



Ristorante - Pizzeria - Cantina



Antipasti

<i>Tagliere di salumi con sottolii di Cerignola e gnocco fritto (per due persone)</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Culatello di Langhirano con piadina romagnola, formaggio squacquerone e rucola</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Tartare di manzo con composta di mela speziata, senape antica, tuorlo uovo e aceto balsamico I.g.p.</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Duetto di salmone (salmone marinato e tartare di salmone con burratina affumicata e favette)</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Insalatina di mare agli agrumi e zenzero con crema di lattuga e pomodorini confit</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Melanzana viola al forno con pomodoro S. Marzano crudo, gamberoni argentini e bottarga di muggine</i>	<i>€ 14,00</i>

coperto € 2,00

aperitivo in cantina € 7,00



Ristorante - Pizzeria - Cantina

Corte Santo Stefano

Primi Piatti

- Paccheri di pasta fresca di Gragnano con ratatouille di verdure e petali di Castelmagno d.o.p.* € 12,00
- Garganelli in crema di zucchine e menta con punti di peperone rosso e briciole di bacon croccante* € 12,00
- * Risotto ai 3 pomodori con ricotta salata e cubi di melanzane fritte* € 12,00
- Orecchiette con vongole e cime di rapa, olive taggiasche e pan sfritto all'aglio* € 14,00
- Spaghettoni alla chitarra con gallinella di mare e finocchietto, uvetta, capperi e pomodori secchi* € 14,00
- * Risotto al nero di seppia con julienne di calamari e fiocchi di salmone marinato* € 14,00
- * Risotto minimo per 2 persone*



Restaurant - Pizzeria - Cantina

Corte Santo Stefano

Secondi piatti

- Costata di Scottona grigliata cotta alla pietra lavica con patatine fritte* € 20,00
- Fiorentina di Scottona servita al tavolo su pietra lavica (€ 5,00 l'etto) (peso: 1,000/1,200 kg)*
- La tagliata " Corte Santo Stefano "* € 18,00
- Medaglione di filetto di angus argentino con chips di topinambur e riduzione ai frutti rossi* € 20,00
- Filetto di branzino con ricotta, spinacino novello e crudité di cavolo rosso* € 16,00
- Millefoglie di baccalà mantecato profumato al lime e polentina bramata di mais* € 17,00
- Cubotti di tonno rosso in crosta di pistacchio con finocchi e riduzione di " Virgin colada "* € 17,00
- Fritto misto della "Corte" con calameretti della Patagonia, gamberone argentino e verdure julienne* € 20,00

**I prodotti ittici possono essere surgelati in base alla disponibilita di mercato*



Restaurant - Pizzeria - Cantina

Corte Santo Stefano

Dolci della Corte

- Tiramisù della Corte ai frutti di bosco e il loro estratto* € 6,00
- Tortino al cioccolato dal cuore morbido* € 6,00
- Fagottino di sfoglia con mele, amaretti e crema alla vaniglia* € 6,00
- Cestino di pasta sfoglia crema chantilly e fragole* € 6,00
- Cheesecake "fredda" con amaretti e gelatina di limone e basilico* € 6,00
- Pesche noci al vin brulé "estivo" con pralina di fiordilatte e croccante di cioccolato* € 6,00
- Semifreddo al gianduia, mille punti di pistacchio e crema al caffè* € 6,00
- Sorbetti artigianali ai gusti:*
- Limone e salvia – Fico d'india e passito di Pantelleria – Mango e rum – Mirto* € 5,00



Ristorante - Pizzeria - Cantina

Corte Santo Stefano

Pizze

*Le nostre pizze sono preparate con farina di alta qualità **PETRA 3** proveniente da **Molino Quaglia** una farina di grano 100% italiano macinata a pietra che successivamente viene reintegrata con la propria crusca ne deriva una farina poco raffinata ad alto contenuto di fibra alimentare l'impasto viene fatto lievitare lungamente per oltre **40 ore** con lievito madre, così da renderla altamente digeribile.*

Il pomodoro che utilizziamo viene passato esclusivamente a mano da pomodori pelati di alta qualità e la mozzarella è un fior di latte come nella vera tradizione Napoletana, il risultato è una pizza tipica napoletana dal bordo alto al tatto molto croccante e fragrante dallo spiccato gusto di grano.



www.farinapetra.it

Le tradizionali

<i>Margherita: Pomodoro, mozzarella, basilico, olio</i>	€ 6,00
<i>Marinara: Pomodoro, aglio, olio, origano</i>	€ 5,00
<i>Calabrese: Pomodoro, mozzarella, spianata piccante</i>	€ 8,00
<i>Napoletana: Pomodoro, mozzarella, filetti acciuga, origano</i>	€ 7,50
<i>Siciliana: Pomodoro, filetti di acciughe, capperi, olive nere, origano</i>	€ 8,00
<i>Quattro Stagioni: Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive nere</i>	€ 8,00
<i>Capricciosa: Pomodoro, mozzarella, carciofi, cotto, olive nere, funghi champignon, capperi, acciughe</i>	€ 8,00
<i>Quattro Formaggi: Mozzarella, gorgonzola, grana, scamorza</i>	€ 8,00
<i>Pescatora: Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa</i>	€ 8,00
<i>Ortolana: Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione</i>	€ 8,00
<i>Parmigiana: Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano reggiano grattugiato.</i>	€ 8,00
<i>Valtellina: Pomodoro, mozzarella, bresaola, porcini</i>	€ 9,00
<i>Del Dom: Mozzarella, zola, pere, noci</i>	€ 8,00
<i>Del Monsignor: Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Praga, formaggio Briè, tabasco</i>	€ 8,00
<i>Wurstel e patatine: Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte</i>	€ 8,00
<i>Friarielli: Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli</i>	€ 8,00
<i>Zucchine e gamberetti: Pomodoro, mozzarella, zucchine, gamberi</i>	€ 8,00
<i>Romana: Pomodoro, mozzarella, olive nere, capperi, acciughe</i>	€ 8,00
<i>Calzone liscio: Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	€ 8,00
<i>Calzone farcito: Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon</i>	€ 10,00

Le speciali

Fagotto della Corte: Pomodoro, mozzarella, rucola, bufala, crudo 24 mesi € 11,00

Ariccia: Pomodoro, mozzarella, peperoni fritti, porchetta € 11,00

Manto bianco: Pomodoro, straccetti di scamone al rosmarino, insalata iceberg, pomodoro ramato, gocce yogurt greco € 13,00

Selva di bosco: Pomodoro, mozzarella, mirtilli, porchetta, ricotta stagionata a scaglie € 12,00

Barchetta: Pomodoro, ricotta fresca, sedano, pomodorini, salmone marinato all'arancia € 11,00

New power: Pomodoro, mozzarella, salame piccante, burratina pugliese, peperoncini fritti (piccantissima) € 10,00

Luce di lampara: Pomodoro, tonno fresco, gamberetti salmone fresco, rucola, pomodorini, pioggia di lime € 14,00

Bruschettona con bordo ripieno: Pomodoro, burrata pugliese pomodoro ramato condito da bruschetta, scaglie grana e gocce di aceto balsamico € 11,00

Focaccia chiusa: Vellutata di salsa tonnata, insalata, pomodoro fresco, mozzarella, bresaola € 13,00

EXTRA

Mozzarella di bufala campana Dop € 3,00

Ogni ingrediente in aggiunta € 1,50