

Casa Corsetti

ANTIPASTI

| | | |
|---|----|-------|
| UOVO 63° , Delice de Bourgogne, tartufo | €. | 15,00 |
| SELEZIONE CIOTTI , salumi di maiale brado Umbro | €. | 15,00 |
| TERRINA di coniglio, giardiniera, tartufo, croccante di nocciole | €. | 15,00 |
| MELANZANA fritta, pomodorini confit, maionese, cipolline e pesto | €. | 12,00 |
| TORTINO pecorino, fave, pomodorini confit | €. | 12,00 |

PRIMI

| | | |
|--|----|-------|
| PIRAMIDI sfoglia all'uovo, fagiano, Delice de Bourgogne, tartufo | €. | 16,00 |
| PAPPARDELLE aromi dell'orto, ragù bianco di manzo da tagli pregiati | €. | 15,00 |
| RAVIOLI ricotta reale, Delice de Bourgogne e tartufo nero fresco | €. | 16,00 |
| VELLUTATA , patate, fave, pomodorini confit, mandorle e Delice | €. | 15,00 |
| CHITARRINI di pasta all'uovo fatta a mano agli asparagi | €. | 16,00 |

SECONDI (tutti accompagnato da contorno di stagione)

| | | |
|---|----|-------|
| GUANCIOLA di manzo a cottura lenta, sedano rapa, Sale Maldon | €. | 22,00 |
| MAIALE costina e guancia in CBT e giardiniera | €. | 22,00 |
| FILETTO di manzo, in padella, con Vino Porto e tartufo | €. | 25,00 |
| OSSOBUCO di manzo, in CBT con il suo fondo di verdure | €. | 22,00 |

IL TAGLIO PREGIATO, DALLA GRIGLIA (tutto accompagnato da contorno di stagione)

Secondo disponibilità

| | | |
|--|----|-----------|
| LOMBATA di Piemontese o Marchigiana, frollatura 30gg | €. | 25,00 |
| FIorentina di Piemontese o Marchigiana, frollatura 30gg | €. | 6,00 / hg |
| TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO con i asparagi | €. | 22,00 |

I NOSTRI FORMAGGI (da servire quando volete voi)

| | | |
|---|----|-------|
| selezione di freschi e stagionati, in affinamenti di pregio | €. | 16,00 |
|---|----|-------|

Casa Corsetti

DESSERT

| | |
|--|---------|
| TORTINO al cioccolato fondente, cuore al lampone e semifreddo | €. 8,00 |
| MORBIDO di cocco, mango e maracuja | €. 8,00 |
| BAVARESE assoluto di fragola | €. 8,00 |
| CHEESE CAKE con formaggio erborinato, croccante e lampone | €. 8,00 |

CAFFE' DAL MONDO

| | |
|--|----------|
| Caffè Giada Selezione Oro | €. 2,00 |
| Caffè Cuba Extra Turquino Alto Serra dolce, acidità tenue, corpo rotondo, aroma molto piacevole, riccoe una nota leggermente affumicata | €. 6,00 |
| Caffè Nepal Mount Everest Supreme magnifica consistenza, singolare struttura, sentori di cacao e arancia candita, note di zenzero sul finale | €. 6,00 |
| Caffè Colombia Barrique Rum affinato in barrique ex-rum, colpisce sia per la sua intensità che per le particolari caratteristiche aromatiche di Rum e liquore | €. 9,00 |
| Caffè Jamaica Blue Mountain aroma intenso, gusto intenso ed avvolgente, eccezionalmente ricco, morbido e dolce, con persistenza incredibilmente prolungata | €. 9,00 |
| Caffè Indonesia KopyLuwak prodotto in poche decine di chili all'anno, dai chicchi raccolti dopo la digestione del Luwak, che "tosta" naturalmente la bacca con i propri succhi gastrici; gusto forte e complesso, con retrogusto di zucchero bruciato e note cioccolatate | €. 18,00 |

Casa Corsetti

BIBITE ANALCOLICHE E BAR

| | |
|--|---------|
| Acqua | €. 3,00 |
| Soft Drink Galvanina (Cola / Cola Zero / Limonata) | €. 4,00 |
| Giada Deca / Orzo / Ginseng | €. 3,00 |
| Cappuccino / Americano / Macchiato | €. 3,00 |
| Tè Verde/Nero / Tisana Zenzero & Lime / Infuso Frutti di Bosco | €. 3,00 |
| Coperto | €. 3,00 |

ALLERGENI ED INTOLLERANZE

(in ottemperanza al Regolamento UE No.1169/2011)

In questo esercizio possono essere presenti preparazioni contenenti i seguenti ingredienti allergenici:

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti

Si invitano tutti i Gentili Ospiti con allergie o restrizioni alimentari a darne prontamente comunicazione al personale. La Direzione è a disposizione per valutare individualmente la possibilità di preparare piatti che rispondano a specifiche restrizioni alimentari.

Si ricorda inoltre che tutte le materie prime impiegate, secondo necessità di processo, possono essere soggette ad abbattimento rapido di temperatura, all'interno della nostra cucina.