



CORTE  
SCALIGERA  
**AGRITURISMO**



Menu



PER I NOSTRI PIATTI PRIVILEGIAMO  
PRODOTTI A KM0 O PROVENIENTI  
DALLA REGIONE VENETO



Via Mediana, 31/b | Mozzecane



---

## **PARTENDO CON**

---

### **TAGLIERE DI SALUMI**

Carne salà, bresaola, porchetta di scottona  
con trilogia di formaggi veronesi,  
giardiniera casereccia, confettura e chips di pane | **13€**

### **OSSO**

Osso di scottona alla brace,  
ripassato al forno con cipolla caramellata all'aceto balsamico  
e crostini di pane in salsa bordolese | **8€**

### **COTTO**

Cotto di scottona con pomodorini confit, misticanza, granella di olive  
e chips di pane | **10€**

### **PORCHETTA 2.0**

Porchetta di scottona con insalatina di nervetti, cipolla rossa e fagioli borlotti | **12€**





---

## LE TARTARE DI SCOTTONA

---

### TRIS DI TARTARE

Tris di tartare (3x80 grammi) con pesto di capperi, senape, salsa yogurt alla menta del nostro orto, misticanza, sfere di aceto balsamico e peperoni in agrodolce | **18€**

### TARTARE AL TARTUFO

Tartare (120 grammi) mantecata al tartufo, lamelle di tartufo, funghi cremi, croccante di riso e spuma al grana padano | **15€**

### TARTARE ESTIVA

Tartare (120 grammi), stracciatella padana, pomodorini confit, olio al basilico granella di olive e chips di pane | **13€**

### TARTARE DI CORTE

Tartare (120 grammi) scalogno, capperi, prezzemolo, senape, salsa worcester, tabasco, pomodorini confit e chips di pane | **15€**

### TARTARTARA

Tartare (120 grammi) con salsa tartara, scalogno croccante, tuorlo d'uovo marinato e chips di pane | **15€**





---

## CONTORNI

---

**VERDURE ALLA GRIGLIA | 5€**

**VERDURE COTTE | 4€**

**INSALATA MISTA | 4€**

**PATATE FRITTE RUSTICHE\* | 4€**

\*Prodotto congelato di nostra produzione





---

## PRIMI PIATTI

---

### RISOTTO

*(minimo 2 persone)*

allo scottosal profumato al rosmarino e cannella,  
mantecato al grana padano DOP | **10€**

### CHITARRINA

di pasta fresca con caciopecora, pepe e pomodorini confit | **10€**

### TORTELLI

di pasta fresca con melanzane, ricotta e pomodorini profumati al limone | **10€**

---

## PROPOSTA DEL MESE

---

### TAGLIOLINI

di pasta fresca con tartufo nero della lessinia e ricotta fumè | **15€**





---

## HAMBURGER

---

*(Servito con pane al sesamo tostato)*

### **SCALIGERO**

Hamburger da 180 grammi con Monte Veronese, insalata verde, pomodoro, salsa bbq, cipolla rossa caramellata, servito con patate fritte\* rustiche, ketchup e maionese | **13€**

### **AGRICOLO**

Hamburger da 180 grammi con Monte Veronese, insalata verde, pancetta affumicata fatta in casa, pomodorini confit, salsa bbq, servito con patate fritte\* rustiche, ketchup e maionese | **13€**

### **PULLED BEEF**

180 g di scottona cotta cbt, sfilacciata e affumicata, insalata coleslaw (cappuccio, carote e maionese), salsa fumè servito con patate fritte\* rustiche, ketchup e maionese | **13€**

\*Prodotto congelato di nostra produzione





---

## DALLA MACELLERIA... AL BRACIERE

---

### FILETTO

il più famoso dei tagli, tutto da gustare, consiglio dello Chef... al sangue | **23€**

### TAGLIATA

nei pressi dell'anca, con poche marezzature succulenti che permettono di dare il meglio alla carne | **16€**

### DIAFRAMMA

conosciuto come skirt steak, cucinato ad altissima temperatura, da il massimo di sè per pochi secondi sulla brace.

Adatto agli amanti della carne al sangue | **17€**

### OSTRICA DI SCOTTONA

è un taglio situato nella parte interna dell'anca e conosciuto all'estero come "spider steak", la marezzatura esterna garantisce una succulenza perfetta al palato.

Consigliato al sangue | **17€**

### BISTECCA DELLA CORTE

è la parte iniziale della lombata, sono le prime 5 coste, ricca di marezzature, è secondo noi la parte più succulenta.

Il peso varia da 800 grammi ad 1 kg | **4,5€ l'etto**

### COSTATA

con osso, si ricava dalla parte lombare ed è il taglio più classico.

Varia tra un peso di 450 grammi e 650 grammi | **4,5€ l'etto**

### FIorentINA

è un taglio molto grande con l'osso della vertebra lombare, quindi si stacca dalla lombata ed è composta da filetto e controfiletto, divisi da un osso a T. | **5,5€ l'etto**





---

## MATURE SELECTION

---

*La lombata maturata per oltre 40 giorni... per esaltare il caratteristico sapore*

### **FIorentina Matura**

**7,5€ l'etto**

### **BISTECCA DELLA CORTE Matura**

**6,5€ l'etto**

Con tutti i nostri tagli dal braciere serviamo  
patate al forno aromatizzate alle erbe.

Tutta la carne arriva dal nostro allevamento adiacente alla struttura.  
Da noi si mangia solo Scottona Limousine.







---

## SECONDI GOURMET

---

### TATAKI

di scottona leggermente scottato con semi di sesamo, crema di peperoni, basilico, chips di carote e intingolo allo zenzero e cipollotto | **20€**

### FILETTO 2.0

di scottona con salsa al tartufo e senape, spadellata di topinambur trifolato e chips di patate viola | **25€**





---

## MENU BABY

---

### MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA

- al pomodoro
- ragù di scottona
- in bianco

| 9€

### COTOLETTA DI SCOTTONA

cotoletta di scottona\* e patate fritte rustiche\*

| 9€

### HAMBURGER DI SCOTTONA

con pane al sesamo tostato e patate fritte rustiche\*

| 9€

### WÜRSTEL DI SCOTTONA

con patate fritte rustiche\*

| 7€

\*Prodotto congelato di nostra produzione





---

## DESSERT

---

### MAPPAMONDO

sfera al cioccolato ripiena di mousse al cioccolato bianco,  
coulis di fragole e crumble al cacao | **9€**

### SFOGLIATINA DI VILLAFRANCA

servita con crema chantilly al sifone e pesche al marsala | **6€**

### SOFFICE DI PANNA COTTA

marmellate di albicocca e sbrisolona al cacao | **6€**

### TORTA CAPRESE

al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia | **6€**

### SORBETTO\*

ghiacciato del giorno | **3,5€**

\*Prodotto congelato di nostra produzione

### COPERTO 2€

Comprensivo di servizio e pane

