

LA CORTE di Zuccarini

Antipasti di mare

Mousse di ceci, impepata di cozze e clorofilla di erbe fresche aromatiche

Gran selezione di pesce crudo e cotto della Corte

Capesante alla plancia, carciofi trifolati, riduzione di scalogno e prosecco
"Soligo"

Baccalà mantecato, crema di patate e sfoglia croccante di polenta

Antipasti di terra

Sfogliatina di funghi porcini, fondente di taleggio D.O.P. e nocciole I.G.P.
tostate del Piemonte

Pappa al pomodoro profumata alla menta e limone, bufala campana D.O.P.
in due consistenze

Carpaccio di manzo marinato e affumicato in casa, piopparelli sott'olio e
misticanza di campo

Goccia di Zibello, Salva Cremasco D.O.P. fritto e confettura di pere
senapata

LA CORTE di Zuccarini

Primi di mare

Corzetti Liguri, pesto di basilico Genovese D.O.P. fatto in casa
e ragù espresso di mazzancolle

Mantecato di riso carnaroli al nero di seppia , calamari scottati A.B.T. e
profumo di limone Sfusato di Amalfi

Maccheroncini al torchio all'amatriciana di mare e chips di guanciale

Linguine " Rummo", bottarga di tonno e salsa di rape rosse

Primi di terra

Spaghetti alla chitarra Abruzzese, ragù di agnello e fondente di grana
padano D.O.P.

Mantecato di riso carnaroli, Franciacorta D.O.C.G., foie gras e ostrica fines
de claire

Vellutata di sedano rapa, polvere di liquirizia e cancellate al guanciale
stagionato di Amatrice

Ravioli di ricotta fresca e limone con salsa di cime di rapa e peperoncino di
Soverato

LA CORTE *di Zuccarini*

Secondi di mare

Catalana d'Astice del Maine

Fritto misto di mare e verdure

Filetto di San Pietro, crema di patate e carciofi stufati

Polpo verace alla plancia, vellutata di castagne e vele di pane integrale

Secondi di terra

La tradizionale costoletta di vitello alla milanese con rucola selvatica e coulis di pomodorini freschi

Ganassino leggermente brasato all'Amarone D.O.C.G. e polenta morbida di Storo

Bocconcini di filetto di fassona al profumo di senape di Dijon e purè di patate viola

Tagliata d'anatra laccata al miele, salsa d'arancia e flan di topinambur

LA CORTE *di Zuccarini*

Dolci

Degustazione dei desserts di nostra produzione

Tortino al cioccolato Valrhona, maracujà e salsa allo zafferano

Sandwich di pan brioche, frutti di bosco e salsa ai pistacchi di Bronte

Torta di grano saraceno, nocciole del Piemonte I.G.P. e crema al caffè

Il tiramisù "rivisitato", servito nel bicchiere con gelato al cioccolato

Strudel tropicale di pasta fillo, salsa al frutto della passione e gelato al
mango

LA CORTE di Zuccarini

Crea il tuo menù...

Una pietanza e il dessert	€ 25
Due pietanze	€ 31
Due pietanze e il dessert	€ 36
Tre pietanze	€ 39
Solo dessert	€ 7
Pane, coperto, servizio	€ 2

Acqua € 2

Caffè € 2

Allergie e Intolleranze alimentari

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette servite in questo esercizio si prega di consultare, prima dell'ordinazione, il LIBRO DEGLI ALLERGENI presente nel locale. Come da DL 13/12/14.