



CORTE SCNLLIGERN

ANTIPASTI



CARPACCIO | 15€

Carpaccio di scottona, salsa cipriani, gelato alla verza e chips di riso



TRIPPA FRITTA | 10€

Trippa fritta servita con sesamo tostato, salsa teriyaki e ketchup di peperoni e basilico



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



01

LE TARTARE DI SCOTTONA



TRIS DI TARTARE | 20€

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 IN CROCCHETTA | 15€

Tartare di scottona mantecata servita in crocchetta di patate e maionese all'erba cipollina



TARTARE NELL'OSSO | 15€

Tartare di scottona, osso di topinambur, pop corn di tendine, maionese all'aglio nero e cipolla agrodolce

CORTE
SCHLIGERN

PRIMI PIATTI

MACCHERONCINI | 10€

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

CHITARRINA, AGLIO, BURRO, PEPERONCINO E BOTTARGA DI CUORE | 12€

Chitarrina di pasta fresca all'uovo mantecata all'aglio nero, burro, peperoncino, prezzemolo e spolverata di cuore disidratato



CARNAROLI "MERA 5" | 14€

(minimo 2 persone)

Risotto carnaroli "mera 5" allo zafferano, ragù di coda di scottona e salsa bordolese

TAGLIOLINO POMODORO E BASILICO | 12€

Tagliolino di pasta fresca all'uovo ai tre pomodori e olio al basilico



*Prodotto congelato di nostra produzione

02

GOURMET



FILETTO ASPARAGI E PEPE | 30€

Filetto di scottona ripassato in padella, spuma di stracchino "Slow food" delle Valli Orobiche, pepe verde, olio evo ai carletti, e asparagi bianchi della Mambrotta e crostino di pane al burro



RIB'S DI SCOTTONA | 22€

Rib's di scottona cotte a bassa temperatura glassate alla salsa bbq, purea di peperoni e stick di patate al lime e pepe rosa

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.

CORTE SCALIGERIN

**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.



Le nostre portate servite dal braciere sono senza glutine e lattosio



03

**SELEZIONE
MATURA**

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

CONTORNI

Insalatina capricciosa 2.0 | 7€

Verdure alla griglia | 6,5€

Cuore di verza e gorgonzola | 6.5€

Insalata del contadino | 5€

Patate fritte rustiche* | 6€



MENU BABY

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA | 9€

- al pomodoro
- ragù di scottona
- in bianco

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*

*
Prodotto congelato di
nostra produzione

04

CORTE
SCHLIGERN

DOLCI



MAPPAMONDO | 10€

Sfera cioccolato bianco, mousse al cioccolato fondente al sale maldon, ganache calda al caramello e crumble alle mandorle.

TORTA DELLE ROSE | 8€

Torta delle rose con composta ai mirtilli e zabaione al passito.

CREMOSO ALLA GIANDUIA E LAMPONI | 9€

Cremoso alla gianduia, spuma ai lamponi, e crumble salato alle nocciole.



SORBETTO AL BERGAMOTTO | 7€

Sorbetto al bergamotto, crumble al cardamomo e pepe sichuan.

TIRAMISÙ | 7€

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

COPERTO | 2,5 €

Comprensivo di servizio e pane



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 180 G | 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)



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
SCHLIGERN