

Ristorante
Corbèzzoli

DEGUSTAZIONI | TASTING MENUS

DEGUSTAZIONE VEGETARIANA | 6 PORTATE 70€ 
VEGETARIAN TASTING | 6 COURSES

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Uova di quaglia in camicia all'acquasale

Poached quail eggs with "acquasale"

Interpretazione di una "Nerano"

Reinterpretation of a "Nerano" pasta

Sapori dell'Orto 

Flavors of the Garden

Pre-dessert

Mousse all'anice stellato, madeleine all'olio d'oliva, variazione di frutti rossi e coulis di cetriolo

Star anise mousse, olive oil madeleines, variation of red fruits and cucumber coulis

DEGUSTAZIONE DI MARE | 6 PORTATE 85€
SEAFOOD TASTING | 6 COURSES

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Guancette di baccalà, salsa al beurre blanc, fagiolini con battuto di limone e peperoncino salato

Cod cheeks, beurre blanc sauce, green beans with lemon and salted chili pepper

Candele Gerardo di Nola con fagioli, cotica e cozze

Candele fresh pasta Gerardo di Nola with beans, pork rind and mussels

Triglia di scoglio, la sua bouillabaisse, caponatina e soffice di patate

Rockfish, its bouillabaisse, caponatina and potato foam

Pre-dessert

Ananas in osmosi, sfere di mango, namelaka al té matcha e noci pecan

Pineapple in osmosis, mango spheres, matcha tea namelaka and pecan nuts

DEGUSTAZIONE DI TERRA | 6 PORTATE 85€
MEAT TASTING | 6 COURSES

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Tataki di bufalo con pomodori estivi e origano

Buffalo tataki with summer tomatoes and oregano

Bottoni di coniglio con fave, pecorino di Pienza, aglio nero e fior di sambuco

Rabbit stuffed ravioli with broad beans, pecorino di Pienza cheese, black garlic and elderflower

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

Saddle of milk lamb with marinated celeriac and plum chutney

Pre-dessert

Cremino al cioccolato, biancomangiare al rhum, croccante al cacao e gelée di Cherry

Chocolate cremino, rhum blancmange, cocoa crunch and Cherry gelée

DEGUSTAZIONE "AL BUIO" | 8 PORTATE 120€
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*