



## I MENU' TIGELLA

### CLASSICO / € 10,80

5 Tigelle-1 Gnocco fritto-Salse  
P.cotto-Crudo di Parma-Sopressa-Speck-  
Pancetta

### GOURMET / € 13,80

5 Tigelle-1 Gnocco fritto-Salse  
Culatello di Parma-Coppa Piacentina-Lardo  
speziato

### CRUDO E BURRATA / € 17,80

5 Tigelle-1 Gnocco fritto-Salse  
P.Crudo di Parma 20 mesi-Burrata Campana  
D.o.p.

### VEGETARIANO / € 12,80

5 Tigelle-1 Gnocco fritto-Salse  
Verdure alla griglia-mozzarella di Bufala  
D.o.p.

### GLUTEN FREE / € 14,90

8 Tigelle certificate Gluten free-Salse  
P.cotto-Crudo di Parma-Sopressa-Speck-  
Pancetta

### BABY / € 6,00

5 Tigelle - 2 Salse a scelta  
Prosciutto Cotto - Patatine fritte

### SALSE IN ACCOMPAGNAMENTO AL MENU'

Squacquerone / Boscaiola / Tonnata /  
Gorgonzola / Peperoni / Battuto di Lardo  
Speziato / Ortolana / Bastarda / Nutella /  
Cioccolato bianco

### SALSE IN SOSTITUZIONE

Piccantissima / Crema di carciofi / Pomodori  
secchi / Formaggio cremoso alle erbe /  
Crema di olive verdi / Crema di olive nere /  
Salsa al tartufo / Insalata russa /  
Salsa di radicchio / Grana grattugiato /  
Marmellata / Cocco

## SFIZIOSERIE

PINZIMONIO DI VERDURE / €6,00

GRAN FRITTO/ € 6,00

3 olive ascolane, 3 panzerotti,  
3 mozzarelline, 3 anelli di cipolla,  
patatine fritte

MOZZARELLINE PANATE PZ.7 / € 4,00

OLIVE ASCOLANE PZ.7 / € 4,00

PANZEROTTI ALLA PIZZAIOLA PZ.7 / € 4,00

ANELLI DI CIPOLLA PZ.7 / € 4,00

PATATINE FRITTE E SALSE / € 3,50

BRUSCHETTE DELLA CORTE / € 4,00

STICK DI POLENTA FRITTA CON LARDO  
E FONDUTA DI GORGONZOLA / € 5,00

## RIORDINI

Piccolo Grande

SALUME CLASSICO € 3,50 € 7,00

SALUME GOURMET € 5,00 € 10,00

CRUDO E BURRATA € 9,00

CULATELLO € 6,00 € 12,00

VEGETARIANO € 6,00

SALSA € 1,50

TIGELLE GLUTEN FREE € 6,00 (pz.8)

TIGELLE E GNOCCO FRITTO ILLIMITATI  
EVITIAMO GLI SPRECHI



CORTE PELLEGRINI

Ristorante - Tigelleria - Bed & Breakfast



**CORTE PELLEGRINI**

Ristorante - Tigelleria - Bed & Breakfast

## ANTIPASTI

### **PINSA / € 6,00**

Pinsa Romana con burrata Pugliese, pomodorini confit e basilico.

### **CRUDELIA / € 8,00**

Tartare di manzo con senape Djon e capperi reali.

### **PUMARELLA / € 6,00**

Crema di pomodoro con cuore di bufala, goccia di pesto e crostini di pane.

### **TRIS DI POLENTINE / € 6,00**

Polentina calda grigliata con sopressa, con gorgonzola Dop, con funghi

### **CRUDO E CAMICIA / € 6,00**

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, bocconcini di gnocco fritto e squacquerone.

## PRIMI PIATTI

### **RISOTTO DI STAGIONE / € 9,00**

il risotto Vialone Nano con ingredienti di stagione. *(min.2 persone)*

### **BIGOLI CACIO E PEPE / € 8,00**

Bigoli di pasta fresca al cacio e pepe.

### **GNOCCHI AL RAGU'-POMODORO / € 8,00**

Gnocchi fatti in casa al ragù o al pomodoro.

### **FETTUCCINE ALL'ANATRA / € 9,00**

Fettuccine di pasta fresca al ragù bianco d'anatra fatto in casa.

### **STRIMPELLATI/ € 9,00**

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

## SECONDI PIATTI

### **PLUMA IBERICA / € 14,00**

Tagliata di pluma Iberica su letto di misticanza con patate al forno.

### **CREDULONE DEL CORTILE / € 10,00**

Tagliata di pollo con Julienne di verdure, salsa andalusa e patate al forno.

### **COSTATA DI SCOTTONA / € 15,00**

Circa 450 gr.

### **TAGLIATA DI BLACK ANGUS/ € 15,00**

Circa 230 gr.

### **ORTOLANO / € 9,00**

La selezione di ortaggi della Corte con burrata Pugliese.

