Corte 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 Felisse

I NOSTRI MENÚ DEGUSTAZIONE SONO SERVITI PER L'INTERO TAVOLO

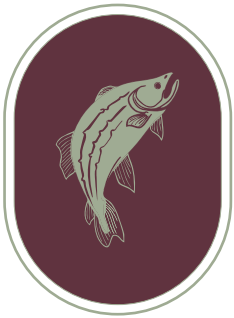
Degusta 5 atti

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 — 24.00
1, 3, 5, 11

Crema di fagioli cannellini affumicati,
lumache ed erbe fritte — 22.00
9, 12

Insalata di lingua, topinambur e salsa verde — 25.00

Disponibile in versione vegetariana con
tartare di rape rosse

Pasta . Riso . Minestre

€

Ravioli di selvaggina, mirtilli rossi
e salsa di funghi porcini — 24.00
1, 3, 7, 9, 12

Gnocchi di patata fondenti, cipolla dolce
e gamberi rosa dell'Adriatico — 28.00
1, 2, 3, 7

Risotto mantecato al porro, coniglio e liquirizia — 25.00
7, 9

Minestrone di primizie di stagione — 20.00
< Orto di Ale >
7, 9

Secondi

€

Pancia di maialino da latte, cioccolato bianco e mandarino 6, 7, 9	26.00
L'Orto in autunno < Orto di Ale > 3, 9	22.00
Salmerino in olio cottura, cavolfiore e spuma di finocchio all'anice stellato 4	30.00
Controfiletto di manzo, purea di zucca e scalogni marinati alla salvia 5, 7, 9	32.00

Dessert

€

Tre consistenze, tre intensità :
tre cioccolati
1, 3, 6, 7 — 12.00

Nuvola al limone 2.0
1, 3, 7, 8 — 12.00

Panna cotta al rosmarino,
mela rossa e croccante al caramello — 12.00

Acqua “Fonte Sole” _ Naturale o Frizzante	euro 3.50
Caffè “Torrrefazione 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.

Allergeni

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

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