



Carte Felisse

Menù

Chef

Mattia Fornaser

Un menù che interpreta
la nostra idea di cucina:
legame personale con i produttori,
stagionalità degli ingredienti
e la sola tecnica necessaria
al servizio della materia.

Una cucina chiara, concreta e precisa.
Una selezione di vini pensata con cura.
Un gruppo di persone che stanno bene insieme.

Una piccola Corte, a volte Ristorante,
a volte Osteria, Casa e Cucina.

Questo luogo, questo spazio,
questo stare insieme si chiama

Corte Felice

I NOSTRI MENÚ DEGUSTAZIONE SONO SERVITI PER L'INTERO TAVOLO

Degusta 5 atti

Menù di 5 portate “a mano libera”

euro 70.00 *

Percorso al calice_ *3 calici in abbinamento*

euro 30.00



Degusta 7 atti

Menù di 7 portate “a mano libera”

euro 90.00 *

Percorso al calice_ *5 calici in abbinamento*

euro 50.00

* Compresivo di coperto e servizio del pane



À la Carte

Antipasti

€

Fritto di cervella, salvia e cipolla rossa in salsa agrodolce all'aceto di mele
1, 3, 5, 11 22.00

Faraona tiepida, crema di capperi e indivia belga
3, 5, 6, 8 25.00

Insalata di trota, piselli, misticanza aromatica e verdure in agrodolce
* Disponibile in versione vegetariana con tartare di rape rosse
2, 3, 4, 5, 6, 8, 14 26.00

Pasta . Riso . Minestre

€

Ravioli di funghi champignon, noce moscata, pepe verde e uova di trota
1, 2, 3, 4, 7, 14 24.00

Gnocchi di patata, lumache, prezzemolo e limone salato
1, 3, 5, 7, 9 24.00

Risotto mantecato al porro, coniglio e liquirizia (minimo 2 persone)
7, 9 26.00

Minestrone di primizie di stagione < *Orto di Alle* >
7, 9 22.00

Secondi

€

Galletto “alla diavola”, pesto di arachidi e bietoline al papavero
5, 6, 7, 8, 9

28.00

L'orto di stagione < *Orto di Ale* >
3, 9

24.00

Lucioperca “in verde” e profumo di camomilla
2, 4, 7, 8, 14

30.00

Controfiletto di manzo, pastinaca e scalogno marinato
5, 7, 9

32.00

Dessert

€

Caldo e freddo di cioccolato e frutti rossi
3, 6, 7

12.00

Cioccolato bianco, fragole e vaniglia del Madagascar
6

12.00

Nuvola al limone
1, 3, 7

12.00

Acqua "Fonte Sole" _ Naturale o Frizzante	euro	3.50
Caffè "Torrefazione Fusari" _ Biologico	euro	2.50
Coperto comprensivo di servizio del pane	euro	5.00

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, tutti gli ingredienti e i prodotti della pesca, serviti crudi o cotti, possono essere congelati, surgelati all'origine o sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, in conformità ai Regolamenti CE n. 852/2004 e 853/2004.

Stampa e rilegatura a cura di *Officina della Stampa*
Design e impaginazione a cura di *Tua.design*

Elenco dei 14 allergeni



1_GLUTINE



2_CROSTACEI E DERIVATI



3_UOVA



4_PESCE E DERIVATI



5_ARACHIDI E DERIVATI



6_SOIA E DERIVATI



7_LATTE E DERIVATI



8_FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI



9_SEDANO E DERIVATI



10_SENAPE E DERIVATI



11_SEMI DI SESAMO E DERIVATI



12_ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



13_LUPINO E DERIVATI



14_MOLLUSCHI E DERIVATI



Via Ponte 52/E, Pescantina, VR