



Ristorante La Corte Chiusa

Menu A La Carte

A La Carte Menu

Antipastí - Starters

Filetti di acciuga alle tre salse (bagnetto verde, rosso e nocciole)
Anchovies fillet with traditional sauces, parsley, Rubra and hazelnuts
€ 16,00

Insalata "Galletta" di pollo ruspante e crudité
Chicken salad and vegetables crudité
€ 15,00

Le tre sfoglie farcite di peperone, salsiccia, biette, su fonduta di Toma d'Alpeggio*
Puff-pastry filled with pepper, sausage and chard on Toma d'Alpeggio fondue*
€ 15,00

Aspic di insalata Russa tradizionale in gelatina di Arneis dei Marchesi Incisa
Traditional Russian salad aspic in Arneis jelly from the Marchesi Incisa
€ 15,00

Sottile di vitello marinato, robiola di Roccaverano, porro fritto, olio al basilico
Marinated veal fillet, Roccaverano robiola cheese, fried leek, basil oil
€ 17,00

Primi – First Courses

Agnolotti del plin al burro aromatico di erbe
Home made fresh ravioli meat stuffed with herbs aromatic butter
€ 16,00

Risotto in crema di peperone dolce al Gorgonzola DOP e riduzione di vino rosso
Creamy risotto with bell pepper, Gorgonzola cheese DOP, red wine reduction
€ 16,00

Zuppa di cipolle gratinata con robiola di Roccaverano, crostini di pane
Broiled onion soup with fresh robiola cheese, bread crouton
€ 15,00

Tajarin al ragù di cinghiale^*
Traditional homemade pasta noodles with wild boar ragù^*
€ 15,00

Secondi – Main courses

Trippa di vitello e verdure^ al vino bianco al gratin^
Broiled Veal tripe in white wine and vegetables^ julienne
€ 20,00

Melanzane alla Parmigiana in millefoglie di Brisèe con coulis di pomodoro
Eggplant Parmigiana in Brisèe with Tomato Coulis
€ 18,00

Costolette di agnello (NZ) in griglia al rosmarino*
Grilled lamb chops (NZ), rosemary
€ 25,00

Filetto di vitello piemontese al pepe verde^ flambato al brandy
Veal tenderloin in green pepper sauce, brandy flambè
€ 24,00

Dolci – Desserts € 10,00

*Bonet antica ricetta^
Traditional chocolate pudding with amaretto^ cookies*

*Cremino di vaniglia al caramello
Vanilla pudding glassed with sugar caramel*

Mattonella di torta ai frutti di bosco in ganache
Berries* cake in ganache*

*Gelato alla vaniglia con caramello e nocciole^ del Piemonte
Vanilla ice-cream with caramel and Piedmont hazelnuts^*

Mele in gabbia di sfoglia e crema inglese alla vaniglia
Baked apple in puff-pastry*, vanilla sauce*

*Sono disponibili alternative vegetariane, chiedere al nostro Staff
Vegetarian options are available, please ask our staff.*

Pane e Coperto € 4,00

** Prodotto surgelato in assenza del prodotto fresco / Frozen ingredient when fresh one is not available.
• ^ Ingrediente/i presente nell'elenco allergeni/ Ingredient/s present in the allergen list*

Elenco allergeni

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

*Gli allergeni alimentari sono sostanze che possono causare reazioni allergiche.
L'allegato II del Reg. UE 1169/11 elenca i 14 allergeni alimentari*

*Food allergens are substances that can cause allergic reactions. Annex II of EU
Reg. 1169/11 lists the 14 food allergens*



*RISTORANTE
LA CORTE CHIUSA*

*CANTINE
DEI
MARCHESI INCISA DELLA ROCCHETTA*

Per Prenotazioni e info +39 389 9574666