



Ristorantę

---

# Corbęzzoli

MENÙ ESTATE  
2024

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



I PIATTI DELLA TRADIZIONE | TRADITIONAL DISH

Ristorante  
**Corbèzzoli**

**MENÙ | MENUS**

**MENÙ VEGETARIANO | 5 PORTATE 50€**

VEGETARIAN MENU | 5 COURSES

**Amuse-bouche dello Chef**

*Chef's Amuse bouche*

**Burrata affumicata con gazpacho di pomodoro**

*Smoked burrata with tomato gazpacho*

**Risotto cacio e pepe con ragù di asparagi e menta**

*Cacio e pepe risotto with asparagus ragù and mint*

**Uovo barzotto con spuma di piselli e crumble al parmigiano**

*Poached egg with pea foam and parmesan crumble*

**Anacaprese al limone**

*Lemon caprese*

**MENÙ DI MARE | 5 PORTATE 65€**

SEAFOOD MENU | 5 COURSES

**Amuse-bouche dello Chef**

*Chef's Amuse bouche*

**Carpaccio di salmone affumicato, lamponi, agrumi e finocchi**

*Smoked salmon carpaccio with raspberries, citrus fruits and fennel*

**Gramigna alla pescatora**

*Gramigna pasta with seafood*

**Pescato del giorno in guazzetto di pomodoro e olive taggiasche**

*Catch of the day in tomato stew with Taggiasca olives*

**Babà alla napoletana con crema pasticcera e amarene Fabbri**

*Neapolitan babà with custard and Fabbri sour cherries*

**MENÙ DELLA TRADIZIONE | 5 PORTATE 60€**

TRADITIONAL MENU | 5 COURSES

**Amuse-bouche dello Chef**

*Chef's Amuse bouche*

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

*Selection of Savigni cuts from "Cinta Senese DOP bio" with Parmigiano Reggiano 30 months, crescentine and squacquerone (Rolled bacon, cooked shoulder, Tuscan salami, lard cream)*

**Tagliatelle alla bolognese (il nostro ragù artigianale realizzato con carni Savigni) o Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano**

*Tagliatelle Bolognese (our artisan ragout made only with Savigni meats) o Tortellini with Parmigiano Reggiano cream*

**Pollo al mais, bietola ripassata e puré di patate**

*Chicken with corn, sautéed chard and mashed potatoes*

**Panna cotta ai lamponi**

*Panna cotta with raspberries*

**ABBINAMENTI VINO | WINE PAIRING**



**3 calici 30 euro – 5 calici 50 euro**


*3 glasses 30 euro – 5 glasses 50 euro*

I menù si intendono per tutto il tavolo | *Menus are intended for the entire table*


## MENÙ ESTATE 2024

### ANTIPASTI | STARTERS

**Burrata affumicata con gazpacho di pomodoro 15€**    
*Smoked burrata with tomato gazpacho*

**Gambero\* pochete, insalatina e cremoso di peperoni 18€**   
*Poached shrimp with salad and creamy peppers*

**Carpaccio di salmone affumicato, lamponi, agrumi e finocchi 16€**   
*Smoked salmon carpaccio with raspberries, citrus fruits and fennel*

**Girello di vitello con bernese e spinacino marinato al miele 17€**   
*Roast veal with béarnaise sauce and marinated spinach with honey*

**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

**Risotto cacio e pepe con ragù di asparagi e menta 16€**    
*Cacio e pepe risotto with asparagus ragù and mint*

**Gramigna alla pescatora\* 18€**  
*Gramigna pasta with seafood*

**Spaghetti alla chitarra con cozze, pomodorini infornati e pane al limone 17€**  
*Spaghetti alla chitarra with mussels, baked cherry tomatoes and lemon bread*








**Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano 16€**    
*Tortellini with Parmigiano Reggiano cream*

**Tagliatelle alla bolognese (il nostro ragù artigianale realizzato con carni Savigni) 16€**    
*Tagliatelle Bolognese (our artisan ragout made only with Savigni meats)*



Ristorante  
Corbezzoli

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

- Uovo barzotto con spuma di piselli e crumble al parmigiano 15€**    
*Poached egg with pea foam and parmesan crumble*
- Polpo\* arrosto, melanzane marinate e pesto di pomodori secchi 20€**   
*Roasted octopus with marinated eggplant and dried tomato pesto*
- Pescato del giorno in guazzetto di pomodoro e olive taggiasche 24€**   
*Catch of the day in tomato stew with Taggiasca olives*
- Pollo al mais, bietola ripassata e puré di patate 20€**    
*Corn feeded chicken, sautéed chard and mashed potatoes*
- Tagliata di manzo con rucola e grana 24€**   
*Sliced beef with arugula and Parmesan cheese*

CONTORNI | SIDE DISHES

- Patate al forno 5€**    
*Baked potatoes 5€*
- Verdure alla griglia 5€**    
*Grilled vegetables 5€*
- Insalata 5€**    
*Salad 5€*

DESSERT | DESSERT

- Babà alla napoletana con crema pasticcera e amarene Fabbri 10€**   
*Neapolitan babà with custard and Fabbri sour cherries*
- Panna cotta ai lamponi 10€**    
*Panna cotta with raspberries*
- Anacaprese al limone 10€**   
*Lemon caprese*
- Cake al cioccolato con salsa al rum 10€**   
*Chocolate cake with rum sauce*
- Selezione di gelati 10€**    
*Ice cream selection*



## 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*

**Cotoletta alla milanese con patatine fritte 16€**

*"Milanese" cutlet with french fries*

**Acqua minerale: naturale Panna / frizzante San Pellegrino 3€**

*Mineral water: still Panna / sparkling San Pellegrino 3€*

COPERTO E PANE 4,00 EURO PER PERSONA  
SERVICE AND BREAD 4,00 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'articolo 3 della direttiva 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

