

Ristorantę

Corbęzzoli

MENÙ PRIMAVERA | ESTATE 2024

SPRING | SUMMER 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
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 rum, croccante al cacao e gelée di Cherry

Chocolate cremino, rum 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*

MENÙ PRIMAVERA | ESTATE 2024

SPRING | SUMMER MENU

ANTIPASTI | STARTERS

Plurale di melanzane arrosto con Parmigiano Reggiano Vacche Rosse e basilico 17€  

Roasted eggplant with Parmigiano Reggiano Vacche Rosse and basil

Uova di quaglia in camicia all'acquasale 16€ 

Poached quail eggs with "acquasale"

Gambero rosso di Ortigia, asparagi, lamponi, tapioca soffiata e mayonese alla menta 24€

Red shrimp from Ortigia, asparagus, raspberries, puffed tapioca and mint mayonnaise

Guancette di baccalà, salsa al beurre blanc, fagiolini con battuto di limone e peperoncino salato 22€  

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

Tataki di bufalo con pomodori estivi e origano 20€

Buffalo tataki with summer tomatoes and oregano

Selezione di salumi Savigni con pan brioche tostato e Parmigiano Reggiano DOP 18€ 

Selection of Savigni cured meats with toasted brioche bread and Parmigiano Reggiano DOP

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Interpretazione di una "Nerano" 19€ 

Reinterpretation of a "Nerano" pasta

Risotto Riserva San Massimo allo zafferano, tonno in diverse consistenze e verdure in osmosi 23€ 

Risotto Riserva San Massimo with saffron, tuna in different textures and vegetables in osmosis

Linguine Gerardo di Nola in acqua di pomodori verdi, granchio blu e pane aromatico al pompelmo 23€

Linguine Gerardo di Nola in green tomato water, blue crab and grapefruit-scented bread

Candele Gerardo di Nola con fagioli, cotica e cozze 19€

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

Bottoni di coniglio con fave, pecorino di Pienza, aglio nero e fior di sambuco 23€ 

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

Tagliatelle alla bolognese (il nostro ragù artigianale realizzato con carni Savigni) 16€ 

Tagliatelle alla bolognese (our traditional ragù made with Savigni meats)



Ristorante
Corbezzoli

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

Sapori dell'Orto 18€  

Flavors of the Garden

Triglia di scoglio, la sua bouillabaisse, caponatina e soffice di patate 30€ 

Rockfish, its bouillabaisse, caponatina and potato foam

Cilindro di pesce bandiera, salsa di mandorla ai ricci di mare e erbe spontanee 30€ 

Beltfish roulade, almond sauce with sea urchins and wild herbs

Come un pollo alla cacciatora... 27€

Like a chicken cacciatora...

Animella di vitello, carote, scalogno ripieno di burro aromatico e jus alle amarene 29€ 

Veal sweetbreads, carrots, shallot stuffed with aromatic butter and sour cherries jus

Sella d'agnello da latte con marinato di sedano rapa e chutney di prugne 29€  

Saddle of milk lamb with marinated celeriac and plum 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 13€ 

Neapolitan babà with custard and Fabbri sour cherries

Mezza sfoglia con fiordilatte, fragole e gelato al basilico 13€ 

Half puff pastry with fiordilatte cheese, strawberries and basil ice cream

Ananas in osmosi, sfere di mango, namelaka al té matcha e noci pecan 13€   

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

Mousse all'anice stellato, madeleine all'olio d'oliva, variazione di frutti rossi e coulis di cetriolo 13€  

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

Cremino al cioccolato, biancomangiare al rum, croccante al cacao e gelée di Cherry 13€ 

Chocolate cremino, rum blancmange, cocoa crunch and Cherry gelée

Selezione di gelati 10€  

Selection of ice creams



KIDS MENÙ

Prosciutto Crudo di Parma e Parmigiano Reggiano 12€ 

Parma Ham and Parmigiano Reggiano

Penne al pomodoro 10€ 

Pasta with tomato sauce

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

Gramigna pasta with our Bolognese ragu

Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano 16€

Tortellini in Parmigiano Reggiano cream

Cotoletta alla milanese con patatine fritte 16€

"Milanese" cutlet with french fries

Paillard di manzo con patate al forno 18€ 

Beef paillard with baked potatoes

ACQUA MINERALE: NATURALE PANNA / FRIZZANTE SAN PELLEGRINO 4€

MINERAL WATER: STILL PANNA / SPARKLING SAN PELLEGRINO 4€

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

