



5.
Corte Pellegrini

Campalto

L'Acqua Grossa

354. *Senil al Ponte*

Tino

La Fornasa

Punleggiata

*Di...
P...*





ANTIPASTI

- **Il Tortino € 7,00**

Tortino di spinaci novelli con mandorle e formaggio cimbro

- **La Pinsa € 6,50**

Trancio di pinsa romana con pomodorini confit e burrata

- **La Crudelia € 10,00**

Tartare di manzo con senape Dijon e capperi reali

- **La Pumarella € 7,00**

Crema di pomodoro con cuore di bufala, goccia di pesto e crostone di pane

- **Il Tonno € 7,00**

Carpaccio di tonno su letto di misticanza con citronette e zenzero

- **Il Crudo e camicia € 7,00**

Prosciutto crudo di Norcia 18 mesi, gnocco fritto e squacquerone Emiliano

- **Il Crudo e melone € 7,00**

Prosciutto crudo di Parma 20 mesi e melone

PRIMI PIATTI

- **I Tortelli ripieni € 9,00**

Tortelli caserecci fatti a mano con ripieno di stagione

- **Il Risotto all'Amarone € 12,00**

Il riso Vialone nano con l'Amarone (min.2 persone)

- **Il Risotto al Lime € 9,00**

Il riso Vialone nano con cetrioli, lime e burrata

- **Gli Gnocchi della Corte € 8,00**

Gnocchi freschi di patate fatti in casa con ragù di scottona o in alternativa al pomodoro

- **Il Cacio e Pepe € 8,00**

Bigoli cacio e pepe

- **Gli Strimpellati € 8,00**

Spaghetti alla chitarra di Gragnano con pomodorini pachino e mozzarella di bufala campana Dop

- **I Paccheri € 8,00**

Paccheri al pesto di basilico, zucchine saltate, robiola e menta

- **La Fettuccina all'anatra € 8,00**

Fettuccine di pasta fresca al ragù d'anatra

SECONDI PIATTI

- **Il Filetto € 18,00**

Filetto di manzo alla griglia con patate al forno e salsa chimichurri

- **La Scottonata € 16,00**

Costata di scottona accompagnata da patate al forno

- **La Pluma Iberica € 14,00**

Tagliata di pluma iberica su letto di misticanza e pomodorini confit con patate al forno

- **Hamburger primitivo € 10,00**

180 gr. di manzo, pomodoro, insalata, cheddar e bacon con patate fritte

- **L'ortolano € 9,00**

La selezione di ortaggi della Corte con burrata fresca

- **Il Credulone del Cortile € 10,00**

Tagliata di pollo con germogli di soia, carote e sedano saltati con salsa andalusa accompagnata da patate al forno

- **La Romanza € 14,00**

Tagliata di scottona ai 3 sali con patate al forno



CONTORNI

Verdure cotte o grigliate di stagione € 4,00

Patate al forno € 4,00

Insalata verde o mista fresca € 4,00

Patatine fritte € 4,00

SFIZIOSERIE

Bruschetta della Corte € 4,00

Pinzimonio di verdure fresche € 6,00

Gran fritto misto € 6,00 (patatine, anelli, panzerotti, olive e mozzarelline)

Stick di polenta fritta con lardo battuto e fonduta di formaggi € 4,00



DOLCI

Sorbetto al limone € 3,00

Sorbetto al caffè € 3,00

Tiramisù € 4,00

Sbrisolona della Corte con passito o grappa € 6,00

Semifreddo all'amaretto € 4,00

Panna cotta € 4,00

Tortino con cuore caldo al cioccolato € 5,00

Cheese cake ai frutti di bosco € 5,00





LE BOLLICINE

- *Moscato d'Asti docg Antichi Poderi dei Galina* € 18,00  € 3,00
- *Franciacorta Brut Saten Ronco Calino* € 38,00
- *Prosecco doc Tenute Salvaterra* € 16,00  € 3,00
- *Lessini Durello doc Spumante Borgoletto Franchetto* € 18,00
- *Lambrusco doc Prima Bolla Puianello* € 14,00
- *Lambrusco Imperiale Pjafoc Cantina Virgili* € 15,00



I VINI BIANCHI

- *Garganega Veronese Igt Cantina Valpantena € 10,00*
- *"Campo Colle" Soave doc Az. Agricola Latium € 20,00  € 3,50*
- *"La Capelina" Soave doc Cantina Franchetto € 15,00*
- *"Torre " Lugana doc Az. Agr. Citari € 22,00  € 3,50*
- *Traminer Aromatico doc Friuli Orientali Zorzettig € 20,00*
- *Pinot grigio doc Friuli Colli Orientali Zorzettig € 20,00*



I VINI ROSSI

- *Corvina Veronese Igt cantina di Valpantena € 10,00*
- *Valpolicella classico doc Tenute Salvaterra € 16,00  € 3,00*
- *Valpolicella Ripasso doc Tenute Salvaterra € 23,00*
- *"Le Volpare" Valpolicella doc Az. Agr. La Giaretta € 16,00*
- *Valpolicella Ripasso Superiore doc Az. Agr. La Giaretta € 24,00*
- *"Campo Prognai" Valpolicella Superiore doc cantina Latium € 24,00  € 4,00*

DAL BAR

Caffè	€ 1,00	Amaro	€ 3,00
Caffè macchiato	€ 1,10	Grappa morbida	€ 3,00
Caffè decaffeinato	€ 1,10	Grappa secca	€ 3,00
Caffè lungo	€ 1,00	Grappa barricata	€ 3,00
Caffè d'orzo	€ 1,30	Whisky	€ 5,00
Caffè Ginseng	€ 1,50	Brandy	€ 6,00
Caffè corretto	€ 1,50		
Caffè doppio	€ 2,00		
Cappuccino	€ 1,50		
Macchiato	€ 1,30		
The caldo	€ 1,50		
Caffè shakerato	€ 2,00		

*Coperto € 2,00 a persona

* Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria. Per motivi stagionali e non solo i seguenti prodotti possono essere surgelati o abbattuti : stracotto d'asino, ragù d'anatra, gnocco fritto, gnocchi, ragù di manzo, costolete, hamburger, patatine fritte, fritto misto, tiramisù, semifreddo.



Gentile Cliente

a tutela della sua salute, le ricordiamo che nelle nostre pietanze potrebbero essere genericamente presenti uno o più dei seguenti allergeni (od ingredienti da loro derivati). La preghiamo comunque di tenerci informati relativamente a sue allergie o a sue intolleranze alimentari, anche quando queste riguardino ingredienti non palesemente inseriti nell'elenco. Le mettiamo a disposizione il nostro personale, appositamente formato a rispondere in merito alla composizione dei cibi proposti.

Francesco Pellegrini

ESTRATTO DALL'ALLEGATO II° DEL Reg. CE 1169/2011: SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati:

tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, maltodestrine a base di grano, sciroppi di glucosio a base di orzo, cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;

3. Uova e prodotti a base di uova;

4. Pesce e prodotti a base di pesce:

tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi, gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino;

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;

6. Soia e prodotti a base di soia;

tranne : olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio):

tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattio;

8. Frutta a guscio:

vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans re*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

9. Sedano e prodotti a base di sedano;

10. Senape e prodotti a base di senape;

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti;

13. Lupini e prodotti a base di lupini;

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.