

# ANTIPASTI

della Corte



*Flan ai funghi porcini su crema al parmigiano e rucola e  
cialda di pane croccante*

€13,00  

*Crocchette di zucca, con cuore fondente al gorgonzola con  
crema di cipolle caramellate e chips di cavolo nero*

€14,00 

*Tortillas ripiene di ricciola affumicata marinata agli agrumi,  
patate arrosto, salsa yogurt al prezzemolo e sedano  
croccante*

€16,00 

*Salmi di cervo servito con polenta alle erbe aromatiche*

€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, Salame Rosa e Spianata di Cervo*

€16,00 

*Squacquerone di Romagna DOP €3,50*

*Carciofini sott'olio €4,00*

*Cestino di tigelline 5pz €4,00*

# PRIMI PIATTI

## della Corte

*Gnocchetti di farina di castagne al ragù bianco di coniglio  
profumato al timo, cardi e fonduta al Pecorino Scoparolo*  
€15,00



*Lasagnetta vegetale d'autunno con zucca, funghi, verza*  
€14,00



*Tortelloni ripieni di patate e speck su crema di cavolfiore e  
zafferano*  
€15,00



*Cavatielli alle vongole, broccoli, burro alle acciughe e  
polvere di limone bruciato*  
€16,00



*Tagliatelle tradizionale al ragù*  
€14,00



*Tortellini artigianali in brodo di cappone*  
€17,00





## SECONDI & CONTORNI

della Corte

*Involtini di verza ripieni di champignon e patate, zucca fumè,  
crema di topinambur e fondo bruno vegetale*

€16,00  

*Trancio di pescato del giorno con cime di rapa ripassate,  
cavoletti di bruxelles, spuma di patate e polvere di cipolla  
rossa*

€18,00 

*Coscia d'anatra confit su purea alla zucca, carote al marsala  
e cipollotti al sale*

€19,00 

*Tagliata di Manzo Prussiano, patate arrosto e maionese alla  
senape*

€19,00 

*Cotoletta alla Bolognese*

€17,00

i Contorni

*Verdure ripassate*

€5,00

*Patate al forno*

€6,00

*Misticanza*

€4,00

*Verdure di stagione alla griglia*

€6,00



## DOLCI

*della Corte*

*Bignè alla crema pasticcera, pere caramellate alla vaniglia e chantilly*

€7,00 

*Tortino al cioccolato, mascarpone alla zucca, crema inglese alla vaniglia e arachidi salati*

€7,00

*Semifreddo al fior di latte e miele BIO della Corte, crumble di torta sbrisolona, cioccolato bainco e salsa di lamponi*

€7,00 

*Cannolo scomposto alla siciliana, pistacchi e cioccolato*

€6,00

*Gelato alla crema artigianale e salsa frutti di bosco*

€5,00 

*Degustazione di formaggi serviti con miele e confetture di nostra produzione: Parmigiano Reggiano 36 mesi DOP, Formaggio di Fossa di Sogliano IGP, Pecorino Scoparolo "Antica Cascina", Caciotta mista "Caseificio Valsamoggia",*

*Blu di Capra*

12,00€ 

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