



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

VITELLO TONNATO

  14 €

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

POLPETTE DI PULLED BEEF

12 €

Polpettine di pulled beef sfilacciato servite con maionese alle ciliegie.

TAGLIERE DRY AGED

  20 €

Picanha, flat iron e reale dry aged accompagnati con la nostra giardiniera e chips di pane.

TAGLIERE DEI NOSTRI SALUMI

  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 DI SALUMI

  40 €

(consigliato per 2 persone)

Reale marinato alla birra e pepe, carne salà, roast beef, porchetta, cotto, selezione dei nostri salumi dry aged picanha, flat iron e reale 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 & GAZPACHO

 15 €

Tartare di scottona, gazpacho di pomodoro e pesche, chips di pane e olio evo.

TARTARE & TARTUFO

 18 €

Tartare di scottona mantecata al tartufo nero e robiola di capra servita con chips di tendine.

PRIMI PIATTI

MACCHERONCINI AL RAGÙ

12 €

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

SPAGHETTONE AL POMODORO

12 €

Spaghettoni "Rubiero" ad essiccazione naturale con pomodoro fresco e basilico.

CARNAROLI AMARONE & GELATO

 18 €

(minimo 2 persone)

Risotto carnaroli classico "Mera 5" all'amarone della Valpolicella servito con gelato al Monte Veronese.

TAGLIOLINI AL TARTUFO

18 €

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

GOURMET

FLAP MEAT

 23 €

Bavetta grande passata in padella alle erbe, chutney di mirtilli, fonduta di stracchino delle Valli Orobiche e pak-choi.

ARROSTICINO

  20 €

Arrosticino di scottona alla brace in stile giapponese, glassato alla salsa teriyaki, insalata di cavolo cappuccio, 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 mazzature succulenti che permettono di dare il meglio alla carne.

RAGNETTO

19 €

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.

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 mazzature, 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, si ricava 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 erbe.

CONTORNI

FRIGGIONE E CROSTONE DI PANE 6€

**BISTECCA DI POMODORO ALLA BRACE CON
STRACCIATELLA E BASILICO** 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.
- al 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.

WÜRSTEL DI SCOTTONA 10 €

Con patate fritte* rustiche.

* Prodotto congelato di nostra produzione

DESSERT

IL NOSTRO "MAGNUM" 8 €

Gelato in stecco ricoperto secondo l'umore della cucina.

COPPA YOGURT 8 €

Spuma allo yogurt, amarene e nocciole pralinate.

CREMOSO AI 3 CIOCCOLATI 8 €

Cre moso al cioccolato fondente, latte e bianco, bisquit e bagna al rum.

SORBETTO ALLA PESCA 7 €


Sorbetto alla pesca e crumble all'amaretto.

TIRAMISÙ 8 €

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

MENU PRANZO

HAMBURGER 180 G

 13 €

Smashed Hamburger 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

2,5 €



Senza glutine



Senza lattosio



Su richiesta al personale di sala è possibile realizzarlo senza glutine

Nel nostro agriturismo vengono utilizzati giornalmente prodotti contenenti glutine, potrebbero essere presenti delle contaminazioni.

S O F T
D R I N K S
& B I R R E



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 sistemi. Dal 2018 coltiviamo noi l'orzo per la produzione della nostra birra, legandola ancor di più al territorio.



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 del malto, che regala un amaro pulito.

Stile: Bock

Alcool: 7,0% vol

Colore: Rosso

Grado di amaro (IBU): 20

Aspetto: Velato

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Schiuma: Fine e persistente



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

Alcool: 5,8% vol

Colore: Ambrato

Grado di amaro (IBU): 35

Aspetto: Velato

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Schiuma: Fine e persistente