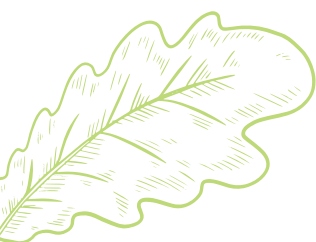


Ristorantę

Corbęzzoli

MENÙ AUTUNNO | INVERNO 23/24

AUTUMN | FALL MENU



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



I PIATTI DELLA TRADIZIONE | TRADITIONAL DISH

Ristorante
Corbezzoli

DEGUSTAZIONI | TASTING MENUS

DEGUSTAZIONE VEGETARIANA | 6 PORTATE 60€ 
VEGETARIAN TASTING | 6 COURSES

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Uovo pochet, cipolla di Medicina, tartufo e nocciole

Poached egg, Onions from Medicina PGI, truffle and hazelnuts

Cappelletti di Parmigiano, pere in osmosi e stufato di verdure allo zafferano e camomilla

Cappelletti stuffed with Parmesan, pear osmosis and stewed vegetables with saffron and chamomile

Sapori dell'Orto 

Flavors of the Garden

Pre-dessert

Arachidi, ricotta e pera ai pepi

Peanut, ricotta and pear infused with mixed pepper

DEGUSTAZIONE DI MARE | 6 PORTATE 80€
SEAFOOD TASTING | 6 COURSES

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Ceviche alla mediterranea

Mediterranean ceviche

Linguine Gerardo di Nola alla puttanesca di ostriche

Gerardo di Nola linguine with oyster puttanesca sauce

Pescato cotto e crudo con bietola variegata e il suo latte

Cooked and raw catch of the day with variegated chard and its milk

Pre-dessert

Creme brulée di semolino all'arancia, semifreddo alla vaniglia, castagne e Grand Marnier

Semolina creme brulée with orange, vanilla semifreddo, Grand Marnier and chestnuts

DEGUSTAZIONE DI TERRA | 6 PORTATE 70€
MEAT TASTING | 6 COURSES

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Tartare di fassona, yogurt affumicato, rape e arance

Fassona tartare, smoked yogurt, turnip and oranges

Pasta e patate "del giorno dopo"

Pasta with potatoes of the day after

Pollo arrosto allevato al mais con indivia agrodolce, porro e agrumi

Corn-fed roasted chicken with sweet-and-sour endive, leek and citrus fruits

Pre-dessert

Bavarese alla nocciola, glassa al rocher e caramello salato

Hazelnut bavarian, rocher glaze and salted caramel

DEGUSTAZIONE "AL BUIO" | 8 PORTATE 110€
BLIND TASTING | 8 COURSES

Un viaggio guidato dalla mano libera dello Chef...

Hand-guided tour by our Chef's hands...

ABBINAMENTI VINO | WINE PAIRING

3 CALICI 30€ – 5 CALICI 50€
3 GLASSES 30€ – 5 GLASSES 50€

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

MENÙ AUTUNNO | INVERNO 2023

AUTUMN | FALL MENU

ANTIPASTI | STARTERS

Uovo pochet, cipolla di Medicina, tartufo e nocciole 16€  

Poached egg, Onions from Medicina PGI, truffle and hazelnuts

La mia minestra imperiale 16€ 

My imperial soup

Ceviche alla mediterranea 19€

Mediterranean ceviche

Cotechino d'a-mare con zuppeta di lenticchie rosse 20€ 

Sea version cotechino with red lentil soup

Tartare di fassona, yogurt affumicato, rape e arance 18€ 

Fassona tartare, smoked yogurt, turnip and oranges

Selezione di salumi Savigni da "Cinta Senese DOP bio" con Parmigiano Reggiano 30 mesi, crescentine e squacquerone 18€ 

Selection of Savigni cuts from "Cinta Senese DOP bio" with Parmigiano Reggiano 30 months, crescentine and squacquerone

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Risotto Riserva San Massimo con plurale di limoni e Provolone Del Monaco DOP 16€   

Risotto Riserva San Massimo with lemon and Provolone Del Monaco PDO cheese

Cappelletti di Parmigiano, pere in osmosi e stufato di verdure allo zafferano e camomilla 17€ 

Cappelletti stuffed with Parmesan, pear osmosis and stewed vegetables with saffron and chamomile

Tortellino di tonno 2015 21€ 

2015 Tuna tortellino

Linguine Gerardo di Nola alla puttanesca di ostriche 19€ 

Gerardo di Nola linguine with oyster puttanesca sauce

Pasta e patate "del giorno dopo" 16€

Pasta with potatoes of the day after

Tagliatelle alla bolognese (il nostro ragù artigianale realizzato con carni Savigni) 15€ 

Tagliatelle Bolognese (our artisan ragout made only with Savigni meats)



Ristorante
Corbèzzoli

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

Sapori dell'Orto 18€  

Flavors of the Garden

Polpo, carciofi e patate 27€  

Octopus with artichokes and potatoes

Pescato cotto e crudo con bietola variegata e il suo latte 30€ 

Cooked and raw catch of the day with variegated chard and its milk

Pollo arrosto allevato al mais con indivia agrodolce, porro e agrumi 24€ 

Corn-fed roasted chicken with sweet-and-sour endive, leek and citrus fruits

Filetto di vitello glassato con cavolfiori e funghi autunnali 30€

Glazed veal fillet with cauliflower and autumn mushrooms

Sella d'agnello da latte con marinato di sedano rapa e chutney di prugne 27€  

Milk-fed lamb saddle with marinated celeriac and plums chutney

CONTORNI | SIDE DISHES

Patate al forno 6€  

Baked potatoes

Verdure alla griglia 6€  

Grilled vegetables

Insalata 6€  

Salad

DESSERT | DESSERT

Babà alla napoletana con crema pasticcera e amarene Fabbri 12€ 

Neapolitan babà with custard and Fabbri's black cherries

Variazione al cocco e mousse ai mirtilli 12€ 

Coconut variation with blueberry mousse

Arachidi, ricotta e pera ai pepi 12€ 

Peanut, ricotta and pear infused with mixed pepper

Bavarese alla nocciola, glassa al rocher e caramello salato 12€  

Hazelnut bavarian, rocher glaze and salted caramel

Creme brulée di semolino all'arancia, semifreddo alla vaniglia, castagne e Grand Marnier 12€  

Semolina creme brulée with orange, vanilla semifreddo, Grand Marnier and chestnuts

Selezione di gelati 10€ 

Ice cream selection



KIDS MENÙ

Prosciutto crudo di Parma e Parmigiano Reggiano 10€

Parma ham and Parmigiano Reggiano

Penne al pomodoro 10€ 

Pasta with tomato sauce

Gnocchetti al ragù bolognese 12€

Gnocchetti with Bolognese sauce

Tortellini alla panna 16€

Tortellini with cream

Cotoletta alla milanese con patatine fritte 13€

"Milanese" cutlet with french fries

Paillard di manzo con insalatina 16€

Beef paillard with salad

ACQUA MINERALE: NATURALE PANNA / FRIZZANTE SAN PELLEGRINO 3€

MINERAL WATER: STILL PANNA / SPARKLING SAN PELLEGRINO 3€

COPERTO E PANE 4€ PER PERSONA
SERVICE AND BREAD 4€ EURO PER PERSON

* 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'prescrizione 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

