

RISTORANTE ALLA PESA
-CORTE ITALIA-



Proposte di menù per i vostri eventi



EDIZIONE PRIMAVERA
ESTATE 2026

BENVENUTI IN CORTE ITALIA



VI DIAMO IL BENVENUTO NEL NOSTRO
RISTORANTE, LA LOCATION PERFETTA PER I
VOSTRI EVENTI.

SCOPRI LE NOSTRE PROPOSTE DI MENÙ PER LA
STAGIONE PRIMAVERA ESTATE, I NUOVI PIATTI
E I NUOVI ABBINAMENTI.

SAREMO ONORATI DI AVERVI COME NOSTRI
GRADITI OSPITI.

PROPOSTA DAL MARE

ANTIPASTO

SFORMATINO GRATINATO AL FORNO RIPIENO CON DADOLATA TOTANO
E SALSA DI ACCOMPAGNAMENTO ALL'AVOCADO

DEGUSTAZIONE DI PRIMI PIATTI

RISOTTO ALLA BUSÀRA CON CODE DI SCAMPO, BISQUE DI CROSTACEI,
OLIO ESSENZIALE DI BASILICO "PODERE SANTA CHIARA"

LA CALAMARATA CON CODE DI MAZZANCOLLA, CREMA DI CANNELLINI
E BOTTARGA DI TONNO

SECONDO PIATTO

IL CALAMARO VIRTUOSO, RIPIENO E GRATINATO AL FORNO

CONTORNO

DESSERT DI NOSTRA PRODUZIONE INCLUSO

ACQUA E CAFFÈ

€ 60,00 VINO ESCLUSO

NOTA BENE: SE RICHIESTO UN DESSERT DI PASTICCERIA ESTERNA
CONVENZIONATA CON IL NOSTRO RISTORANTE, IL COSTO A PORZIONE
SARÀ DI 5 EURO. NEL CASO IN CUI IL DESSERT SIA FORNITO DA UNA
PASTICCERIA DI FIDUCIA DEL CLIENTE SARÀ RICHIESTO IL CONTRIBUTO
DI 1 EURO A PERSONA E SARÀ NECESSARIO FORNIRE REGOLARE
RICEVUTA DI ACQUISTO E LISTA INGREDIENTI E ALLERGENI A NORMA DI
LEGGE

PROPOSTA DAL MARE

ANTIPASTO

MARITOZZO FARCITO CON CREMA DI BURRATA, ERBETTE DI CAMPO E
ALICI DELL'ADRIATICO FRITTE

DEGUSTAZIONE DI PRIMI PIATTI

RISOTTO CON POLPA DI PESCE GATTO, SUCCO DI LIMONE, CAVIALE DI
TROTA E BUCCIA DI LIMONE

TORTELLI RIPIENI CON CREMOSO DI PATATE SPADELLATI CON
CAPPESANTE E SUCCO D'ARANCIA

SECONDO PIATTO

IL CALAMARO VIRTUOSO, RIPIENO E GRATINATO AL FORNO

CONTORNO

DESSERT DI NOSTRA PRODUZIONE INCLUSO

ACQUA E CAFFÈ

€ 60,00 VINO ESCLUSO

NOTA BENE: SE RICHIESTO UN DESSERT DI PASTICCERIA ESTERNA
CONVENZIONATA CON IL NOSTRO RISTORANTE, IL COSTO A PORZIONE
SARÀ DI 5 EURO. NEL CASO IN CUI IL DESSERT SIA FORNITO DA UNA
PASTICCERIA DI FIDUCIA DEL CLIENTE SARÀ RICHIESTO IL CONTRIBUTO
DI 1 EURO A PERSONA E SARÀ NECESSARIO FORNIRE REGOLARE
RICEVUTA DI ACQUISTO E LISTA INGREDIENTI E ALLERGENI A NORMA DI
LEGGE

PROPOSTA DALLA TERRA

ANTIPASTO

MARITONZO CON CREMA DI BURRATA, CIPOLLA CARAMELLATA E SFOGLIA DI ZUCCA MARINATA PROSCIUTTO DELLA FORESTA NERA

DEGUSTAZIONE DI PRIMI PIATTI

RISOTTO ALLE ERBE AROMATICHE PROVENZALI DELLA NOSTRA CORTE
BUCCIA D'ARANCIA E CREMA DI FORMAGGIO FRESCO E OLIO
ESSENZIALE DI ARANCE

