



Ristorantę

---

Corbęzzoli

MENÙ ESTATE  
SUMMER MENU  
2025



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)*

*We're constantly striving to offer you the very best fresh produce,*

*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



DAL LABORATORIO TORTELLINIBO® | CRAFTED BY TORTELLINIBO® LAB

Ristorante  
**Corbèzzoli**

**MENÙ** | MENUS

**MENÙ VEGETARIANO** | 5 PORTATE

VEGETARIAN MENU | 5 COURSES

**55€**

**Amuse-bouche dello Chef**

*Chef's Amuse bouche*

**Uovo pochet, cicoria in umido e spuma di patate affumicata**

*Poached egg, stewed chicory and smoked potato foam*

**Risotto ai 3 pomodori con Parmigiano Reggiano 24 mesi**

*Three-tomato risotto with 24-month Parmigiano Reggiano*

**Tomino grigliato con melanzane marinate, pesto di pomodori secchi e mandorle**

*Grilled tomino with marinated eggplant, sun-dried tomato pesto and almonds*

**Tentazione al mascarpone con albicocche e basilico**

*Mascarpone dome with apricots and basil*

**MENÙ DI MARE** | 5 PORTATE

SEAFOOD MENU | 5 COURSES

**65€**

**Amuse-bouche dello Chef**

*Chef's Amuse bouche*

**Tataki di tonno, pesche in diverse consistenze e friggirelli**

*Tuna tataki with peaches in various textures and friggirelli peppers*

**Spaghetti alla chitarra con ricciola, cremoso di zucchine, olive taggiasche e menta**

*Spaghetti alla chitarra with amberjack, creamy zucchinis, taggiasche olives and mint*

**Polpo\* arrosto, patata viennese e cremoso di peperoni**

*Roasted octopus, viennese potatoes, and creamy pepper sauce*

**Babà al rum caramellato con salsa inglese**

*Caramelized rum Baba with crème anglaise*

**MENÙ DI TERRA** | 5 PORTATE

MEAT MENU | 5 COURSES

**60€**

**Amuse-bouche dello Chef**

*Chef's Amuse bouche*

**Battuta di fassona, misticanza al gin e tuorlo d'uovo marinato**

*Fassona beef tartare, gin-dressed mixed greens and marinated egg yolk*

**Tortellini artigianali con cremoso al Parmigiano allo zafferano**

*Artisanal Tortellini with creamy saffron Parmigiano cream*

**Pollo allevato al mais con caponatina e caviale di melanzane**

*Corn-fed chicken with caponata and eggplant caviar*

**Sandwich di frolla, mandorle e amarene Fabbri**

*Shortcrust pastry sandwich with almonds and Fabbri amarene cherries*

**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

Ristorante  
Corbèzzoli

MENÙ ESTATE 2025  
SUMMER MENU 2025

ANTIPASTI | STARTERS

**Uovo pochet, cicoria in umido e spuma di patate affumicata 16€**   
*Poached egg, stewed chicory and smoked potato foam*

**Baccalà al vapore, il suo guazzetto e battuto di limone fermentato, capperi e olive 22€**   
*Steamed Cod with its juice, fermented lemon, capers and olives*

**Tataki di tonno, pesche in diverse consistenze e friggirelli 19€**   
*Tuna tataki, peaches in different textures and friggirelli peppers*

**Battuta di fassona, misticanza al gin e tuorlo d'uovo marinato 18€**   
*Fassona beef tartare, gin-infused mixed greens, and cured egg yolk*

**Selezione di salumi Savigni con pan brioche tostato e Parmigiano Reggiano DOP 19€**   
*Selection of Savigni cured meats with toasted brioche and Parmigiano Reggiano DOP*

---

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

**Risotto ai 3 pomodori con Parmigiano Reggiano 24 mesi 17€**    
*Three-tomato risotto with 24-month Parmigiano Reggiano*

**Spaghetti alla chitarra con ricciola, cremoso di zucchine, olive taggiasche e menta 18€**   
*Spaghetti alla chitarra with amberjack, creamy zucchini, taggiasca olives and mint*



**Gramigna con ragù di salsiccia di Cinta Senese, spuma di Pecorino di Pienza e polvere di erbe di campo 16€**   
*Gramigna with cinta senese sausage ragù, Pecorino di Pienza foam and wild herb powder*

**Tagliatelle artigianali alla bolognese 16€**    
*Artisanal Tagliatelle Bolognese*

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



## SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

**Tomino grigliato con melanzane marinate, pesto di pomodori secchi e mandorle 16€**    
*Grilled tomino with marinated eggplant, sun-dried tomato pesto and almonds*

**Polpo\* arrosto, patata viennese e cremoso di peperoni 21€**   
*Roasted octopus, viennese potato and creamy ball peppers*

**Pescato del giorno con cremoso di cannellini ai ricci di mare\* e spinacino 26€**   
*Catch of the day with creamy cannellini beans, sea urchin and baby spinach*

**Pollo allevato al mais con caponatina e caviale di melanzane 20€**   
*Corn-fed chicken with caponata and eggplant caviar*

**Tagliata di manzo 220gr, rucola e Parmigiano Reggiano 25€**   
*Sliced beef (220 gr), rocket and Parmigiano Reggiano*

## CONTORNI | SIDE DISHES


**Patate al forno 6€**    
*Baked potatoes*

**Verdure alla griglia 6€**    
*Grilled vegetables*


**Insalata 6€**    
*Salad*


## DESSERT | DESSERT

**Tenerina ai lamponi 12€**    
*Chocolate tenerina with raspberries*

**Tentazione al mascarpone con albicocche e basilico 12€**   
*Mascarpone dome with apricots and basil*

**Sandwich di frolla, mandorle e amarene Fabbri 12€**   
*Shortcrust pastry sandwich with almonds and Fabbri amarene cherries*

**Babà al rum caramellato con salsa inglese 12€**   
*Caramelized rum Baba with crème anglaise*

**Selezione di gelati 12€**    
*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) 16€** 

*Gramigna pasta with our Bolognese ragu*

**Tortellini artigianali in crema di Parmigiano Reggiano 16€**  

*Artisanal Tortellini in Parmigiano Reggiano cream*

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

*"Milanese" cutlet with french fries*

**Tagliata di manzo (220 gr), rucola e Parmigiano Reggiano 25€** 

*Sliced beef (220 gr), rocket and Parmigiano Reggiano*

**Selezione di gelati 12€**  

*Ice cream selection*

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€ 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 alla 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

