

Ristorante
"La Corte degli Archi"

Piatti Speciali del nostro Ristorante
Special plates of our Restaurant

Degustazione di cinque formaggi Biologici italiani servito con confetture ed il nostro pane ai cereali ^{*1*7*8}
Tasting of five kind of Biological cheese with mix jams and honey and bread of our restaurant
22,00 €

Caviale Baerii selezione Prunier 10g servito con Blinis e panna acida ^{*1*4*7}
Caviar Baerii Prunier selection 10g with Blinis and cream sour cream
30,00 €

Caviale Asetra selezione Prunier 20g servito con Blinis e panna acida ^{*1*4}
Caviar Baerii Prunier selection 20g with Blinis and sour cream
60,00 €

Antipasti / Starters

Carpaccio di Branzino alla mediterranea *1*4
Sea Bass carpaccio with tomato and olives
22,00 €

Pane con Burro "Maison Bordier" e alici del Cantabrico *1*4*7*14
Bread crouton with Butter "Maison Bordier" and Cantabrico anchovies
22,00 €

Tartare di Manzo "Selezione Sakura", cipolle borretane alla brace e salsa bernese *1*2
Beef tartare 'Sakura Selection,' grilled borretane onions and béarnaise sauce
18,00 €

Fungo cardoncello, polenta e tartufo nero **
Cardoncello mushroom, polenta and black truffle
18,00 €

Zucca alla brace, fonduta di Parmigiano Reggiano 40 mesi, prezzemolo e balsamico *7
Grilled pumpkin, 40-month aged Parmigiano Reggiano fondue, parsley and balsamico
18,00 €

Primi piatti / First courses

I classici della tradizione romana
Carbonara *1*3*7, Amatriciana*1, Cacio e pepe *7
The classics of Roman tradition
Tonnarelli pasta 'Carbonara', 'Amatriciana', 'Cacio e pepe'
18,00 €

Pasta mista, cozze, fagioli e peperone crusco *1*12
Pasta with mussels, beans and crunchy pepper
20,00 €

Linguine Mancini e scorfano *1*2*4
Linguina with redfish fish
26,00 €

Gnocchetti con ragù di cortile e porcini *1*9
Gnocchetti with country-style ragù and porcini mushrooms
25,00 €

Raviolo di coniglio, carota affumicata e ginepro *1*7*9
Ravioli with rabbit, carrots and ginepro
22,00 €

Tagliolini con burro di manteca tartufo *1*7*8
Tagliolini pasta with butter and truffle
26,00 €

Secondi piatti / Second courses

Ribeye di Manzo Argentino e cicoria
Beef ribeye steak and chicory
30,00 €

Quaglia alla brace con cipolle di Tropea al vino rosso
Grilled quail with Tropea onions and red wine
28,00 €

Coniglio alla cacciatora e crema di patate affumicate *7
Rabbit 'alla Cacciatora' with smoked potato cream
24,00 €

Polpo, verza alla brace e cavolo nero *13
Octopus, grilled cabbage and black kale
26,00 €

Ricciola, sedano rapa e bieta *4 *9
Amberjack, celeriac and chard
28,00 €

Desserts

Tiramisù *1 *3 *7
Homemade tiramisù
10,00 €

Brownies al cioccolato fondente "selezione Valrhona" *1 *7
Dark 'Valrhona selection' chocolate brownies
10,00 €

Crostatina con ricotta e visciole *1 *7 *8
Tart with ricotta and sour cherries
10,00 €

Torta delle rose (consigliato per due persone) *1 *3 *7
Rose cake (for two people)
20,00 €

Plateau di fruttini gelato
Mix of ice cream fruits
13,00€

Pane e coperto/Bread and cover charge
3,00€

Cestino di pane/Home-made bread
5,00€

Tabella allergeni – Allergies info

1 Glutine – Cereals containing gluten
2 Crostacei – Crustaceans
3 Uova – Eggs
4 Pesce – Fish
5 Arachidi – Peanuts
6 Soia – Soyabeans
7 Latte – Milk

8 Frutta a guscio – Nuts
9 Sedano – Celery
10 Senape – Mustard
11 Sesamo – Sesame seeds
12 Lupini – Lupin seeds
13 Molluschi – Molluscs
14 Anidride solforosa e solfiti – Sulphur dioxide and sulphites

Bollicine - Sparkling wines

Prosecco Brut Doc Naonis	30,00€ - Glass €8,00
Cuveè del fondatore "Graziano Merotto"	40,00€
Franciacorta Brut Reserve 'San Cristoforo'	50,00€
Franciacorta Saten 'Le Vedute'	55,00€
Champagne Brut Reserve 'Louis Costant'	60,00€
Champagne San Peterburg "Veuve Cliquot"	100,00€

Vini Bianchi - White wines

Pecorino Le Arance IGP "Umani RONCHI"	30,00€
Chardonnay IGP "Versante Vallone"	30,00€
Malvasia Puntinata del Lazio IGT "Pietra Pinta"	30,00€
Dorigati Pinot Grigio Doc	40,00€
Ribolla Gialla IGP "Vigna del Lauro"	35,00€
Muller Thurgau delle Dolomiti IGT "Aichholz"	40,00€
Gewurztraminer Alto Adige DOC "Aichholz"	40,00€
Sauvignon IGT "Aichholz"	40,00€
Chablis Premier Hamelin "Cru Beuroy"	50,00€

Vini Rossi - Red wines

Cesanese del Piglio Superiore DOCG "Vigneti Calù"	35,00€
Primitivo di Puglia Appassito IGT "Imprint"	35,00€
Barbera d'Alba Pelisa DOC "Monchiero Carbone"	40,00€
Nebbiolo delle Langhe Regret DOC "Monchiero Carbone"	40,00€
Chianti Classico DOCG "Tenuta Liliano"	40,00€
Montepulciano Spinelli Riserva DOC "Spinelli"	45,00€
Brunello di Montalcino DOCG "Verbena"	60,00€
Amarone della Valpolicella DOCG "Ca' Rugate"	80,00€