

ANTIPASTI

della Corte

*Hummus di barbabietola e carote con crudità di verdure,
maionese al latte di riso e cialda di pane croccante*

€13,00  

*Vitello Tonnato a modo nostro: Girello di vitello CBT, salsa
tonnata, capperi e polvere di olive*

€14,00 

*Crudo di Mazzancolle, pesca e cetriolo, crema di yogurt agli
agrumi e mandorle*

€16,00 

*Pàr-mè stecco: crocchetta "gelato" al crudo di Parma e salsa
di friggione*

€15,00

*Tagliere di salumi servito con tigelle e piadina artigianali:
Prosciutto di Parma 24 Mesi DOP, Mortadella di Bologna IGP,
Salame di Felino IGP, Coppa Piacentina D.O.P., Salsiccia
passita*

€ 16,00 

Squacquerone D.O.P. €3,50

Carciofini Sott'Olio €4,00

Cestino di Tigelline 5PZ. €4,00

PRIMI PIATTI

della Corte

Gnocchetti all'ortica, pancetta, robiola e datterini confit

€14,00 

"o' Vesuvio" di Gragnano IGP con pomodorini, ricotta fresca affumicata al legno di ulivo, basilico e polvere di limone bruciato

€ 13,00 

Ravioli ripieni di ricotta di bufala e prezzemolo con cozze, vongole, bottarga e terra di pistacchi

€16,00 

Gramigna paglia e fieno al ragù bianco di cortile e spuma di Pecorino Scoparolo

€ 15,00 

Tagliatelle tradizionali al ragù

€14,00 

Tortellini artigianali in crema di Parmigiano Reggiano 24mesi DOP

€17,00

SECONDI & CONTORNI

della Corte

Zucchina ripiena di ratatouille di verdure, su vellutata di patate al timo, crumble di pomodori secchi e aceto balsamico

€15,00  

Polpo piastrato, patata fondente, crema di zucchine alla menta e olive taggiasche

€18,00 

Costine di maiale CBT alla paprika e salsa bbq, pannocchia al burro, friggitelli e crema di peperoni rossi

€17,00 

Tagliata di manzo prussiano, patate arrosto e maionese al rosmarino

€ 19,00 

Cotoletta alla Bolognese

€16,00 

I Contorni

*Insalata di pomodori cuore
di bue e cetrioli*
€5,00

Pomodori gratè
€5,00

Patate al forno
€6,00

I DOLCI

della Corte

Cre moso al cioccolato bianco, pesche alla menta, crumble salato alle mandorle e coulis di mango

€ 6,00 

Cheesecake allo squacquerone, gelato al fiordilatte, salsa ai lamponi e scorza di lime

€7,00 

Brownie al cioccolato, composta di fragole al pepe di timut e mousse allo yogurt

€8,00

Semifreddo al caffè, susine al vino rosso e biscotto al grano saraceno

€6,00 

Gelato alla crema artigianale e amarene

€5,00 

Corte
dell'Abbadessa

ME
UN
U



ESSERE CREATIVI CI
VIENE NATURALE

*“La nostra cucina è proprio
come noi: vera, creativa,
appassionata ed
elegantemente naturale”*



*Scopri quanto si può
inventare con ingredienti
genuini, rigorosamente di
stagione, alcuni dei quali di
nostra produzione diretta.*

CONTATTI



328 180 30 12



info@cortedellabbadessafarm.it



www.cortedellabbadessafarm.it



[cortedellabbadessa](https://www.instagram.com/cortedellabbadessa)



Pane di nostra produzione & Coperto €3

Se hai un'allergia o un'intolleranza ricordati di farlo presente al cameriere