



Ristorantę

Corbezzoli

MENU ESTATE 2020


Perchè “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!”


WWW.CORBEZZOLI.COM

Antipasti

 Panzanella al pomodoro, uovo poché
e pesto di basilico 12,00 euro

 Polpo* arrosto, schiacciata di patate, finocchi e menta 15,00 euro

Crocchette di baccalà* con purea di carote
e spinacino marinato 14,00 euro

 Carpaccio di carne salada con insalatina di carciofi
e spuma di bernese 13 euro

Primi Piatti

Tortellino in crema di parmigiano 15,00 euro

Tortellino in crema di zafferano 15,00 euro

Tortello di ricotta con animelle di vitello glassate
e pecorino di fossa 16,00 euro

Tagliatelle alla bolognese 13,00 euro

Spaghetto aglio, olio, finocchietto
e crudo di canocchie al lime 17,00 euro

Coperto 4,00 euro per persona



Vegetariano



Gluten-free

* In caso di irreperibilità di prodotti freschi, verranno utilizzati prodotti surgelati all'origine.

Il pesce destinato a essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del REG. CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

I nostri prodotti freschi vengono abbattuti da noi per preservare tutte le proprietà nutritive e organolettiche delle materie prime e garantirne la bonifica preventiva ai sensi della normativa vigente.

Per eventuali allergie o intolleranze, richiedere l'opuscolo degli allergeni.

Secondi Piatti



Burrata affumicata con sauté di verdure 12,00 euro

Pescato del giorno in guazzetto di pomodorino 21,00 euro



Anatra arrosto con bietola ripassata ai pinoli,
uvetta, arancia e olive 18,00 euro



Fassona glassata con purè di topinambur
e funghi estivi 20,00 euro

Dessert

Savarin con panna al lime e frutta fresca 8,00 euro

Cheesecake al forno con gelato alla vaniglia 8,00 euro

Tenero al cioccolato con cremoso all'arancia 8,00 euro

Sottobosco al mascarpone 8,00 euro

Coperto 4,00 euro per persona



Vegetariano



Gluten-free

* In caso di irreperibilità di prodotti freschi, verranno utilizzati prodotti surgelati all'origine.

Il pesce destinato a essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del REG. CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

I nostri prodotti freschi vengono abbattuti da noi per preservare tutte le proprietà nutritive e organolettiche delle materie prime e garantirne la bonifica preventiva ai sensi della normativa vigente.

Per eventuali allergie o intolleranze, richiedere l'opuscolo degli allergeni.