### **HAMBURGER PRIMITIVO / € 10,00**

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

## CONTORNI

### **VERDURE GRIGLIATE / € 3,50**

### **VERDURE COTTE / € 3,50**

### **PATATE AL FORNO / € 3,50**

### **INSALATA VERDE O MISTA / € 3,50**

### **PATATINE FRITTE E SALSE / € 3,50**

## PIATTI FREDDI

### **INSALATONA DELLA CORTE / € 9,00**

Insalata verde, tagliata di petto di pollo, pomodorini di Pachino IGP, scaglie di grana, glassa di balsamico, crostini di pane.

### **CRUDO E MELONE / € 9,00**

Prosciutto crudo di Parma 20 mesi con melone.

### **CARPACCIO DI TACCHINO / € 9,00**

Carpaccio di fesa di tacchino con misticanza, vinaigrette al limone e pomodorini confit.

## LE BIRRE SPECIALI

---

**MESSINA CRISTALLI DI SALE PICCOLA / € 3,00**

**MESSINA CRISTALLI DI SALE MEDIA / € 5,00**

**WEISSBIER IN BOTTIGLIA 0,5CL / € 4,50**

**AUER DUNKLES 0,50CL / € 4,50**

Birra scura originale Bavarese con malto scuro. Leggermente maltata con un carattere pieno ed aromattizzato.

**COLLESI "ALTER" 0,75CL / € 12,00**

Birra chiara non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia. Fruttata con profumi di lieviti, vaniglia e crosta di pane.

**COLLESI "BLANCHE" 0,75CL / € 12,00**

Birra non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia. Sentori di fiori e frutta esotica leggera, beverina e fresca.

**COLLESI "FIAT LUX" 0,75CL / € 13,00**

Birra ambrata non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia. Gusto intenso ed avvolgente con profumi di cereali e frutta autunnale.

## I VINI BIANCHI

---

**SOAVE "CAMPO COLLE" DOC / € 20,00**

Latium Morini

**SOAVE "LA CAPELINA" DOC / € 15,00**

Franchetto

**LUGANA "CONCHIGLIA" DOC / € 22,00**

Citari

**TRAMINER AROMATICO DOC / € 20,00**

Zorzettig

**PINOT GRIGIO DOC / € 20,00**

Zorzettig

## I VINI ROSSI

---

**VALPOLICELLA CLASSICO DOC / € 16,00**

Tenute Salvaterra

**VALPOLICELLA RIPASSO DOC / € 23,00**

Tenute Salvaterra

**VALPOLICELLA "LE VOLPARE" DOC / € 16,00**

La Giaretta

**VALPOLICELLA RIPASSO SUP. DOC / € 24,00**

La Giaretta

**VALPOLICELLA SUPERIORE DOC / 24 € 24,00**

Latium Morini

## LE BOLLICINE

---

**MOSCATO D'ASTI DOCG / € 18,00**

Antichi poderi dei Galina

**FRANCIACORTA BRUT DOCG / € 40,00**

Bellavista alma gran cuvée

**PROSECCO EXTRA DRY DOC / € 16,00**

Tenute Salvaterra

**DURELLO LESSINI SPUMANTE DOC / € 18,00**

Franchetto

**LAMBRUSCO MANTOVANO PJAFOC / € 15,00**

Virgili

**LAMBRUSCO PRIMABOLLA / € 15,00**

Puianello

## DA BERE

---

- Acqua naturale o frizzante 70cl / € 2
- 1/4lt Vino bianco o rosato frizzante / € 2,00
- 1/2lt Vino bianco o rosato frizzante / € 4,00
- 1lt Vino bianco o rosato frizzante / € 8,00
- 1/4lt Vino rosso della casa / € 3,00
- 1/4lt Vino rosso della casa / € 6,00
- 1lt Vino rosso della casa / € 9,00
- Birra piccola bionda / € 2,50
- Birra media bionda / € 3,50
- 1/2lt Birra bionda in caraffa / € 4,50
- 1lt Birra bionda in caraffa / € 9,00
- Radler piccola / € 3,00
- Radler media / € 4,00
- Aperitivo / € 3,00
- Aperitivo analcolico / € 2,50
- 1lt Spritz aperol in caraffa / € 10,00
- Bibite in vetro o lattina / € 2,50

## DOLCI HOMEMADE

---

- TIRAMISÙ / € 4,00
- SEMIFREDDO AGLI AMARETTI / € 4,00
- TORTINO AL CIOCCOLATO  
CON CUORE CALDO / € 5,00
- SBRISOLONA DELLA CORTE / € 4,00
- PANNA COTTA / € 4,00  
al cioccolato, al caramello o ai frutti di bosco
- SORBETTO AL LIMONE / € 3,00
- SORBETTO AL CAFFÈ / € 3,00

## DAL BAR

---

- Caffè / € 1,00
- Decaffeinato / € 1,10
- Ginseng / € 1,50
- Caffè d'orzo / € 1,50
- Cappuccino / € 1,50
- Caffè corretto / € 1,50
- Thè caldo / € 1,50
- Liquori e amari / € 3,00
- Grappa / € 3,00
- Grappe speciali / € 5,00



CORTE PELLEGRINI

Ristorante - Tigelleria - Bed & Breakfast

