



CORTE
SCNLLIGERN

STARTER



RAVIOLINI AL VAPORE | 10 €

Raviolini al vapore ripieni con macinato di scottona, cipollotto e zenzero, accompagnati con salsa teriyaki e sesamo tostato



OSSO | 10 €

Ossso di scottona al forno, porcini, gremolada e crostini al rosmarino



TRIPPA FRITTA | 10 €

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



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



TAGLIERE DI FORMAGGI | 14 €

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



STENDINO | 30 €

(consigliato per 2 persone)

Salame di scottona, carne salà, linguaccia, porchetta, cotto, accompagnati dalla nostra giardiniera e chips di pane

LE TARTARE DI SCOTTONA



TRIS DI TARTARE | 19€

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



TARTARE AL TARTUFO | 18€

Tartare di scottona mantecata al tartufo nero della lessinia, maionese alle nocciole e ovetto barzotto



TARTARE DI CORTE | 15€

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

MENU



01

CORTE
SCHLIGERN

PRIMI PIATTI

MACCHERONCINI | 10€

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

QUADRO DI TORTELLI | 14€

Zucca, brasato, radicchio di Verona, monte veronese, ricotta di malga e tartufo della lessinia



CARNAROLI "MERA 5" | 12€

(minimo 2 persone)

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

TAGLIOLINI | 18€

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



MENU

02

GOURMET



FILETTO AI PORCINI | 28 €

Filetto di scottona passato in padella, porcini freschi trifolati, bernese ai frutti di bosco e porro croccante



FILETTO AUTUNNALE | 28 €

Filetto di scottona passato in padella, castagne al forno, zabaione salato alla zucca, chips di zucca e pepe di sichuan



RIB'S DI SCOTTONA | 22 €

Rib's di scottona cotto a bassa temperatura, salsa teriyaki, sesamo tostato, cipollotto e pane all'aglio

CONTORNI

Verdure alla brace | 6,5€

Zucca cacio e pepe | 6,5€

Indivia belga in saor | 6,5€

Insalata del contadino | 5€

Patate fritte rustiche* | 6€

CORTE
SCHLIGERN

**DALLA
MACELLERIA...
AL BRACIERE**

FILETTO | 28€

il più famoso dei tagli, tutto da gustare, consiglio dello Chef...al sangue.

TAGLIATA | 20€

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

RAGNETTO | 19€

é un taglio ricavato nella parte interna dell'osso dell'anca, all'estero è famoso come "spider steak", la marezzatura esterna garantisce una succulenza perfetta al palato. Consigliato al sangue.

DIAFRAMMA | 19€

conosciuto come "hanger steak ", cucinato alla brace ad altissima temperatura per pochi secondi, da il massimo di sè servito al sangue

BISTECCA DELLA CORTE | 5€ l'etto

parte iniziale della lombata, sono le prime 5 coste, ricca di marezzature, è secondo noi la parte più succulenta. Il peso varia da 900 g ad 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.

FIORENTINA | 6€ 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

MENU



Le nostre portate servite dal braciere sono senza glutine e lattosio



03

**MATURE
SELECTION**

FIORENTINA MATURA | 8,5 € l'etto

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

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

CORTE
SCHLIGERN

PANINI

SCALIGERO | 15€

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

AGRICOLO | 15€

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



MENU

MENU BABY

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA | 9€

- al pomodoro
- ragù di scottona
- in bianco

*
Prodotto congelato di
nostra produzione

COTOLETTA DI SCOTTONA | 12€

cotoletta di scottona* e patate fritte rustiche*

HAMBURGER DI SCOTTONA | 12€

con pane al sesamo tostato e patate fritte rustiche*

WÜRSTEL DI SCOTTONA | 9€

con patate fritte rustiche*

04

CORTE
SCALIGERIN

DESSERT



MAPPAMONDO | 10€

Sfera di cioccolato bianco, mousse al cioccolato del Madagascar, ganache calda al cioccolato oro, limone candito e crumble al riso rosso rosetta



MANDORLE, MIELE E CAFFÈ | 9€

Gelato al miele, mandorle e ricotta, croccante al polline, crumble alle nocciole e aria al caffè Carlotto



PERA, BRULÈ E RISO | 9€

Peretta Santa Maria cotta nel vin brulè, gelato alla cannella, sbrisolona al pan di spezie



MIRTILLI, MERINGA, SICHUAN | 7€

Sorbetto ai mirtilli, meringa e pepe di sichuan

TIRAMISÙ | 7€

Crema al mascarpone, biscotto al caffè e terra di cioccolato

COPERTO | 2,5 €

Comprensivo di servizio e pane

MENU



05

CORTE
SCHLIGERN

PROPOSTA DEL MEZZOGIORNO

RICCA | 12€

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

CAESAR SALAD | 11€

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

HAMBURGER 180g | 12€

al piatto con monte veronese, cipolla caramellata e salsa bbq

IL FUORI CARTA DEL GIORNO | 12€

La nostra proposta include il buffet di verdure (dal lunedì al venerdì a pranzo escluso festivi)

MENU



LEGENDA



Senza glutine



Senza lattosio



Su richiesta al personale di sala è possibile realizzarlo senza glutine

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

06

CORTE
SCNLLIGERN