



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
Cono di frittura (verdurine, carciofi, crocchè) accompagnate da salsa tartara e salsa piccante (1-3- 5-7)	€ 16,00
Tartare di tonno e avocado, barchetta di pane con stracciatella e lamelle di mandorle tostate (1-4-7)	€ 17,00
Baccalà mantecato su vellutata di zafferano e caviale di salmone (1-4-7)	€ 16,00
Flan di spinaci e zucchine su fonduta di formaggio Taleggio della Val Brembana (1-3-7)	€ 14,00

coperto € 2,00

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

() dettaglio allergeni consultare lista



Primi Piatti

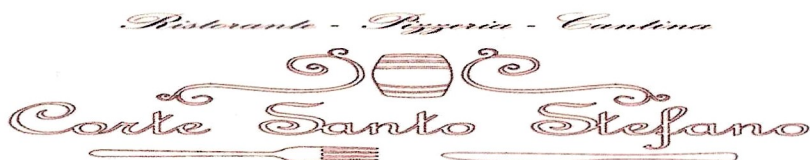
<i>*Risotto carnaroli alla Milanese con ossobuco di vitello (1-7-9)</i>	€ 22,00
<i>Maccheroncini di pasta fresca con crema di cacio, guancialetto croccante e tarallo pugliese (1-3-7)</i>	€ 15,00
<i>Pappardelle di pasta fresca con ragout di cinghiale e melagrana (1-3-9)</i>	€ 17,00
<i>Spaghetti neri di pasta fresca alla chitarra con julienne di totano e pomodorini ciliegini (1-3-14)</i>	€ 16,00
<i>Ravioli al branzino bianchi e neri al sugo di ricotta e pomodorini con scorza di limone e chips di basilico fritto (1-3-4-7)</i>	€ 18,00
<i>*Risotto carnaroli selezione "Cascina" con zucca Delica e zenzero (1-7)</i>	€ 16,00
<i>Fusilli trafilati al bronzo agli spinaci e alla barbabietola con verdure di stagione e ricotta salata (1-3-7)</i>	€ 16,00

NB: La pasta senza ripieno viene interamente fatta in casa

***risotto minimo due persone**

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

() dettaglio allergeni consultare lista



Secondi piatti

Costata di Scottona grigliata su pietra lavica servita con patate contadine al forno (1-5) € 22,00

Fiorentina di Scottona su pietra lavica con patate contadine al forno (1-5) € 6,00 l'etto

La tagliata "Corte Santo Stefano" con patata schiacciata e verdure fritte (1-5) € 18,00

"Cotoletta sbagliata" cotoletta di suino alla milanese con fonduta di formaggio zola e patate fritte (1-3-5-7) € 20,00

Guancia di maiale brasata servita con polenta taragna (1-5-9) € 16,00

Fritto misto della "Corte" con calamaretti della Patagonia, gamberone Argentino, gamberi e verdure julienne (1-2-5-10-14) € 23,00

Scaloppa di salmone al sesamo su crema di asparagi con erbe saltate (1-5-11) € 17,00

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

() 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, guancialetto 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