



Ristorante La Corte Chiusa

*Menu Degustazione**
*Tasting Menu**

Antipasti- Starters

Sottile di Fassone marinato, burrata e crudité (gluten free)
Marinated beef, burrata fresh cheese, veg cruditeè and lemon dressing

Insalata di pollo e Bra DOP alla moda "Galletta" (gluten free)
Chicken and Bra cheese DOP salad with cabbage, bellpepper and celery

Baccalà battuto all'olio ext. Verg. di oliva e crostino di pane
Stewed Codfish with onions, potatoes beated with ext. verg. Olive oil , bread crouton

Galuperie di Giardiniera in "Burnia" (gluten free)
Traditional stewed vegetables in sweet and sour tomato sauce

Tortino di porri con fonduta
Leeks in puff-pastry with Fontina Dop cheese fondue

Primi - First courses

Gnocchi di patate al brodetto di merluzzo
Homemade potatoes gnocchi with codfish, tomato and olives

Tajarin all'uovo con ragù di cinghiale
Typical local Fresh noodles with wild boar ragu

Dolce - Dessert

Dolce a scelta
(Dessert of your choice)

Prezzo - Price: € 37,00

Con la scelta del secondo del giorno/With a choice of Second Course: € 47,00

Coperto, vini e bevande non sono inclusi nell'offerta

Coperto €3. Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati/Some products could be frozen.

In caso di intolleranze alimentari, farlo presente subito al personale di sala/In case of food intolerances, please mention it immediately to our staff.

**Il menu' degustazione viene proposto solo per l'intero tavolo. Please note that the degustation menu is available only for the entire table.*