Siamo uniti dalla passione per il lavoro che negli anni abbiamo curato e fatto crescere con costanza. Abbiamo unito esperienze e volontà, guardando sempre avanti.

Siamo andati alla ricerca delle migliori tecnologie capaci di garantire il benessere animale, attraverso un'alimentazione sana fatta in particolare di ciò che coltiviamo, grano, mais e foraggio.

All'allevamento, quale tradizione di famiglia, abbiamo unito la passione per l'accoglienza e abbiamo realizzato Corte Scaligera, un progetto sostenibile, di condivisione del valore della nostra carne, top di gamma per qualità.

CORTE SCALIGERA, UN'ESPERIENZA UNICA

Lo spazio di Corte Scaligera si presta per ogni tipo di evento. Meeting, iniziative, presentazioni aziendali e momenti di festa dedicati alle famiglie (come compleanni, matrimoni). La struttura è dotata di piattaforme, strumenti e dispositivi all'avanguardia.

AGRITURISMO

EVENTI

CARNE TOP DI GAMMA

SPACCIO

ALLEVAMENTO NATURALE

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:
VIA MEDIANA, 31/B - 37060 MOZZECANE (VR)
TEL. 045 6349060

CORTESCALIGERA.IT

IL NOSTRO MENU

STARTER

TRIPPA — 10 €

Trippa fritta servita con sesamo tostato e salsa teriyaki.

PICANHA DRY AGED E CAVIALE — 18 €

Crudo di picanha dry aged servito con caviale di trota delle dolomiti e limone candito.

VITELLO TONNATO — 12 €

Carpaccio di lingua cbt, spuma di salsa “tonnata”, fondo bruno al miele e capperi crispy.

TAGLIERE — 16 €

Reale marinato alla birra e pepe, cotto e porchetta di scottona accompagnati con la nostra giardiniera e chips di pane.

TAGLIERE DI FORMAGGI — 16 €

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

STENDINO — 30 €

(consigliato per 2 persone)
Reale marinato alla birra e pepe, carne salà, salame, porchetta, cotto, accompagnati dalla nostra giardiniera e chips di pane.

TARTARE

TRIS DI TARTARE — 20 €

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

TARTARE CRUNCHY & SPICY — 15 €

Tartare di scottona mantecata con spicy maionese, crocchetta di riso carnaroli mera 5, sfere di aceto balsamico e cipollotto.

CANNOLO DI TARTARE — 15 €

Tartare di scottona mantecata con robiola, olive, capperi, prezzemolo servita in cannoncino croccante con maionese al limone e granella di pistacchi.

PRIMI PIATTI

MACCHERONCINI AL RAGÙ — 12€

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

TAGLIATELLE AGLI ASPARAGI — 12€

Tagliatelle di pasta fresca all'uovo con asparagi bianchi e verdi e polvere di zabaione.

CARNAROLI SCOTTOSAL — 14€

(minimo 2 persone)
Risotto carnaroli classico "Mera 5" allo scottosal profumato alla cannella.

TAGLIOLINI AL TARTUFO — 18€

Tagliolini di pasta fresca all'uovo con burro e tartufo nero.

GOURMET

FILETTO ALLA ROSSINI — 35€

Filetto di scottona passato in padella, salsa al valpolicella, cipolle croccanti, spinaci, crostone al burro e tartufo nero.

ARROSTICINI — 20€

Arrosticini di scottona alla brace in stile giapponese, glassati alla salsa teriyaki, serviti con sesamo tostato, cipollotto e salsa chimichurri.

SMASHED BURGER — 16€

Smashed burger da 180 grammi, bun al latte, Monte Veronese di Malga, cipolla caramella all'aceto balsamico, cetriolini pickles e salsa di corte servito con patate fritte* rustiche.

** Prodotto congelato di nostra produzione*

DALLA MACELLERIA... AL BRACIERE

FILETTO — 30€

Il più famoso dei tagli, tutto da gustare, consigliato 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.

BAVETTA — 19€

Conosciuta anche come "flank steak" è un taglio tenace ma allo stesso tempo uno dei tagli più saporiti del manzo. Viene prima marinata in olio evo, birra e erbe aromatiche e poi passata velocemente alla brace. Consigliata al sangue.

BISTECCA DELLA CORTE — 5,5€ L'ETTO

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

COSTATA — 5,5€ L'ETTO

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

FIORENTINA — 6,5€ 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.

Le nostre portate servite dal braciere sono senza glutine e lattosio.

