



Ristorante La Corte Chiusa

Menu A La Carte

A La Carte Menu

Antipasti – Starters

Sottile di vitello marinato, robiola di Roccaverano, porro fritto, olio al basilico

Marinated veal fillet, Roccaverano robiola cheese, fried leek, basil oil

€ 17,00

Sandwich di brisèe con battuto di merluzzo all'olio EVO

Codfish beaten with extra vergin olive oil in crispy brisèe

€ 14,00

Sformato di melanzane, verdure, crema di pomodoro e mentuccia

Eggplant flan, creamy tomato and fresh mint

€ 14,00

Golosa giardiniera con tonno antico Piemonte in “bornia”

Traditional stewed vegetables old recipe with tuna served in jar

€ 14,00

Tasca di vitello farcita, insalatina e citronette

Stuffed veal with eggs and vegetables, lettuce and lemon dressing

€ 16,00

Primi – First Courses

Agnolotti piemontesi al burro aromatico di erbe ai profumi dell'orto

Homemade traditional ravioli meat stuffed, aromatic butter and vegetables

€ 16,00

Spaghetti con passata di pomodori Pachino e basilico

Spaghetti in typical Pachino tomato sauce, fresh basil

€ 13,00

Gnocchetti di patate con pomodorini, Pesto ligure, burratina

Homemade potatoes gnocchi with cherry tomatoes, basil pesto, fresh burratina cheese

€ 16,00

Tajarin con zucchine e salsa zafferano

Traditional homemade pasta noodles with zucchinis and saffron sauce

€ 15,00

Secondi – Main courses

Tagliata di sottofiletto di vitello con pomodorini e cipolle confit

Sirloin beef steak with tomatoes and onions confit

€ 22,00

Costolettine di agnello* (NZ) in griglia

Grilled lamb rack (NZ)*

€ 25,00

Bocconcini di pollo al curry rosso

Chicken stewed in red curry sauce Caribbean style

€ 19,00

Insalate € 14,00

Verde Mele: lattuga, mele, noci, salsa di limone e yogurt

Lettuce, apples, walnuts, yogurt and lemon dressing

Tricolore: fagiolini, pomodoro, cipolla rossa, burratina

French beans, tomato, red onion, fresh burrata cheese

Dolci – Desserts € 10,00

Bonet antica ricetta[^]
Traditional chocolate pudding with amaretto[^] cookies

Cremino di vaniglia al caramello
Vanilla pudding glassed with sugar caramel

Sorbetto di limone con coulis di lampone
Lemon sorbet with raspberry coulis

Crostatina di ricotta e limone
Tarte with ricotta cheese and lemon

Tortino di mandorle[^] e cioccolato con salsa al Moscato dei Marchesi
Incisa
Chocolate and almonds[^] cake with Moscato wine sauce from our cellar

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