Ristorante - Pizzeria - Cantina

Corte Santo Stefano

Antipasti

Tagliere di salumi con sottolii di Cerignola e gnocco fritto
(per due persone) (1-5) € 23,00

Culatello di Parma con gnocco fritto (1-5) € 14,00

Carpaccio di black angus con insalata di bieta red chard, gocce di pesto
alla rucola , olio al limone, pomodorini confit e raspadura lodigiana (7-8) € 17,00

Tartare di salmone con burrata pugliese e mango, cipollotto rosso di Tropea
ed emulsione di basilico (4-7-8) € 16,00

Crostini di pane nero 7 cereali con riccioli di burro salato della normandia
acciughe del cantabrico e stracciatella (1-4-7) € 15,00

Trancio di tonno scottato con verdurine in cruditè e riduzione
di melagrana (4-5-9) € 17,00

Saccottino di zucchine e scamorza affumicata servito con
e salsa gauacamole (1-3-5-7) € 14.00

coperto € 2,00

** I prodotti ittici possono essere surgelati in base alla disponibilità di mercato

( ) dettaglio allergeni consultare lista

Ristorante - Pizzeria - Cantina

Corte Santo Stefano

Primi Piatti

*Risotto carnaroli "selezione cascina" alla barbabietola con formaggio buche de chevre e noci piemontesi tostate (1-7-8-12)	€ 17,00
Caserecce di pasta fresca trafilata al bronzo con ragù di cervo e coulis di frutti rossi (1-3-9)	€ 17,00
Ravioli alle erbe di campo con burro fuso aromatizzato alla menta e zeste di limone (1-3-7)	€ 16,00
Pacchero di pasta fresca trafilata al bronzo con pesce spada, melanzane croccanti e pomodorini ciliegini (1-3-4-5-12)	€ 17,00
Spaghetti di pasta fresca al nero di seppia con cozze, gamberi mazzancolle e pomodorini (1-2-3-4-7-9-12-14)	€ 16,00
Linguine di pasta secca al granchio (1-2-5-9-12)	€ 18.00
Fusilli di pasta fresca trafilata al bronzo con crema di zucchine e mantecatura di caciocavallo ragusano (1-3-7)	€ 15,00

NB: La pasta senza ripieno viene interamente fatta in casa ad ecccezione della secca

*risotto minimo due persone

** I prodotti ittici possono essere surgelati in base alla disponibilità di mercato

( ) dettaglio allergeni consultare lista

Ristorante - Pizzeria - Cantina

Corte Santo Stefano

Secondi piatti

Costata di Scottona grigliata su pietra lavica servita con patate contadine al forno (5)	€ 22,00
Fiorentina di Scottona su pietra lavica con patate contadine al forno (5)	€ 6,00 l'etto
La tagliata " Corte Santo Stefano " accompagnata da patata schiacciata e verdurine fritte (1-5)	€ 18,00
"Cotoletta sbagliata" cotoletta di suino alla milanese con insalata di cavolo rosso e maionese al lime (1-3-5-7)	€ 20,00
Catalana di gamberi mazzancolle e gamberoni con cruditè di verdure (2-9)	€ 26,00
Fritto misto della "Corte" con calamaretti della Patagonia, gamberone Argentino, gamberi e verdurine julienne (1-2-4-5-14)	€ 23,00
Turbante di orata con finocchio saltato e salsa di arance (1-4-7-12)	€ 17,00

**I prodotti ittici possono essere surgelati in base alla disponibilita di mercato

() dettaglio allergeni consultare lista

Ristorante - Pizzeria - Cantina

Corte Santo Stefano

Dessert

Tarte tatin di mele servita con pallina di gelato alla crema (1-3-7)	€ 6.00
Tiramisù della "Corte" classico al caffè (1-3-7)	€ 6.00
Tortino al cioccolato fondente dal morbido cuore caldo e quenelle di gelato alla crema (1-3-7)	€ 6.00
Cannolo siciliano con canditi (1-3-5-7-8)	€ 6.00
Cestino di pasta sfoglia con fragole e crema pasticcera (1-3-5-7)	€ 6.00
Fantasia greca alla frutta (base crumble, yogurt greco e macedonia di frutta fresca di stagione (1-3-7-8)	€ 6.00
Sorbetti artigianali ai gusti: Limone e salvia - Mela verde - Mandarino tardivo Lampone – Mango	€ 5.50

