


MENÙ PRIMAVERA | ESTATE 2022

ANTIPASTI | STARTERS

Insalata di carciofi, menta e scaglie di parmigiano 12€  
Artichoke, mint and parmesan flakes salad 12€

Uovo mollet, oro rosso, crostini di pane alle erbe e cipolla di Tropea 12€ 
Haggard egg, tomato, toasted bread with chives and Tropea onion 12€

Tentacolo di polpo* arrosto, schiacciata di patate e scarola marinata 14€ 
Roasted octopus, mashed potatoes and marinated escarole 14€

Gambero* in pastella, chips di patate alla paprika dolce e mayonese agli agrumi 14€
Batter fried shrimp, potato chips with sweet paprika and citrus mayonnaise 14€

Tartare di manzo con balsamico, senape e insalatina croccante 15€ 
Beef tartare with balsamic vinegar, mustard and crispy salad 15€

Culaccia di Parma Aurora, Squacquerone IGP, scaglie di Parmigiano 36 mesi, tigelle e crescentine 16€
Culaccia ham, squacquerone PGI, Parmigiano 36 mesi flakes, tigelle and crescentine 16€

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Gnocco con passatina di pomodoro, olive taggiasche e polvere di capperi 13€ 
Gnocchi with tomato sauce, Taggiasca olives and caper powder 13€

Tagliolino con cremoso di piselli, bufala e pomodori secchi 13€ 
Tagliolini with peas cream, buffalo mozzarella and dried tomatoes 13€

Calamarata con fiori di zucca e gambero rosa 14€
Calamarata pasta with zucchini flowers and pink shrimp 14€

Tortello di ricotta al prezzemolo con ragù di faraona e pecorino 16€
Ricotta and parsley tortello with guinea fowl sauce and pecorino 16€

Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano 15€
Tortellini with Parmigiano Reggiano cheese cream 15€

Tortellini in brodo 15€
Tortellini in broth 15€

Tagliatelle alla bolognese 14€
Tagliatelle with bolognese sauce 14€

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

Tomini arrosto con melanzane marinate e pomodori secchi 13€  
Roasted tomini with marinated aubergine and dried tomatoes 13€

Pescespada in guazzetto 17€
Swordfish in stew 17€

Calamaro* alla plancia, salmoriglio e insalatina capricciosa 18€ 
Grilled squid, salmoriglio sauce and capricciosa salad 18€

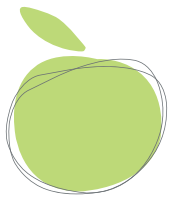
Salmone con cremoso di patate e scapece di zucchine 17€
Salmon with potato cream and "Scapece" zucchini 17€

Pollo allevato al mais, spinacino e purea di tuberi 16€ 
Mais raised chicken, spinach and roots puree 16€

Tagliata di manzo azienda agricola Savigni, rucola e scaglie di parmigiano 22€ 
Beef steak, rocket and Parmesan flakes 22€

Costata disossata azienda agricola Savigni con sale maldon, rosmarino e insalatina 21€ 
Rib-eye without bone with Maldon salt, rosemary and salad





Corbezzolino

BISTROT CONTEMPORANEO

CONTORNI | SIDE DISHES

Patate al forno 5€  

Baked potatoes 5€

Verdure alla griglia 5€  

Grilled vegetables 5€

Insalata 5€  

Salad 5€

DESSERT | DESSERT

Babà napoletano (vegetariano) 7,50€ 

Napoletan babà 7,50€

Doppia consistenza di caffè con pralinato alla nocciola 7,50€ 

Double texture coffee with hazelnut praline 7,50€

Bavarese yuzu e arance 7,50€ 

Bavarian cream, yuzu and oranges 7,50€

Variegato vaniglia e fragole 7,50€  

Vanilla and strawberry streaked 7,50€

Tenerina al cioccolato con namelaka ai lamponi 7,50€  

Chocolate cake with raspberries namelaka 7,50€

Selezione di gelati "Gianni" 7,50€

"Gianni" ice cream selection 7,50€



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



VEGAN

COPERTO 3,00 EURO PER PERSONA | SERVICE 3,00 EURO PER PERSON

* 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.

**In case of unavailability of fresh products, frozen products will be used*

The fish intended to be eaten raw or partially raw has been subjected to special preventive treatment in accordance with the REG. EC 853/2004 Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3

Our fresh products are subjected to thermal abatement to preserve all the nutritional and organoleptic properties of the raw materials and to guarantee the preventive treatment according to current legislation.

For allergies or intolerances, please request the allergens list.