

ANTIPASTI

della Corte



Fagottino di pasta fillo ripieno di carciofi stufati e scamorza, su crema di sedano rapa al rosmarino

€12,00 

Crocchette di patate e mortadella, con crema di friggione e chips al parmigiano

€13,00 

Baccalà mantecato, su crema di carote, cavolo viola e polenta croccante

€13,00 

Tartare di Manzo, crema di scalogno caramellato, capperi, maionese alle acciughe e tuorlo marinato

€15,00 

*Tagliere di salumi servito con tigelle e piadina artigianali:
Prosciutto di Parma 24 Mesi DOP, Mortadella di Bologna IGP,
Salame di Felino IGP, Coppa Piacentina D.O.P., Salame Rosa*

€ 16,00 

*Squacquerone D.O.P. €3,50
Carciofini Sott'Olio €4,00
Cestino di Tigelline 5PZ. €4,00*

PRIMI PIATTI

della Corte

Spaghetto alla chitarra in crema di broccoli leggermente piccanti, burrata affumicata e crumble di nocciole

€14,00  

Risotto mantecato al nero, crema di piselli, salsa di ciliegini e tartare di seppia marinata al limone

€ 16,00 

Fusilloni di pasta fresca "Goccia d'oro" e pancetta

€13,00 

Ravioli di farina di castagne ripieni di patate e funghi, al ragù bianco di faraona e crema di taleggio

€ 15,00

Tagliatelle tradizionali al ragù

€14,00 

Tortellini artigianali in brodo di cappone

€17,00





SECONDI & CONTORNI

della Corte

*Wellington vegetale, fondo bruno di ortaggi, spinaci e
liquirizia*

€16,00 

*Calamaro ripieno, scarola, pinoli, uvetta con salsa allo
squacquerone e bagnacauda*

€17,00 

*Filetto di cinghiale, purè di patate affumicato e sauté di
verdure*

€20,00 

Tagliata di manzo prussiano e patate arrosto

€ 19,00 

Cotoletta alla Bolognese

€16,00

Contorni

Friggione Bolognese

€5,00

Verdure alla griglia

€6,00

Patate al forno

€6,00



DOLCI

della Corte

Carrot-cake al cocco, cream cheese alla vaniglia e zabaione

€6,00 

*Foresta nera a modo nostro: Torta tenerina al cioccolato,
chantilly, amarene e mousse al cacao*

€7,00

*Cannolo di pasta fillo, ripieno di mousse allo yogurt greco,
ananas, timo e crema inglese all'anice stellato*

€7,00

*Frolla al cioccolato, crema al mascarpone, gelée al caffè e
cacao*

€7,00

Gelato alla crema artigianale e salsa frutti di bosco

€5,00 

Salame al cioccolato e chantilly

€5,00

Corte
dell'Abbadessa



MEN
U

ESSERE CREATIVI CI
VIENE NATURALE

*“La nostra cucina è proprio
come noi: vera, creativa,
appassionata ed
elegantemente naturale”*



*Scopri quanto si può
inventare con ingredienti
genuini, rigorosamente di
stagione, alcuni dei quali di
nostra produzione diretta.*

CONTATTI



328 180 30 12



info@cortedellabbadessafarm.it



www.cortedellabbadessafarm.it



cortedellabbadessa



Pane di nostra produzione & Coperto €3

Se hai un'allergia o un'intolleranza ricordati di farlo presente al cameriere