

CORTE SCNLLIGERN



ANTIPASTI STARTER



CARPACCIO E TARTUFO | 18 €

Carpaccio di scottona, lamelle di tartufo nero della lessinia, robiola di capra e crostino di semi al forno

CARPACCIO AND TRUFFLE | 18 €

Carpaccio of "Scottona", slices of black truffle from Lessinia, goat soft cheese and baked seed crouton



VITELLO TONNATO 2.0 | 12 €

Girello di scottona cotto a bassa temperatura, spuma di salsa al "tonno" di scottona, demiglace al miele e capperi sott'olio

VEAL WITH TUNA SAUCE 2.0 | 12 €

Round steak cooked at low temperature, tuna sauce mousse of "Scottona", demiglace with honey and capers in oil

TRIPPA FRITTA | 10 €

Trippa fritta servita con sesamo tostato, salsa teriyaki e agrodolce di carote

FRIED TRIPE 10 €

Fried tripe served with toasted sesame, teriyaki sauce and sweet and sour carrots



TAGLIERE 16 €

Girello marinato al valpolicella e pepe, girello marinato agli agrumi e affumicato, cotto e porchetta di scottona accompagnati con la nostra giardiniera e chips di pane

CHARCUTERIE BOARD 16 €

Round steak marinated in Valpolicella and pepper, smoked round steak marinated in citrus fruits, baked ham and porchetta accompanied by our pickled vegetables and bread chips



TAGLIERE DI FORMAGGI | 14 €

Poker di formaggi veneti in varie stagionature con mostarda e marmellata di nostra produzione

CHEESE BOARD 14 €

Tasting of Venetian cheeses of various ages with mostarda and marmalade of our own production



STENDINO | 30 €

(consigliato per 2 persone)

Salame di scottona, carne salà, bresaola, porchetta, cotto, burrata caseificio "San Girolamo", accompagnati dalla nostra giardiniera e chips di pane

DRYING RACK | 30 €

(Recommended for 2 people)

"Scottona" salami, "salà" meat, bresaola, roast pork, ham, burrata from "San Girolamo" dairy farm, with our homemade pickled vegetables and bread chips

LE TARTARE DI SCOTTONA TARTARE OF BEEF



TRIS DI TARTARE | 18€

Tartare di scottona al naturale con pesto di capperi, senape, salsa yogurt al cren, pomodorini confit, sfere di aceto balsamico e chips di pane

TRIS DI TARTARE 18 €

Natural Scottona tartare with caper pesto, mustard, horseradish yoghurt sauce, confit cherry tomatoes, balsamic vinegar spheres and bread chips



TARTARE ,TZATZIKI | 15€

Tartare di scottona, tzatziki di cetriolo e yogurt, gelè di gazpacho e cracker al basilico

TARTARE ,TZATZIKI | 15€

Tartare of "Scottona", tzatziki of cucumber and yogurt, gazpacho gelèe and basil crackers



TARTARE DI CORTE | 15€

Tartare di scottona mantecata con scalogno, pesto di capperi, salsa worchester, tabasco, senape, prezzemolo e chips di pane

DELLA CORTE TARTARE 15 €

Scottona tartare whipped with shallots, caper pesto, worchester sauce, tabasco, mustard, parsley and bread chips

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

MACCHERONCINI | 10€

Maccheroncini di pasta fresca all'uovo con ragù di scottona battuto al coltello

MACCHERONCINI | 10 €

Fresh egg pasta with Bolognese sauce



01

CORTE SCNLIGERN

TORTELLI | 10€

Tortelli di burrata e basilico, burro nocciola, granella di olive nere e pomodorini confit

TORTELLI | 10€

Tortelli of burrata and basil, browned butter, chopeed black olives and cherry tomatoes confit



CARNAROLI "MERA 5" | 12€

(minimo 2 persone)

Risotto carnaroli "mera 5" con scottosal profumato alla cannella mantecato al formaggio "Opera riserva"

CARNAROLI RISOTTO "MERA 5" 12€

(minimum 2 people)

Carnaroli risotto "mera 5" with cinnamon-scented scottosal creamed with "Opera Riserva" cheese

TAGLIOLINI | 16€

Tagliolini di pasta fresca all'uovo al tartufo nero della lessinia e ricotta affumicata

