



Antipasti – Starters

Filetti di acciuga alle tre salse (bagnetto verde, rosso e nocciole)

Anchovie fillet with traditional sauces, parsley, Rubra and hazelnuts

€ 15,00

Insalata "Galletta" di pollo ruspante e crudité

Chicken salad and vegetables crudité

€ 13,00

Le tre sfoglie* farcite di peperone, salsiccia, biette, su fonduta di Toma d'Alpeggio

Three puff-pastry* filled with pepper, sausage, and chard on a Toma d'Alpeggio cheese 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

€ 13,00

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 herbs aromatic butter

€ 16,00

Risotto in crema di peperone dolce al Gorgonzola DOP e riduzione di vino rosso

Creamy risotto with bellpepper, 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

€ 14,00

Tjarin 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

€ 24,00

Filetto di vitello piemontese al pepe verde[^] flambato al brandy

Veal tenderloin in green pepper sauce, brandy flambè

€ 24,00

Dolci – Desserts € 10,00

Bonnet 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

Berry* 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 € 3,00



- * 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 DI INCISA DELLA ROCCHETTA

Per Prenotazioni e info +39 389 9574666