN



PIATTO FIRMA | CHEF'S SIGNATURE DISH



LO CHEF CONSIGLIA | 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.*



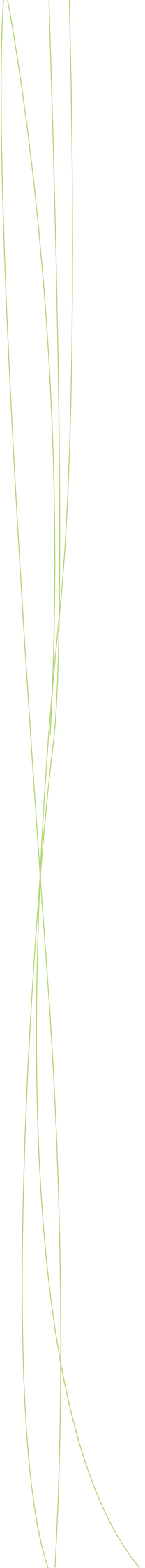
“

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