TAGLIOLINI | 16 €

Fresh egg pasta with black truffle from Lessinia and smoked ricotta cheese



GOURMET

FILETTO ROSSINI 2.0 | 28€

Filetto di scottona passato in padella alle erbe, tartufo nero della lessinia, cipolla rossa croccante, spinaci, crostone di pane al burro e fondo al valpolicella

ROSSINI FILLET 2.0 | 28 €

Pan-fried fillet of Scottona, black truffle from Lessinia, crispy red onion, spinach, toasted butter bread and Valpolicella sauce



FILETTO FUMÈ | 28€

Filetto di scottona passato in padella alle erbe, indivia belga alla brace, fondo all'aceto balsamico, chips di patate alla paprica, affumicato a freddo

SMOKED FILLET | 28 €

Fillet of "Scottona" passed in a pan with herbs, grilled belgian salad, base with balsamic vinegar, paprika potato chips, cold smoked

02

**PANINI
BURGERS**

SCALIGERO | 14€

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

SCALIGERO | 14 €

*180 hamburger with Monte Veronese, green salad, tomato, bbq sauce, caramelised red onion, served with rustic fries * and mayonnaise*

AGRICOLO | 14€

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

AGRICOLO | 14 €

180 hamburger with Monte Veronese, green salad, homemade smoked bacon, confit tomatoes, bbq sauce, served with rustic fries and mayonnais*

* Prodotto congelato di nostra produzione

Su richiesta è possibile servire i nostri hamburger con pane senza glutine

**MENU BABY
BABY MENU**

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA | 8€

• al pomodoro / al ragù / in bianco

FRESH PASTA 8 €

- with tomato sauce

- Bolognese sauce

- in white sauce

COTOLETTA DI SCOTTONA | 9€

cotoletta di scottona* e patate fritte rustiche*

BREADED CUTLET OF SCOTTONA 9 €

breaded cutlet and rustic fried potatoes**

* Prodotto congelato di nostra produzione

* Our own frozen product

COORTE
SCNLIGERN

HAMBURGER DI SCOTTONA | 10€
con pane al sesamo tostato e patate fritte rustiche*
SCOTTONA BURGER 10 €
with toasted sesame bread and rustic French fries.*

WÜRSTEL DI SCOTTONA | 8€
con patate fritte rustiche*
SCOTTONA WÜRSTEL | 8€
*with rustic fries**



CONTORNI SIDE DISHES

VERDURE ALLA BRACE | 6.5€
GRILLED VEGETABLES | 6.5€

VERDURE COTTE | 5€
COOKED VEGETABLES | 5€

INSALATA DEL CONTADINO | 5€
FARMER'S SALAD | 5€

PATATE FRITTE RUSTICHE* | 6€
RUSTIC FRIED POTATOES | 6€

Le nostre portate servite dal
braciere sono senza glutine e
lattosio

COPERTO | 2.5€
Comprensivo di servizio e pane

DALLA MACELLERIA AL BRACIERE FROM THE BUTCHER'S SHOP TO THE GRILL

FILETTO | 25€
il più famoso dei tagli, tutto da gustare, consiglio dello
Chef...al sangue.
FILLET | 25 €
*The most famous of cuts, all to enjoy, Chef's
recommendation....rare.*

TAGLIATA | 18€
nei pressi dell'anca, con poche mazzature succulenti che permettono di
dare il meglio alla carne.
SLICED STEAK | 18 €
Near the hip, with a few succulent marbling to give the best to the meat.

RAGNETTO | 18€
è un taglio ricavato nella parte interna dell'osso dell'anca, all'estero è
famoso come "spider steak", la mazzatura esterna garantisce una
succulenza perfetta al palato. Consigliato al sangue.
RAGNETTO | 18 €
*It is a cut from the inside of the hip bone, abroad it is known as "spider
steak", the external marbling guarantees perfect succulence to the palate.
Recommended rare.*

BISTECCA DELLA CORTE | 5€ L'ETTO
parte iniziale della lombata, sono le prime 5 coste, ricca di mazzature, è
secondo noi la parte più succulenta. Il peso varia da 900 g ad 1,3 kg.
DELLA CORTE STEAK | 5€ FOR HECTOGRAM
*Initial part of the loin, the first 5 ribs, rich in marbling, is in our opinion the
most succulent part. The weight varies from 900 g to 1.3 kg.*