() dettaglio allergeni consultare lista

Le tradizionali

Margherita: Pomodoro, fiordilatte, basilico, olio	€ 8,00
Marinara: Pomodoro, aglio, olio, origano	€ 6,50
Calabrese: Pomodoro, fiordilatte, spianata piccante, n'duja	€ 10,00
Napoletana: Pomodoro, fiordilatte, filetti acciuga, origano	€ 9,00
Siciliana: Pomodoro, filetti di acciughe, capperi, olive nere, origano	€ 10,00
Quattro Stagioni: Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive nere	€ 10,00
Capricciosa: Pomodoro, fiordilatte, carciofi, cotto, olive nere, funghi champignon, acciughe	€ 10,00
Ai Formaggi: Fiordilatte, gorgonzola, grana, brie, scamorza	€ 10,00
Pescatora: Pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolla rossa Tropea	€ 10,00
Ortolana: Pomodoro, fiordilatte, verdure di stagione grigliate	€ 10,00
Parmigiana: Pomodoro, fiordilatte, melanzane grigliate, fiammiferi di parmigiano, basilico	€ 10,00
Valtellina: Pomodoro, fiordilatte, bresaola, porcini	€ 13,00
Del Dom: Fiordilatte, zola, lamelle di pere, noci gherigli	€ 10,00
Del Monsignor: Pomodoro, fiordilatte, prosciutto di Praga, formaggio Briè, gocce di tabasco	€ 10,00
Wurstel e patatine: Pomodoro, fiordilatte, wurstel, patatine fritte	€ 10,00
Friarielli:Fiordilatte , salsiccia, friarielli	€ 10,00
Zucchine e gamberetti: Pomodoro, fiordilatte, zucchine grigliate, gamberi	€ 13,00
Bismarck: Pomodoro, fiordilatte, uovo, prosciutto cotto	€ 11,00
Carbonara: (bianca) fiordilatte, uovo, pancetta	€ 10,00
Romana: Pomodoro, fiordilatte, olive nere, capperi, acciughe	€ 10,00
Calzone liscio: Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto	€ 10,00
Calzone farcito: Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon	€ 12,00

Le speciali

Mille punti:(bianca)Fiordilatte, pomodorini rossi e gialli del Salento,basilico fresco e burratina affumicata	€ 14,00
Stracciatella: Pomodoro, stracciatella, crudo, basilico	€ 13,00
Toscana: Pomodoro, fiordilatte, salsiccia, porcini, grana	€ 12,00
Delizia: Pomodoro, fiordilatte, zola dolce, radicchio rosso, salame piccante	€ 12,00
Mare e monti: Pomodoro, fiordilatte, lamelle di porcini, gamberi e calamari	€ 15,00
Pantelleria: Pomodoro, bufala, capperi, acciuga del Cantabric	€ 11,00
Delicata: Pomodoro, fiordilatte, petali di praga, scamorza fumè e polvere di origano	€ 13,00
Norcina: Pomodoro, fiordilatte, guanciale Toscano, lamelle di porcini e olio tartufato	€ 14,00
Mortazza(bianca): Fiordilatte, mortadella, stracciatella, pomodori secchi, granella di pistacchio	€ 14,00
Trevigiana: Pomodoro, fiordilatte, radicchio Trevisano, speck del Trentino e scamorza fumè	€ 13,00
Trentina:(bianca): fiordilatte, scamorza fumè, speck, mele	€ 12,00
Miss: Pomodoro, fiordilatte, zucchine grigliate, bocconcini di salsiccia, brie	€ 13,00
Corte Santo Stefano: Focaccia con Bufala, crudo 24 mesi, pomodorini, rucola, scaglie grana (condito tutto a freddo)	€ 14,00
Pazza: Pomodoro, fiordilatte, carciofi, funghi champignon, prosciutto cotto, uovo, salame piccante	€ 12,00

EXTRA

Mozzarella di bufala campana Dop	€ 3,00
Ogni ingrediente in aggiunta	€ 1,50