

MENÙ ALLA CARTA

Gli alimenti come il pesce, da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo subiscono un trattamento di bonifica mediante sottovuoto e abbattimento a -20° per almeno 48 ore, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

In conformità al Regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento e del Consiglio Europeo, segue l'elenco dei prodotti e delle sostanze che potrebbero provocare allergie ed intolleranze.

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte.
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, anacardi, noci, pistacchi e prodotti a base di frutta a guscio.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Our fresh fishery products have not undergone any preserving process other than chilling, freezing or quick-freezing at -20° for at least 48 hrs, including fish that is vacuum-wrapped or wrapped in a controlled atmosphere according to Reg. (EC) No. 853/2004, annex III, section VII, chapter 3, letter D, point 3.

In compliance with the EU Regulation n. 1169/2011 of the European Parliament and Council, the list of products and substances that may cause allergies and intolerances follows:

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof.
2. Crustaceans and product thereof.
3. Eggs and product thereof.
4. Fish and product thereof.
5. Peanuts and product thereof.
6. Soybeans and product thereof.
7. Milk and product thereof.
8. Nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios nuts and product thereof.
9. Celery and product thereof.
10. Mustard and product thereof.
11. Sesame seeds and product thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/ litre.
13. Lupin and product thereof.
14. Molluscs and product thereof.

IL CORTILE

ASSAGGI / BITES

MINI BUN DI ZUCCA / PUMPKIN MINI BUN	1 - 3 - 5 - 7 - 11 - 12	32€
Un hamburger di manzo e/o un hamburger di maiale, zucca, provolone del Monaco e salsa tartara. <i>Beef burger and/or pork burger, served both or choice of the guest, pumpkin, Provolone del Monaco cheese and tartar sauce.</i>		
CULATELLO DI ZIBELLO ANTICA CORTE PALLAVICINA	1 - 8 - 11	35€
Pane casereccio, broccoletti, aglio e limone. <i>Country bread, chopped broccoletti, garlic and lemon.</i>		
CLUB SANDWICH	1 - 3 - 5 - 7 - 11	30€
Pollo, uova bio, pomodoro, bacon, insalata, maionese. <i>Chicken, tomato, bio eggs, bacon, salad, mayonnaise.</i>		
MONTANARA / FRIED PIZZA	1 - 7	20€
Pomodoro, basilico e Parmigiano. <i>Tomato, basil and Parmesan cheese.</i>		
BURRATA	7 - 12	32€
Puntarelle, alici, olive Taggiasche e agrumi. <i>Chicory, anchovies, Taggiasca olives and citrus.</i>		

CRUDI / RAWS

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO / RED SHRIMP CARPACCIO	2 - 12	50€
Pompelmo, limone, caviale e finocchio. <i>Grapefruit, lemon, caviar and fennel.</i>		

INSALATE / SALADS

INSALATA CAPRESE / CAPRESE SALAD	7	28€
Mozzarella di bufala e selezione di pomodori della Campania. <i>Buffalo mozzarella and selection of tomatoes from Campania.</i>		
CEASAR SALAD	1 - 3 - 4 - 7 - 10 - 12	30€
Pollo, insalata verde, Parmigiano Regiano, bacon, salsa ceasar, uova di quaglia, pomodoro e crostini di pane . <i>Chicken, green salad, Parmesan cheese, bacon, ceasar sauce, quail eggs, tomato and bread croutons .</i>		

CONTORNI / SIDE DISHES

PATATINE FRITTE / FRENCH FRIES	5	14€
VERDURE ALLA NOSTRA GRIGLIA / VEGETABLES ON OUR GRILL		15€
INSALATA VERDE / GREEN SALAD	6	12€
CARCIOFO ALLA ROMANA E ALLA “FORNACELLA”/ ROMAN-STYLE AND ‘FORNACELLA’ ARTICHOKEs		16€

PIATTI PRINCIPALI / MAIN DISHES

SPAGHETTI AI TRE POMODORI / THREE TOMATOES SPAGHETTI	1	35€
Spaghetti di Gragnano con tre tipologie di pomodoro: corbarino, caramella, datterino giallo e basilico fresco. <i>Gragnano spaghetti with three types of tomatoes: corbarino, caramella, yellow datterini and fresh basil.</i>		
TUBETTONE DI GRAGNANO AL RAGÙ DI ASTICE / TUBETTONE FROM GRAGNANO WITH LOBSTER RAGÙ	1 - 2 - 9 - 11 - 12	42€
Tubettone di Gragnano, ragù di astice e dragoncello. <i>Gragnano tubettone, lobster ragù and tarragon.</i>		
LEGUMI RISOTTATI / RISOTTO WITH LEGUMES	9 - 11 - 13	30€
Legumi, funghi saltati, topinambur e nocciole. <i>Legumes, sautéed mushrooms, Jerusalem artichoke and hazelnuts.</i>		
COSTATA DI MANZO BENEVENTANO ALLA NOSTRA BRACE / RIB-EYE STEAK BEEF FROM BENEVENTO ON OUR GRILL	9 - 12	42€
Costata di manzo beneventano e salsa al pepe nero. <i>Rib-eye steak from Benevento beef and black pepper sauce.</i>		
PESCATO DEL GIORNO / CATCH OF THE DAY	4 - 7	45€
Bagnacauda leggera e salsa mediterranea. <i>Light bagnacauda and mediterranean sauce.</i>		

DOLCI / DESSERTS

CIOCCOLATO, CAFFE' E MASCARPONE / CHOCOLATE, COFFEE, AND MASCARPONE	1 - 3 - 5 - 7 - 8	18€
Ganache al cioccolato, riduzione di caffè e gelato al mascarpone. <i>Chocolate ganache, coffee reduction, and mascarpone ice cream.</i>		
BABÀ TRADIZIONALE / TRADITIONAL BABÀ	1 - 3 - 7 - 12	18€
Servito con una selzione di rum e crema chantilly. <i>Served with a selection of rum and chantilly cream.</i>		
TARTELLETTA DI MELE	1 - 3 - 7 - 8 - 12	18€
Frolla alla vaniglia, mele cotte con pinoli e uvetta, gelato alla cannella e emulsione di vino rosso dolce Pomele Aleatico. <i>Vanilla shortbread, baked apples with pine nuts and sultanas, cinnamon ice cream and emulsion of of sweet red wine Pomele Aleatico</i>		
FRUTTA DI STAGIONE / SEASONAL FRUIT		15€
SELEZIONE DI MADELEINES E CIOCCOLATO DELLA MANUFACTURE ALAIN DUCASSE A PARIGI / SELECTION OF MADELEINES AND CHOCOLATE FROM THE MANUFACTURE ALAIN DUCASSE IN PARIS	1 - 3 - 7 - 8	15€