COSTATA | 5€ L'ETTO
con osso, si ricava dalla parte lombare ed è il taglio più classico. Varia tra un
peso di 450 g e 650 g
RIB EYE STEAK | 5€ FOR HECTOGRAM
*with bone, is taken from the loin and is the most classic cut. It varies
between a weight of 450 g to 650 g..*

FIorentina | 5.8€ L'ETTO
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
FIorentina | 5.8€ FOR HECTOGRAM
*is a very large cut with the bone of the lumbar vertebra. So it comes off the
loin and is composed of a fillet and a sirloin, divided by a T-bone.*

SELEZIONE MATURA MATURE SELECTION

La lombata maturata oltre 40 giorni...per esaltare il caratteristico sapore.
The sirloin matured over 40 days ... to bring out the characteristic flavour.

FIorentina Matura | 8,5€ L'ETTO
Con tutti i nostri tagli dal braciere serviamo patate al forno
aromatizzate alle erbe.

03

CORTE SCHLIGER

MATURE FIORENTINA | 8,5€ FOR
HECTOGRAM

*Together with all our cuts from the grill we serve baked potatoes flavoured
with herbs.*



DOLCI DESSERT



MAPPAMONDO | 9.5€

sfera di cioccolato fondente, mousse al cioccolato bianco servito con coulis
ai lamponi e crumble al riso rosso

MAPPAMONDO | 9.5€

*dark chocolate sphere, white chocolate mousse served with strawberry
coulis and red rice crumble*

FICHI E MIRTILLI | 9€

Gelato ai fichi, tortino ai mirtilli e cioccolato bianco con
mandorle pralinate croccanti



LA NOSTRA COPPA YOGURT | 7€

Spuma allo yogurt, frutti di bosco e meringhe

OUR YOGHURT CUP | 7€

Yoghurt mousse, mixed berries and meringues

TIRAMISÙ | 7€

Crema al mascarpone, biscotto al caffè e cacao amaro

TIRAMISÙ | 7€

Mascarpone cream, coffee biscuit and bitter cocoa

SORBETTO DI FRUTTA FRESCA | 4.5€

FRESH FRUIT SORBET | 4.5€



SBRISOLONA DI RISO ROSSO ROSETTA | 5€

con crema inglese

SBRISOLONA OF RED RICE "ROSETTA" | 5€

with English custard

(dal lunedì al venerdì a pranzo
escluso festivi)
(Monday to Friday lunchtime
excluding holidays)

04

PROPOSTA DEL MEZZOGIORNO LUNCHTIME PROPOSAL

COPERTO | 1.50€

La nostra proposta include il buffet di verdure

INDOOR | 1.50€

Our proposal includes the vegetable buffet

RICCA | 9€

Insalata gentile, carote, pomodori, rucola, sesamo tostato, tagliata di
scottona e crostini di pane

RICH | 9 €

*Salad, carrots, tomatoes, rocket, toasted sesame, sliced steak of Scottona
and toasted bread*

CAESAR SALAD | 9€

Insalata gentile, carote, pomodori, petto di pollo cotto a bassa temperatura,
scaglie di "Opera Riserva", salsa caesar e crostini di pane

CAESAR SALAD | 9 €

*Salad, carrots, tomatoes, chicken breast cooked at low temperature, flakes
of "Opera Riserva", Caesar sauce and toasted bread*

HAMBURGER 180 G | 10€

al piatto con monte veronese, cipolla caramellata e salsa bbq

HAMBURGER 180 g | 10 €

*Served on a plate with Monte Veronese, caramelised onions and bbq
sauce*

IL FUORI CARTA DEL GIORNO... | 12€

*Nel nostro agriturismo vengono utilizzati prodotti contenenti glutine,
dunque è possibile siano presenti delle contaminazioni

**Products containing gluten are used on our farm, so contamination is
possible.*



Senza glutine
Gluten-free



Senza lattosio
Lactose-free



Su richiesta al
personale di sala è
possibile realizzarlo
senza glutine
*Upon request to the
wait staff, it can be
made gluten-free*

LEGENDA

CORTI
SCHLIGER