



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

€ 57 a persona

Mare

€ 57 a persona

I menù degustazione si intende lo stesso per tutti i componenti del tavolo

Coperto € 3

Proposte di Mare

Antipasti

Filetti di rombo in crosta di popcorn di maiale, caponata di melanzane, pesto leggero
*(4, 8)

€ 16

Calamaro ripieno con borragine, taccole, burrata affumicata, pesto alla siciliana
*(7, 14)

€ 16

Primi piatti

Risotto alla granseola, aglio nero di Voghiera, aria al bergamotto
* (2, 7)

€ 17

Plin ripieni di orata, crema di peperone, mugnuli, mandorle tostate
*(1, 3, 4, 8)

€ 16

Passatelli, vongole veraci, crema di zucca
*(1, 3, 14)

€ 16

Pietanze

Guancette di rana pescatrice in guazzetto, piccole verdure, chips di mais
*(4)

€ 22

Trancio di branzino, patata schiacciata alla rapa rossa, cipollotto e friggietello brasati,
olio alle erbe fini

*(4)

€ 22

* i piatti potrebbero contenere tracce di:

1) glutine, 2) crostacei, 3) uova, 4) pesce, 5) arachidi, 6) soia, 7) latte, 8) frutta a guscio,
9) sedano, 10) senape, 11) semi di sesamo, 12) anidride solforosa, 13) lupini 14) molluschi;

Per ogni informazione più dettagliata a riguardo potete rivolgervi direttamente al personale di servizio.

Proposte di terra

Antipasti

Carpaccio di cervo di nostra affumicatura, crostino di schiacciata romana, robiola di Rocca Verano, frutti di bosco

*(1, 7)

€ 16

Pancia di maialino arrostita, erbe amare, mela, cipolla al fumo

€ 16

Uovo cotto a bassa temperatura, spinaci, fonduta al taleggio, tartufo bianco

*(3, 7)

€ 17

Primi piatti

Ravioli alla parmigiana

*(1, 3, 7)

€ 16

Gnocchi di patate, ragù d'anatra, stridoli, noce moscata

*(1, 3, 9)

€ 16

Tagliatelle ai funghi di stagione, animelle di vitello, salsa al sangiovese

*(1, 3)

€ 16

Pietanze

Coppa di suino iberico, carota, verza, pompelmo

€ 22

Controfiletto di agnello, pavè di verdure, salsa al timo

*(7)

€ 22

... e inoltre

Selezione di Salumi dop italiani

*(1,7)

€ 15

Selezione di Formaggi freschi, stagionati ed erborinati

*(7)

€ 15

* i piatti potrebbero contenere tracce di:

1) glutine, 2) crostacei, 3) uova, 4) pesce, 5) arachidi, 6) soia, 7) latte, 8) frutta a guscio,
9) sedano, 10) senape, 11) semi di sesamo, 12) anidride solforosa, 13) lupini 14) molluschi;

Per ogni informazione più dettagliata a riguardo potete rivolgervi direttamente al personale di servizio.

I Dolci

Tortino e crema leggera al limone, spuma alla liquerizia

*(1, 3, 7, 8)

€ 8

Cheesecake al pistacchio, mousse ai frutti rossi

*(1, 7, 8)

€ 8

Tartelletta con pere e zenzero, cremoso al cioccolato

*(1, 3, 7)

€ 8

Gelato di crema con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena extra vecchio

*(3, 7)

€ 8

Gelato di crema con Nocino riserva

*(3, 7)

€ 8

Sorbetti al cucchiaio

€ 6,5

I nostri Biscotti

*(1, 3, 7, 8)

€ 6

* i piatti potrebbero contenere tracce di:

1) glutine, 2) crostacei, 3) uova, 4) pesce, 5) arachidi, 6) soia, 7) latte, 8) frutta a guscio,
9) sedano, 10) senape, 11) semi di sesamo, 12) anidride solforosa, 13) lupini 14) molluschi;

Per ogni informazione più dettagliata a riguardo potete rivolgervi direttamente al personale di servizio.