

# antipasti

starters

## - T E R R A -

Crudo toscano 16 mesi con focaccia calda al rosmarino Tuscan ham with warm flat bread aromatized with rosemary	13,00 €
Spalla di San Secondo con mozzarella di bufala campana DOP aromatizzata al tartufo Tipical ham from San Secondo with bufala mozzarella cheese aromatized with truffle	14,00 €
La Corte: culatello di Langhirano, salame nostrano di Montisola, tortino di finferli e pecorino romano, polenta di mais bianco alla griglia con lardo di Colonnata, schegge di bagoss con marmellata di arance senapata Typical cold cuts with finferli mushroom and pecorino cheese pie, white grilled polenta with lard and bagoss cheese with orange jam aromatized with mustard	14,00 €
Sformatino agli spinaci con fonduta di bagoss Spinach pie with bagoss cheese sauce	12,00 €

## - M A R E -

Insalata di polpo tiepido su letto di puré di patate Octopus warm salad on mashed potatoes	13,00 €
Salmone norvegese marinato agli agrumi con pan brioche Norwegian salmon marinated with citrus fruit and brioche bread	13,00 €
Capessante scottate con cipolla di Tropea caramellata Burn scallops with caramelized onions from Tropea	15,00 €
Gambero rosso in fonduta di verdure profumate al Martini Dry Prawn with vegetables cream scented with Martini Dry	15,00 €

# primi piatti

*first courses*

## - T E R R A -

Risotto di stagione Seasonal risotto	13,00 €
Caramelle alla bresciana Brescia style candy-like pasta	12,00 €
Pappardelle con salmì di cinghiale Pappardelle pasta with boar salmì	13,00 €
Gnocchetti di patate con crema di porri, bagoss e tartufo nero invernale Potatoes dumpling with leeks cream, bagoss cheese and black truffle	14,00 €
Tagliolini al ragù d'anatra Thin tagliatelle with duck ragù sauce	13,00 €

## - M A R E -

Risotto agli asparagi di mare e fasolari Risotto with sea asparagus and cockles	14,00 €
Tortelli ripieni agli scampi con salsa di porri e zafferano Tortelli stuffed with scampi (norway lobster) with leeks sauce and saffron	14,00 €
Linguine all'astice Linguine pasta with lobster	15,00 €
Tonnarelli con triglie, capperi, olive taggiasce e pomodoro pachino Tonnarelli pasta with red mullets, capers, black olives and cherry tomatoes	13,00 €
Bucatini con carbonara di pesce Bucatini pasta with sea carbonara (eggs, cream and seafood)	14,00 €

# secondi piatti

*second courses*

## - T E R R A -

Costoletta di vitello alla milanese Milano style veal cutlet	16,00 €
Filetto di vitellone al pepe verde Smoked veal fillet with green pepper	18,00 €
Valdostana della Corte La Corte's Valdostana	15,00 €
Bocconcini di capriolo in umido Stewed venison	15,00 €
Filetto di cavallo all'aceto balsamico di Modena Horse fillet aromatized with balsamic vinegar from Modena	15,00 €

## - M A R E -

Branzino al sale Seabass cooked under salt	18,00 €
Baccalà fritto alla vicentina Fried codfish in Vicentina style	17,00 €
Gamberoni rossi aromatizzati al rum Prawns sauteed with rum	16,00 €
Trancio di tonno rosso in crosta di pistacchi con senape al basilico Selected tuna with pistachios crust and mustard aromatized with basil	16,00 €
Orata al cartoccio Gilthead backed in foil	14,00 €

# secondi piatti grigliati

*grilled second courses*

Tagliata di scottona con patate Sliced of beef with potatoes	17,00 €
Costata di scottona con patate Beef steak with potatoes	18,00 €
Filetto di scottona con patate Beef fillet with potatoes	20,00 €
Fiorentina Florentine beefsteak	3,50 €/all'etto
Petto di pollo Grilled chicken breast	11,00 €

## contorni

*sides*

Patate Fritte French fries	4,00 €
Patate al Forno Baked potatoes	5,00 €
Insalata Salad	5,00 €
Verdure alla Griglia Grilled vegetables	5,00 €
Caponata di Verdure Vegetables Caponata	5,00 €

---

Acqua cl 70   Water	2,50 €
Bibite   Soft Drinks	3,00 €
Birra Media   Medium beer	6,00 €
Coperto   Cover Charge	2,50 €

# dolci

desserts

Pan pesca con zabaione caldo Peach pie with warm zabaione sauce	6,00 €
Tiramisù Tiramisù	6,00 €
Semifreddo all'amaretto Amaretto biscuits parfait	5,00 €
Gelato della Corte con frutti di bosco caldi Ice cream with warm wild berries sauce	6,00 €
Zuccotto di Mont Blanc Iced hemisphere with cheestnuts and cream	6,00 €
Sorbetto Sorbet	5,00 €
Dolce del giorno Daily dessert	6,00 €

# frutta

fruit

Macedonia di frutta fresca Fresh mixed fruit salad	6,00 €
---	--------

I prodotti presenti nel menu possono contenere sostanze o tracce di residui di sostanze che provocano allergie o intolleranze (Reg.UE 1169/2011).  
Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine. Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 del Manuale HACCP. Per qualsiasi ulteriore chiarimento potete rivolgerVi al nostro personale di Sala.

Products available may contain traces or residues of substances causing allergies or intolerances (Reg. UE 1169/2011).  
Some Raw Materials may be Frozen or Quick Froken. Some Fresh Products may be treated with a rapid reduction of temperature in accordance with Reg. CE 852/04 with the relevant Manual HACCP. Please, ask our Waiting Staff to get more info.