

MENÙ RIDOTTO

PER INCOMINCIARE

Focaccina 3 farine bio (1-6) 6

Focaccina 3 farine bio con olio evo e rosmarino

Il Nero Buono di Cori (7) 13

Prosciutto Crudo riserva di Cori affinato al vino rosso

Caprese di Burrata di Fondi (7) 15

Burrata di fondi con pomodorini confitt e salsa al basilico

I NOSTRI TAGLIERI

Gran Selezione da Nord a Sud x2 (6-7-8) 27

- Latte di Capra Camomilla e Fieno
- Latte Vaccino Lombardo Rhum e Tabacco
- Pecorino Laziale Pistacchio e Miele
- Erborinato del Friuli Frutti Rossi e Vin Brulè
- Prosciutto Crudo riserva di Cori affinato al vino rosso
- Speck Alto Adige alle erbe di montagna
- Mortadella di Suino Nero delle Nebroidi
- Salame Toscano Pepe Nero e Tabacco

Degustazione Formaggi (6-7) 18

Erborinati, Stagionati e Affinati

Tagliere Vegetariano Bio x2 (6-7) 24

Formaggi, Melanzane, Zucchine e Peperoni Grigliati



MENU' RIDOTTO

I FRITTI

Supplì al telefono	(1-3-6)	4
Supplì di riso, pomodoro, fiordilatte, grana, basilico		
Sfilacci di pollo	(1-3)	8
Filetti di pollo fritti con panatura panko		
Patatine Fritte	(1-3)	6

LE PINSE

Norcina	(1-5-6-7)	16
Mortadella di suino nero stracciatella granella di pistacchio		
Margherita Estiva	(1-3-6)	16
Crema di datterino giallo salsa al basilico mozzarella di bufala e pomodorini arrosto		
Originale	(1-6-11)	17
Rucola stracciatella prosciutto crudo riserva di cori e marmellata di fichi		
Ortolana	(1)	15
Crema di ceci, zucchine grigliate, pomodorini confitt e basilico fresco		



MENU' RIDOTTO

TARTARE E CARPACCI

Tartufata	(6-7)	22
Battuta di scottona tartufo nero e crema al pecorino		
Made in Sud	(3-4-6-7)	17
Battuta di scottona stracciatella cipolla caramellata granella al pistacchio e Mayo al basilico		
Specialista	(3-4-5-7-9)	21
Cubetti di scottona accompagnati dalle nostre salse homemade		
Passionale	(7-9-10)	18
Carpaccio di scottona senape mango e curry pomodorino arrosto e granella di noci		

GRILL SELECTION (con contorno)

BBQ Pork Ribs	(9)	25
Costolette di maiale cotte a bassa temperatura e glassate con salsa BBQ		
Cosciotti di pollo	(1-9)	19
Cosciotti di pollo campese BIO marinati e glassati con aceto balsamico e miele		
Hamburger di Black Angus 200gr	(1-3)	19
Con pane bacon cheddar cipolla caramellata lattughino pomodoro fresco e Mayonese affumicata		



MENU' RIDOTTO

PRIMI DELLA CASA

Cacio e Pepe Originale (1-3-6) 17
Tonnarello con la ricetta Originale

Cacio e Pepe "Il Cortile" (1-3-6-7) 24
Tonnarello Cacio e Pepe con aggiunta di tartare di Angus e
tartufo nero

Gnocchetti Tricolore (1) 17
Gnocchetti di patate, crema di zucchine, pomodoro confitt,
stracciatella e granella di noci

Carbonara (1-3-6) 17
Uova fresche BIO guancialetto amatriciano pecorino romano e
pepe nero

Amatriciana (1-3-6) 17
Con pomodoro San Marzano, Guancialetto amatriciano,
Pecorino Romano

INSALATONE

Panzanella (1) 15
Insalata mista, crostini di pane, pomodorini, mais, olive di
Gaeta D.O.P

Esotica (1-3) 17
Insalata mista, avocado, noci, pomodorini e salsa di soia



MENU' RIDOTTO

CONTORNI

Verdure Grigliate 7
Melanzane, zucchine e peperoni

Cicoria ripassata 7
cicoria ripassata aglio,olio,e peperoncino

Patate al forno 7

DOLCI

Tiramisù (1-3-6) 8
Crema al mascarpone, savoiardi, caffè e cacao

Cheesecake (1-3-6) 8
Mango, Frutti di Bosco, Nutella (7)

Semifreddo (3-6-7) 8
Pistacchio, Torroncino

Servizio 2



MENU' RIDOTTO

LISTA ALLERGENI

- Cereali contenenti glutine - I
- Prodotti contenenti crostacei - 2
- Prodotti a base di uova - 3
- Prodotti a base di arachidi - 4
- Prodotti contenenti soia - 5
- Prodotti con lattosio - 6
- Frutta a guscio (mandorle-noci-pistacchio) - 7
- Prodotti contenenti sedano - 8
- Prodotti contenenti senape - 9
- Prodotti contenenti sesamo - 10
- Prodotti contenenti anidride solforosa - 11

