

Ristorantę

Corbęzzoli

MENÙ VEGETARIANO

VEGETARIAN MENU

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



Ristorante

Corbèzzoli

MENÙ DI MARE

SEAFOOD MENU

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

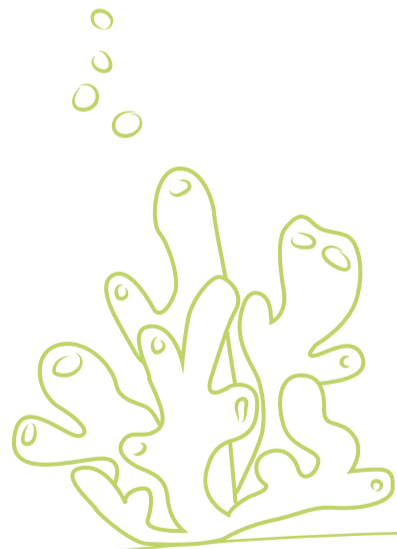
Gramigna pasta with seafood

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



Ristorante



Corbezzoli

MENÙ DELLA TRADIZIONE

TRADITIONAL MENU

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