TRONCHETTI DI PATATE CON TRIS DI POMODORINI, CREMA DI BURRATA
E BASILICO

SECONDO PIATTO

FILETTO DI MAIALE IN BASSA TEMPERATURA, BACON FUMÉ E CREMA DI
CAROTE ALLA CURCUMA

CONTORNO

DESSERT DI NOSTRA PRODUZIONE INCLUSO

ACQUA E CAFFÈ

€ 50,00 VINO ESCLUSO

NOTA BENE: SE RICHIESTO UN DESSERT DI PASTICCERIA ESTERNA
CONVENZIONATA CON IL NOSTRO RISTORANTE, IL COSTO A PORZIONE
SARÀ DI 5 EURO. NEL CASO IN CUI IL DESSERT SIA FORNITO DA UNA
PASTICCERIA DI FIDUCIA DEL CLIENTE SARÀ RICHIESTO IL CONTRIBUTO
DI 1 EURO A PERSONA E SARÀ NECESSARIO FORNIRE REGOLARE
RICEVUTA DI ACQUISTO E LISTA INGREDIENTI E ALLERGENI A NORMA DI
LEGGE

PROPOSTA DALLA TERRA

ANTIPASTO

MUFFIN SALATO SU VELLUTATA DI PISELLI A SPECCHIO, C
CHAMPIGNON FRESCHI TAGLIATI ALLA MANDOLINA E OLIO EXTRA
VERGINE DEL GARDA BRESCIANO D.O.P.AL BASILICO FRESCO

DEGUSTAZIONE DI PRIMI PIATTI

RISOTTO ALL'ESTRATTO DI BARBABIETOLA, FONDUTA, MANDORLE E
BRICIOLE DI SALSICCIA

CALAMARATA CON OLIVE, CAPPERI E CRUMBLE DI TARALLI
TRADIZIONALI

SECONDO PIATTO

PETTO D'ANATRA IN BASSA TEMPERATURA E RISTRETTO AGRODOLCE DI
VINO ROSSO E CACAO E IL SUO PURE' DI SEDANO RAPA

DESSERT DI NOSTRA PRODUZIONE INCLUSO

ACQUA E CAFFÈ

€ 50,00 VINO ESCLUSO

NOTA BENE: SE RICHIESTO UN DESSERT DI PASTICCERIA ESTERNA
CONVENZIONATA CON IL NOSTRO RISTORANTE, IL COSTO A PORZIONE
SARÀ DI 5 EURO. NEL CASO IN CUI IL DESSERT SIA FORNITO DA UNA
PASTICCERIA DI FIDUCIA DEL CLIENTE SARÀ RICHIESTO IL CONTRIBUTO
DI 1 EURO A PERSONA E SARÀ NECESSARIO FORNIRE REGOLARE
RICEVUTA DI ACQUISTO E LISTA INGREDIENTI E ALLERGENI A NORMA DI
LEGGE

PROPOSTA DALL'ORTO (MENÙ VEGANO)

ANTIPASTO

TARTARE DI BARBABIETOLA IN AGRODOLCE CON JULIENNE DI
FINOCCHIO E ARANCE

DEGUSTAZIONE DI PRIMI PIATTI

RISOTTO AL PESTO DI BASILICO E POMODORINI CONFIT PROFUMATI
ALL'ORIGANO

LINGUINA DEL PASTIFICIO "REGINA DEI SIBILLINI" CON CREMA DI AGLIO
NERO TOSCANO E CRUMBLE CROCCANTE DI PANE ALL'OLIO

SECONDO PIATTO

INDIVIA COTTA IN BASSA TEMPERATURA CON SALSA AGRODOLCE SU
PURÈ DI PATATE ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

DESSERT DI NOSTRA PRODUZIONE INCLUSO

ACQUA E CAFFÈ

€ 50,00 VINO ESCLUSO

NOTA BENE: SE RICHIESTO UN DESSERT DI PASTICCERIA ESTERNA
CONVENZIONATA CON IL NOSTRO RISTORANTE, IL COSTO A PORZIONE
SARÀ DI 5 EURO. NEL CASO IN CUI IL DESSERT SIA FORNITO DA UNA
PASTICCERIA DI FIDUCIA DEL CLIENTE SARÀ RICHIESTO IL CONTRIBUTO
DI 1 EURO A PERSONA E SARÀ NECESSARIO FORNIRE REGOLARE
RICEVUTA DI ACQUISTO E LISTA INGREDIENTI E ALLERGENI A NORMA DI
LEGGE

ABBINAMENTO VINI STANDARD

SALVO VARIAZIONI RICHIESTE IN FASE DI PRENOTAZIONE,
L'ABBINAMENTO VINI SARA' IL SEGUENTE:

CON IL MENÙ DAL MARE E DALL'ORTO

UMBRIA I.G.T. CHARDONNAY "I TRALCI" LUNGAROTTI
19 € 0,75 L

CON IL MENÙ DI TERRA

VALPOLICELLA CLASSICO "I PIANETI" AZIENDA AGRICOLA
TOMMASI

DESSERT

MOSCATO SPUMANTE DOLCE € 25
SPUMANTE BRUT BLANC DE BLANC € 25

