

Ristorante

Corbezzoli

Degustazione Vegetariana 5 portate

Amuse bouche dello Chef

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

*Risotto Riserva
San Massimomantecato
con bufala affumicata,
carota e limone
in diverse consistenze
e nero di Voghiera*

*I sapori dell'orto
dal 2014 a oggi*

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

60 euro

Ristorante

Corbezzoli

Degustazione di Mare 5 portate

Amuse bouche dello Chef

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

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

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

Essenza di mandorla

70 euro

Ristorante

Corbezzoli

Degustazione di Terra 5 portate

Amuse bouche dello Chef

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

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

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

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

65 euro

Ristorante

Corbezzoli

*Degustazione 7 portate
"al buio"*

*Selezione a sorpresa
a cura dello Chef
95 euro*

*Le degustazioni si intendono
per tutto il tavolo*

*Wine Pairing
Selezione a cura del Sommelier*

*3 calici 30 euro
5 calici 70 euro*