

LaCORTE

RESTAURANT

Menù della Tradizione

Battuta di Fassona al coltello

~

Vitello tonnato all'antica

~

Tajarin al ragù di salsiccia di Bra

oppure

Ravioli del "Plin" al sugo d'arrosto

~

Guancia brasata al Barbera con
purea di patate

~

Bônet

60€



Plateau Royal del Palàs

Ostrica la Perla del Delta IT
Ostrica Royale Hervè FR
Ostrica Regal Oro IR
Gambero rosso
Gambero viola
Gambero blu
Scampo
Capesanta
3 Bulots
3 Cannolicchi
Misto pesce crudo (Sashimi)

Servito con burro salato, acidulato e aioli

85€

Antipasti

Battuta di Fassona e giardiniera di verdure	16€
9-10-11	
Vitello tonnato all'antica	16€
3-4	
Asparago bianco e bresaola di Ventresca di tonno	20€
Insalata di mare, cruda e cotta	22€
2-4-9-13	
Zucchina trombetta, perlàge di tartufo nero	16€

Primi Piatti

Ravioli del "Plin" al sugo d'arrosto	18€
1-3-7-9-11	
Tajarin al ragù di salsiccia di Bra	16€
1-3-7-11	
Tortelli di ricotta di Seirass, fave e pepe	16€
1-3-7	
Carbonara di mare	22€
1-2-3-4-7-13	
"Gyoza" alla piastra, calamari e scampi	22€
1-2-4--5-6	

Secondi Piatti

Guancia brasata al Barbera, purea di patate	22€
7-9-11	
Costolette di Pata Negra, kumquat, bietoline e aceto di melograno	26€
7-11	
Pescato alla piastra con asparagi	30€
4-7-9-11	
Parmigiana di melanzane "Umami"	20€
7	
Selezione di formaggi di "Franco Parola"	18€
7-8-9-11	