MATURE SELECTION

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

FIORENTINA MATURA	9€ L'ETTO
BISTECCA DELLA CORTE MATURA	8€ L'ETTO
CONTROFILETTO IN OSSO MATURO	8,5€ L'ETTO

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

CONTORNI

SMASHED POTATOES & SPICY MAIONESE	7€
INSALATINA DI ASPARAGI IN AGRODOLCE	7€
LA NOSTRA GIARDINIERA	6€
PATATE FRITTE RUSTICHE*	6€
PATATE AL FORNO	6€
VERDURE ALLA GRIGLIA	7€
INSALATA DEL CONTADINO	5€

** Prodotto congelato di nostra produzione*

MENU BABY

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA — 10 €

- al pomodoro.
- ragù di scottona.
- in bianco.

COTOLETTA DI SCOTTONA — 14 €

Cotoletta* di scottona e patate fritte* rustiche.

CHEESE BURGER — 13 €

Smashed burger da 180 grammi, bun al latte, Monte Veronese di Malga e patate fritte* rustiche.

WÙRSTEL DI SCOTTONA — 10 €

Con patate fritte* rustiche.

** Prodotto congelato di nostra produzione*

DESSERT

MAPPAMONDO — 12 €

Sfera al cioccolato fondente, mousse alle arachidi, croccante di riso soffiato e salsa mou.

COTTON CHEESE CAKE — 9 €

Cheese cake in stile giapponese, gelato al limone e salsa ai mirtilli.

SBRISOLONA E ZABAIONE AL RECIOTO — 8 €

Sbrisolona classica con zabaione al recioto della valpolicella.

SORBETTO AL POMPELMO ROSA — 7 €

Sorbetto al pompelmo rosa e gelè al bitter carlotto.

TIRAMISÙ — 8 €

Crema al mascarpone caseificio “San Girolamo”, biscotto al caffè e terra di cioccolato.

MENU PRANZO

HAMBURGER 180 G — 13€

Smashed Hamburgher da 180 g con Monte Veronese di Malga, cipolla caramellata all'aceto balsamico e salsa bbq.

CAESAR SALAD — 13€

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

PRIMO DEL GIORNO — 12-14€

SECONDO DEL GIORNO — 14-16€

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

LEGENDA E INFO

COPERTO — 2,50€

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

SOFT DRINKS & BIRRE

BEVANDE

Acqua naturale 0.75 L	2,90 €
Acqua frizzante 0.75 L	2,90 €
Coca cola 0.33 L	3 €
Coca cola zero 0.33 L	3 €
Fanta 0.33 L	3 €
Amari e grappe	3,50€ / 8€
Caffè	2,00 €

BIRRE

Brew Gruff, nasce nel 2014 da tanta passione per la birra e la voglia di creare un prodotto che regali emozioni. Un prodotto caratterizzato da sole materie prime e interamente naturali. Da qui la nostra missione di portare al cliente delle Birre speciali dai profumi e sapori unici. Il processo produttivo segue rigidi standard qualitativi, garantendo la massima qualità oltre a funzionalità ed efficienza dei si-

PILSENER BREW GRUFF — 9 €

bottiglia 50cl

Birra rinfrescante con aroma di luppolo, profumi mielosi e di cereale con note di lievito fresco. In bocca l'iniziale dolcezza lascia spazio ad un fine e deciso amaro.

Stile: German Pilsener
Colore: Giallo Paglierino
Aspetto: Chiaro naturalmente velato
Schiuma: Fine e persistente
Alcool: 5,2% vol
Grado di amaro (IBU): 25
Temperatura di servizio: 6-8 °C

WEIZEN BREW GRUFF — 9 €

bottiglia 50cl

Una birra di frumento dove spicca un caratteristico aroma fruttato e lievito fresco. L'ottimo equilibrio tra i malti e i luppoli la rendono morbida e delicata al palato.

Stile: Weizen
Colore: Giallo Paglierino
Aspetto: Opalescente
Schiuma: Fine e persistente
Alcool: 5,6% vol
Grado di amaro (IBU): 12
Temperatura di servizio: 6-8 °C

BIRRE

BOCK BREW GRUFF

9 €

bottiglia 50cl

Birra 100% malto d'orzo, le sensazioni olfattive sono dominate da aromi intensi di malto ben supportati da sentori di frutta e di luppolo.
In bocca la birra é calda e non stucchevole, una buona luppolatura é supportata dalla dolcezza bel malto, che regala un amaro pulito.

Stile: Bock
Colore: Rosso
Aspetto: Velato
Schiuma: Fine e persistente

Alcool: 7,0% vol
Grado di amaro (IBU): 20
Temperatura di servizio: 6-8 °C

PALE ALE BREW GRUFF

9 €

bottiglia 50cl

In primo piano un intenso aroma di luppolo con un carattere agrumato e resinoso. Al palato si ritrovano le note agrumate e resinose dei luppoli che danno a questa birra un amaro deciso e gradevole.

Stile: American Pale Ale
Colore: Ambrato
Aspetto: Velato
Schiuma: Fine e persistente

Alcool: 5,8% vol
Grado di amaro (IBU): 35
Temperatura di servizio: 8-10 °C