

corteccia

LE PIETANZE

La Triglia	25.00 €
Ortaggi ed erbe selvatiche	20.00 €
Corteccia	25,00 €
Filetto di rombo alla Wellington e taccole	30.00 €
Panzanella di pesce	22.00 €
Insalata di lenticchie	18.00 €
Caponata di coniglio	20.00 €
Ova strapazzate zucchine alla scapece	16.00 €
Tortelli olio d'erbe	20.00 €
Pennoni al gambero rosso	28.00 €
Riso al parmigiano estratto di fico	25.00 €
Spaghetti aglione e borragine	20.00 €
Spaghetti acqua di pomodoro caviale di aringa	25.00 €
Cervo al Vermut	28.00 €
Stracotto di agnello con battuto di melanzane affumicata	25.00 €
Filetto di manzo in pineta	30.00 €
Ricciola in umido	28.00 €

Tutte le nostre pietanze sono abbinate a contorni di stagione

PER CONCLUDERE

Millefoglie mascarpone e barbabietola	10.00 €
Torta agli erbi	10.00 €
Coppa alle ciliegie	12.00 €
Speciale dello Chef	10.00 €

MENÙ DEGUSTAZIONE

Percorso di Cristiano Tomei sei portate

100.00 €
Escluso vini



corteccia

LUNCH TIME

Caesar Salad con pollo	18.00 €
Insalata lenticchie tiepida, piselli, asparagi e fave	18.00 €
Spaghetto al pomodoro	15.00 €
Farro con verdure di stagione e calamari	15.00 €
Trancio di branzino e verdure al vapore	30.00 €
Carne alla pizzaiola	20.00 €
Macedonia di frutta con gelato alla vaniglia	13.00 €
Crostata del giorno	15.00 €

corteccia

CARTA DEI VINI

BOLLE

ITALIA

PROSECCO

MIOTTO <small>Naturale</small> Profondo (Colfondo)	24.00 €
Valdobbiadene Brut	30.00 €

FRANCIACORTA

CHERUBINI Sui Generis	36.00 €
Subsidium	74.00 €

OLTREPÒ PAVESE

CA' DI FRARA Brut	35.00 €
Nature	40.00 €

TRENTO

FELSEN Chris Brut	38.00 €
Chris Brut Rosé	40.00 €

CARSO

SAN LURINS Malvasia pet nat	34.00 €
--------------------------------	---------

c o r t e c c i a

BOLLE

FRANCIA

LOIRA

SEBASTIEN BRUNET

Cremant de Loire Le Naturel 43.00 €

ALSAZIA

PAUL GINGLINGER

Cremant d'Alsace Brut 45.00 €

CHAMPAGNE

BERTRAND DELESPIERRE

Enfant de la Montagne 72.00 €

Enfant de la Montagne 115.00 €

BOUQUIN DUPONT

Grand Cru Avize 90.00 €

ROBERT ALLAIT

Pinot Meunier Prestige 68.00 €

Rosé 70.00 €

DOMAINE COLLET

Empreinte de Terroir 90.00 €

PERNET & PERNET

Ambonnay GC 2015 115.00 €

c o r t e c c i a

BIANCHI

ITALIA

TOSCANA

CAMIGLIANO

Sauvignon Blanc 30.00 €

MARCHE

VENTURI

Verdicchio 27.00 €

CAMPANIA

CANTINE ASTRONI

Falanghina 30.00 €

ABRUZZO

AZIONE

Pecorino 50.00 €

FRIULI

MATTER

Bianco 25.00 €

FRANCIA

BORGOGNA

CROIX MONTJOIE

Bourgogne Blanc Elegante 60.00 €

BARRAUD

Macon Fuisse 60.00 €

corteccia

BIANCHI

FRANCIA

ALSAZIA

PAUL GINGLINGER

Ouidry!

30.00 €

Gewürztraminer Wahlenbourg

42.00 €

JURA

JEAN BOURDY

Chardonnay

63.00 €

Savagnin

70.00 €

LOIRA

SEBASTIEN BRUNET

Arpent Sec

35.00 €

VINCENT GAUDRY

Sancerre

65.00 €

ROSATI

ITALIA

TOSCANA

BALZINI

Balze Rosa

27.00 €

ABRUZZO

AZIONE

Cerasuolo

40.00 €

corteccia

ROSSI

ITALIA

TOSCANA

CAMIGLIANO

Nero Del Gobbo

27.00 €

Sangiovese

45.00 €

COCOMBOLA

Il Ladro

51.00 €

TENUTA LA NOVELLA

Chianti Classico

36.00 €

Chianti Classico Riserva

54.00 €

TENUTA BUONTEMPO

Rosso di Montalcino

40.00 €

Brunello di Montalcino

80.00 €

BALZINI

Summofonte

30.00 €

I Balzini

54.00 €

LOMBARDIA

CA' DI FRARA

Oltrepo' Pavese Pinot Nero

45.00 €

VENETO

NOVAIA

Valpolicella Sup.

35.00 €

Amarone

80.00 €

c o r t e c c i a

ROSSI

ITALIA

PIEMONTE

PODERI FOGLIATI

Langhe Nebbiolo

40.00 €

Barolo Treturme

72.00 €

FRANCESCA CASTALDI

Bigin

30.00 €

Fara

54.00 €

KALAMASS

Nebaner

27.00 €

Broglina Nebbiolo

60.00 €

ABRUZZO

AZIONE

Montepulciano

50.00 €

SARDEGNA

PASQUALE BONAMICI

Devidda

48.00 €

CAMPANIA

CANTINE ASTRONI

Piedirosso

36.00 €

c o r t e c c i a

ROSSI

FRANCIA

BOURGOGNE

ARMAND HEITZ
Mercurey

75.00 €

DAVID MOREAU
Pinot Noir

70.00 €

BEAUJOLAIS

CLOS DE MEZ
Fleury la Dot

48.00 €

RODANO

DOMAINE SAINT PREFERT
Cote du Rhone

48.00 €

VINI DOLCI

ITALIA

FRIULI

FILIPPON
Ramandolo

55.00 €

VENETO

NOVAIA
Recioto

48.00 €