



RISTORANTE

LA CORTE CHIUSA

CANTINE MARCHESI INCISA DELLA ROCCHETTA

Via Roma, 66 - 14030 Rocchetta tanaro (AT)

Per prenotazioni e info: +39 389 95.74.666





Antipasti - Starters - Entrées

Selezione di antipasti piemontesi

Traditional selection of Piedmontese appetizers - Assortiment traditionnel d'entrées piémontaises

€ 24.00

Baccalà battuto all'olio extra vergine di oliva con crostino di pane
Salted cod whipped with extra virgin olive oil, served with crispy bread crostini
Morue salée fouettée à l'huile d'olive extra vierge, servie avec crostini croustillants

€ 16.00

Carne cruda alla Monferrina

Traditional Monferrato-style raw beef tartare - Tartare de bœuf cru à la mode du Monferrato

€ 16.00

Tortino di verdure con fonduta di toma d'alpeggio

Warm vegetable flan with toma mountain cheese fondue

Flan de légumes chaud avec fondue de fromage toma

€ 15.00

Tradizionale Giardiniera in agrodolce

Traditional sweet-and-sour pickled vegetables served in a jar

Légumes marinés aigre-doux traditionnels servis en bocal

€ 14.00

Girello di vitello con salsa tonnata

Roast veal round with classic tuna and caper sauce

Rôti de veau avec sauce au thon et câpres

€ 14.00

Primi - First Courses - Premiers Plats

Agnolotti del plin al sugo d'arrosto

Handmade "plin" ravioli filled with meat, served with roast gravy

Raviolis "plin" faits à la main, farcis à la viande, sauce au rôti

€ 15.00

Risotto alla Leopoldo con vino della nostra cantina

Leopoldo-style risotto, made with red wine from our estate vineyards

Risotto à la Leopoldo au vin rouge de notre domaine

€ 15.00

Zuppa di cipolle gratinata con robiola di Roccaverano

Gratinated onion soup with Roccaverano robiola cheese

Soupe à l'oignon gratinée avec fromage robiola de Roccaverano

€ 15.00

Tajarin al ragù di carni bianche e rosmarino

Traditional tajarin egg pasta with white meat ragù and a hint of rosemary

Pâtes tajarin traditionnelles au ragoût de viandes blanches et romarin

€ 15.00



Secondi - Main Courses - Plats Principaux

Rollata di coniglio farcita di erbette con composta di cipolle rosse
Baked rolled rabbit stuffed with seasonal greens, served with red onion compote
Roulade de lapin farcie aux herbes, servie avec compote d'oignons rouges

€ 19.00

Entrecôte di manzo della Corte Chiusa

Grilled beef entrecôte, chef's style, with roast jus - Entrecôte de bœuf grillée, style du chef, jus de rôti

€ 24.00

Costolette di agnello alla griglia con rosmarino

Grilled lamb chops scented with rosemary - Côtelettes d'agneau grillées parfumées au romarin

€ 24.00

Bue brasato al vino rosso

Braised beef in red wine sauce - Bœuf braisé au vin rouge

€ 20.00

Dolci - Desserts - Desserts

Bonet antica ricetta

Traditional Piedmontese chocolate and amaretto pudding - Bonet traditionnel au chocolat et aux amaretti

€ 10.00

Cremino di vaniglia al caramello

Vanilla cream with caramel glaze - Crème à la vanille avec glacage au caramel

€ 10.00

Cheesecake in coppa con salsa ai frutti di bosco

Cheesecake in a glass with wild berry sauce - Cheesecake en verre avec sauce aux fruits des bois

€ 10.00

Tiramisù

Classic Tiramisù - Tiramisù classique

€ 10.00

Gelato alla vaniglia con caramello e nocciole del Piemonte

Vanilla ice cream with caramel and Piedmont hazelnuts - Glace à la vanille avec caramel et noisettes du Piémont

€ 10.00

Mela in gabbia di sfoglia con crema inglese alla vaniglia al moscato dei Marchesi

Baked apple in puff pastry with vanilla custard sauce
Pomme cuite en pâte feuilletée avec crème anglaise à la vanille

€ 10.00

Coperto - Cover charge - Couvert: € 3,00 per person

**Frozen ingredients may be used when fresh ones are not available.*

Les ingrédients surgelés peuvent être utilisés en cas d'indisponibilité des produits frais.

In case of food intolerances, please inform our staff immediately.

En cas d'intolérances alimentaires, veuillez en informer notre personnel immédiatement.



* Prodotto surgelato in assenza del prodotto fresco /Frozen ingredient when fresh one is not available.

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:*

GLUTINE (Gluten) 	FRUTTA A GUSCIO (Nuts) 
CROSTACEI (Crustacean) 	SEDANO (Celery) 
UOVA (Eggs) 	SENAPE (Mustard) 
PESCE (Fish) 	SESAMO (Sesame) 
ARACHIDI (Peanut) 	ANIDRIDE SOLFOROSA (Sulfur dioxide) 
SOIA (Soybean) 	LUPINI (Lupini) 
LATTE (Milk) 	MOLLUSCHI (Molluscs) 