



*Corte Cabiria*  
— R I S T O R A N T E —

## Benvenuti in Corte Cabiria!

Abbiamo pensato a questo luogo per arricchire l'esperienza Cabiria Wine Bar, creando un ambiente piacevole, elegante e informale dove vi poteste sentire accolti e coccolati.

Dove gustare una cucina di terra e di mare che, con creatività e semplicità, esaltasse le qualità di una grande materia prima.

Troverete in Corte Cabiria un angolo di tranquillità dove tradizione e modernità si fondono, trascorrendo momenti di profonda armonia.

Non esitate a chiederci qualunque informazione: saremo felici di rispondere a ogni vostro bisogno o curiosità!

---

### Menù Degustazione "Corte Cabiria"

Sperimentate il Percorso di sei portate, scelte dallo Chef, che vi condurrà attraverso i piatti più rappresentativi e intriganti del Corte Cabiria. Il menù sarà composto da tre antipasti, un primo, un secondo e un dolce.

#### **Terra**

50 a persona

#### **Mare**

50 a persona

I menù degustazione sono per l'intero tavolo

# Proposte di Mare

## Antipasti

Tonno scottato, insalata di puntarelle, acciughe, crema di burrata e prezzemolo



16

Polpo fritto, purea di ceci, cicoria ripassata



16

Insalata di mare scottata, topinambur, cavolo viola, salsa al rafano



16

## Primi piatti

Risotto Carnaroli, zucca, capasanta in crudità, limone candito



17

Orecchiette pugliesi, calamari, cime di rapa, bagna cauda all'aglio nero di Voghiera



16

Paccheri, crostacei, fagioli zolfini, cavolo nero



17

## Pietanze

Merluzzo Carbonaro, funghi pioppini, sedano rapa, crema di prezzemolo



22

Spiedino di seppia, polenta di Storo, sughetto al nero di seppia, broccoli



21

Zuppetta di pesce, molluschi e crostacei, piccole verdure





22

## Proposte di terra

### Antipasti

Guancetta di maialino stufata, polenta di Storo frita, germogli di senape selvatica  
16




Anchetta di vitello arrostita, zucca, arancia, verza, pop corn di mais  
16

Flan di zucca e Brillant Savarin, crocchetta di Brillant Savarin e spinaci, fonduta, uovo di quaglia, tartufo  
   
15

### Primi piatti

Maltagliati, carciofi, paleta di maiale iberico, zuppetta di fagioli  
   
15

Fagottini di pasta ripieni di patata, caprino e robiola con ragù bianco di vitello e fonduta al parmigiano  
     
16

Tagliolini alla rapa rossa, burro acido, funghi cardoncelli, fonduta al blu della Lessinia  
    
15

### Pietanze

Controfiletto di cervo in crosta di pistacchio, radicchio trevigiano tardivo, salvia in tempura  
  
23

Stinco d'agnello, patata schiacciata al prezzemolo, carciofo brasato  
21

Piccione, patè di foie gras d'anatra, cardo, cipolline borettane all'agro  
23

### ... e inoltre

Selezione di Salumi dop italiani  
   
15

Selezione di Formaggi freschi, stagionati ed erborinati  
  
15

## Fuori Carta

Tartare di manzo, crispy di patate, salsa verde



15

Terrina di fegato grasso d'anatra, amarene, pan brioche



16

Tagliatelle al mattarello con ragù alla bolognese



14

Tagliolini al mattarello, tartufo bianco, fonduta al parmigiano



30

Acciughe del Mar Cantabrico gr.50 con pane abbrustolito e burro



12

Spaghetti monograno di kamut "Pastificio Felicetti" con ricci di mare,  
pan fritto e fili di peperoncino



15

## I nostri antipasti crudi di pesce

Scampi, ricotta stagionata, limone candito



15

Gamberi viola di Porto Santo Spirito, foie gras, pan brioche



15

Seppiolina di Porto Santo Spirito, zuppetta tiepida di fagioli, chips di polenta



15

Pizzaiola di ricciola in crudità



15

Carpaccio di capesante, verza viola, tartufo nero scorzone



15

Tartare di tonno Pinna Gialla, purea di cime di rapa, salsa bagna cauda



15

Degustazione di crudità con sei tipologie



36

Il pesce ha subito un processo di abbattimento come indicato dal decreto in vigore

## I Dolci

Non importa quanto hai mangiato  
ci sarà sempre spazio per il dessert  
il dessert non va nello stomaco...  
va dritto al cuore

Crostatina con frangipane di mele, crema inglese, gelato al pistacchio



8

Castagna e mandarino



8

Mascarpone, pistacchio, frutto della passione



8

Gelato di crema con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena extra vecchio



8

Gelato di crema con Nocino riserva



8

Sorbetti al cucchiaio

6,5

I nostri Biscotti



6