

MENÙ



IL CORNIOLO
RISTORANTE

ANTIPASTI / STARTER

- Carne Salada con porcino spadellato al burro e ristretto di manzo guarnito con nocciole croccanti
Carne Salada with porcini mushrooms sautéed in butter and restricted beef garnished with crunchy hazelnuts 13,00 €
- Mazzancolla tropicale avvolta nel guanciale, crema di zucca al miele e riduzione di balsamico
tropical shrimp wrapped in bacon, pumpkin cream with honey and balsamic reduction 11,00 €
- Crema di topinambur, uovo in camicia, crema di Bitto e paglia di porro
Jerusalem artichoke cream, poached egg, Bitto cheese cream and leek straw 10,00 €

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

- Risotto con peperoni in agrodolce e pepe nero mantecato allo Stracchino
Risotto with sweet and sour peppers, black pepper creamed with Stracchino cheese 11,00 €
- Lasagna con porcini, pasta di salame e pecorino
Lasagna with porcini mushrooms, Salami paste and pecorino cheese 13,00 €
- Spaghetto di Gragnano con vongole, crema di ceci e olio al prezzemolo
Spaghetti from Gragnano with clams, chickpea cream and parsley oil 14,00 €

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

- Controfiletto irlandese con patate al cartoccio
Irish sirloin with baked potatoes 23,00 €
- Costoletta di vitello alla milanese con patate arrosto
Milanese-style veal cutlet with roast potatoes 22,50 €
- Coniglio in porchetta con crema di pomodoro aromatico e tapenade di olive taggiasche
Pork rabbit with aromatic tomato cream and taggiasca olive tapenade 17,50 €

- Bocconcini di di baccalà al vapore, hummus di cannellino, pomodoro confit e uovo in camicia
Bites of steamed cod, cannellini beans hummus, confit tomato and poached egg 19,00 €
- Branzino in guazzetto di vongole e pomodoro aromatico
Sea bass in a stew of clams and aromatic tomato 20,00 €

CONTORNI A RICHIESTA 5,00 €/ SIDE DISHES ON REQUEST

- Insalata mista
Mixed salad
- Patate al forno
Baked potatoes
- Patate al cartoccio
Foil en papillote roasted potatoes
- Verdure grill
Grill vegetables

DOLCI / DESSERT

- Tiramisù al caffè
Tiramisu with coffee 8,00 €
- Pannacotta alla vaniglia crema fondente e frutti di bosco
panna cotta with vanilla, dark cream and berries 8,00 €
- Cannolo con Ricotta di pecora, arancia candita e pistacchi
cannoli with sheep Ricotta cheese, candied orange and pistachios 7,00 €
- Tagliata di frutta
Sliced fresh fruit 7,00 €
- Sorbetto all'ananas
Pineapple sorbet 4,00 €

Coperto/Service: 3,00
Prezzi in Euro/Prices in Euros

Note: Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine. Il menù potrebbe subire variazioni secondo la reperibilità dei prodotti.

Some ingredients might have been originally frozen. The menu may vary according to the available products.

ALLERGIE/INTOLLERANZE ALIMENTARI – REG. UE 1169/2011

Vi invitiamo a chiedere informazioni sulla nostra produzione alimentare e sulle nostre bevande per verificare la compatibilità in presenza di allergie e intolleranze alimentari.

ALLERGIES/FOOD INTOLERANCES – EU REG. 1169/2011

Please ask about our food production and our drinks to check compatibility when there are allergies and food intolerances.

