

Ristorante
Corbezzoli

DEGUSTAZIONI | TASTING MENUS

DEGUSTAZIONE VEGETARIANA | 6 PORTATE 60€ 
VEGETARIAN TASTING | 6 COURSES

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Uovo pochet, cipolla di Medicina, tartufo e nocciole

Poached egg, Onions from Medicina PGI, truffle and hazelnuts

Cappelletti di Parmigiano, pere in osmosi e stufato di verdure allo zafferano e camomilla

Cappelletti stuffed with Parmesan, pear osmosis and stewed vegetables with saffron and chamomile

Sapori dell'Orto 

Flavors of the Garden

Pre-dessert

Arachidi, ricotta e pera ai pepi

Peanut, ricotta and pear infused with mixed pepper

DEGUSTAZIONE DI MARE | 6 PORTATE 80€
SEAFOOD TASTING | 6 COURSES

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Ceviche alla mediterranea

Mediterranean ceviche

Linguine Gerardo di Nola alla puttanesca di ostriche

Gerardo di Nola linguine with oyster puttanesca sauce

Pescato cotto e crudo con bietola variegata e il suo latte

Cooked and raw catch of the day with variegated chard and its milk

Pre-dessert

Crema brulée di semolino all'arancia, semifreddo alla vaniglia, castagne e Grand Marnier

Semolina crema brulée with orange, vanilla semifreddo, Grand Marnier and chestnuts

DEGUSTAZIONE DI TERRA | 6 PORTATE 70€
MEAT TASTING | 6 COURSES

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Tartare di fassona, yogurt affumicato, rape e arance

Fassona tartare, smoked yogurt, turnip and oranges

Pasta e patate "del giorno dopo"

Pasta with potatoes of the day after

Pollo arrosto allevato al mais con indivia agrodolce, porro e agrumi

Corn-fed roasted chicken with sweet-and-sour endive, leek and citrus fruits

Pre-dessert

Bavarese alla nocciola, glassa al rocher e caramello salato

Hazelnut bavarian, rocher glaze and salted caramel

DEGUSTAZIONE "AL BUIO" | 8 PORTATE 110€
BLIND TASTING | 8 COURSES

Un viaggio guidato dalla mano libera dello Chef...

Hand-guided tour by our Chef's hands...

ABBINAMENTI VINO | WINE PAIRING

3 CALICI 30€ – 5 CALICI 50€
3 GLASSES 30€ – 5 GLASSES 50€

Le degustazioni si intendono per tutto il tavolo | Tasting are intended for the entire table