CARTA PRESENTE SABATO SERA E DOMENICA A PRANZO

ANTIPASTI

Antipasto all'italiana con affettati misti sott'olii,
mostarda con noci di grana,
polenta di grani antichi con crema di formaggi(3,7,9,11,12)
10,00€

Tagliere di formaggi con le nostre marmellate e mostarda(3,11)
10,00€

Pinsa romana accompagnata da culaccia
confettura di cipolle rosse home made e noci di montevecchio (3,9)
10,00€

Tartare di manzo con·nocciole
pomodori semisecchi e stracciatella (2,3)
10,00€

Salame alla griglia con tortino di polenta concia
su crema di formaggi (3,9,14)
9,50€

Tris vegetariano: fagottino di pasta sfoglia ripieno di verdure
cuori di carciofo ripieni di crema al gorgonzola
e tortino di zucca (3,9,14)
10,00€

Tomino alla piastra bardato allo speck
con polenta e funghi trifolati (3,9)
10,00€

Mostarda Corte Gaia di frutta mista con noci di grana
9,50€

Polenta di grani antichi con crema ai formaggi /funghi (9,3)
5,00€

PRIMI

Tortelloni al monteveronese e mirtilli su crema ai formaggi (14,3,9)
11,00€

Tagliatelle al ragù di cinghiale (14,9,3,12)
10,00€

Strazzapreti di pasta all'uovo con salsiccia,
chiodini trifolati e pesto al basilico (14,9,3)
10,00€

Tortelloni all'anatra brasata (12,9,14,3)
11,00€

Bigoli caserecci con ragù di coniglio,
porcini e pomodorini confit(3,9,14)
10,00€

Malfatti alle erbe di campo burro e salvia (14,9,3)
10,00€

Tortelli di zucca aromatizzati all'amaretto (14,9,3)
11,00€

Risotto allla zucca, pancetta croccante e castagne (3)
min· 2 porz
11,00€

Servizio 2,00€

SECONDI

Pluma iberica cotta a bassa temperatura con patate al forno
15,00€
Tagliata di Iron Steak alla griglia con salsa al prezzemolo
19,00€
Tagliata di cavallo con pomodorini e scaglie di grana
15,00€
Tagliata di controfiletto con funghi trifolati
17,00€
Costata di fassona alla griglia (ca· 450-500 gr)
18,00€
Grigliata mista di carne:
pollo, costine, salsiccia, braciola, filetto di maiale
15,00€
Picahna alla griglia con riduzione di aceto balsamico
e scaglie di montevecchio (3)
16,00€
Tomahawk di manzo alla griglia
40,00€/kg
Fiorentina di fassona alla griglia
42,00€/kg
Stracotto di cavallo con polenta Corte gaia (3,12)
15,00€
Manzo all'olio alla Rovatese con polenta Corte Gaia (3,9)
15,00€
Piatto del contadino: 1 salamella 4 costine con salsa al prezzemolo,
formaggio alla piastra e polenta con i funghi (3)
15,00€
Verdure di stagione
4,50€

Ricordiamo ai nostri gentili clienti
di avvisare i nostri operatori di sala per qualsiasi
problema di intolleranza o allergia, saremo lieti di aiutarvi

MENU DEGUSTAZIONE

Servito per tutti i commensali del tavolo
30,00 euro a persona escluso bevande e servizio
(eventuali variazioni solo per tutti i menu)

Antipasto all'italiana con salumi misti
verdure sott'olio fatte in casa
Mostarda mantovana con scaglie di grana
La nostra polenta di grani antichi con crema ai 4 formaggi

Malfatti alle erbe di campo burro e salvia
Strazzapreti di pasta all'uovo con salsiccia,
chiodini trifolati e pesto al basilico

Grigliata mista di carne
Patate al forno

MENU CARNIVORO

Servito per tutti i commensali del tavolo

30,00 euro a persona escluso bevande e servizio

(eventuali variazioni solo per tutti i menu)

Antipasto all'italiana con salumi misti

verdure sott'olio fatte in casa

Mostarda mantovana con scaglie di grana

La nostra polenta di grani antichi con crema ai 4 formaggi

Picahna alla griglia con riduzione di aceto balsamico

e scaglie di montevecchio

Tagliata di controfiletto con funghi trifolati

Tagliata di cavallo pomodorini e grana

L'ANTIPASTATA CORTE GAIA

18,00 euro a persona escluso bevande e servizio(min 2 pers)

tagliere di salumi misti verdure sott'olio fatte in casa

la nostra polenta di grani antichi con crema ai formaggi

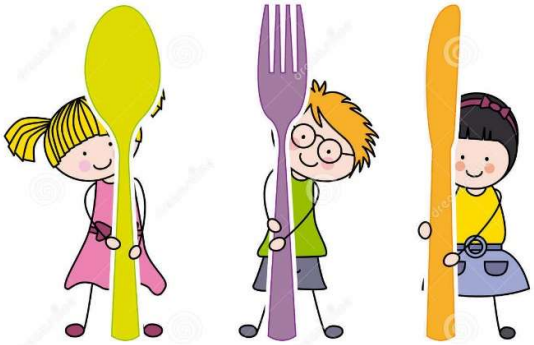
E 5 PORTATE DI ANTIPASTI

"A FANTASIA DELLO CHEF"

L'ATTIVITA' VIENE SVOLTA ALL'INTERNO DELLA STESSA CUCINA PERTANTO E' IMPOSSIBILE EVITARE LA POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA ANCHE DI ALIMENTI CHE NON CONTENGONO IN FORMULAZIONE E/O RICETTA.

SI POSSONO UTILIZZARE ALIMENTI FRESCHI E/O CONGELATI A SECONDA DELLA STAGIONALITA' E DELLA DISPONIBILITA'

PER QUALSIASI DUBBIO DI PREGA DI CHIEDERE AGLI OPERATORI DI SALA



menu Kids

PASTA CORTA AL POMODORO

7,00€

PASTA CORTA AL PESTO

7,00€

PASTA CORTA AL RAGU'

7,00€

SALAMELLE ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO

9,00€

HAMBURGHER DI MANZO (SOLO CARNE)

CON PATATE AL FORNO

9,50€

Coperto 2,00€

CARTA PRESENTE A CENA DAL MERCOLEDI AL VENERDI

ANTIPASTI

Antipasto all'italiana con affettati misti sott'olii,
mostarda con noci di grana,
polenta di grani antichi con crema di formaggi(3,7,9,11,12)
10,00€

Tagliere di formaggi con le nostre marmellate e mostarda(3,11)
10,00€

Gnocco fritto accompagnata da culaccia
confettura di cipolle rosse home made e noci di montevecchio (3,9)
10,00€

Tartare di manzo con·nocciole
pomodori semisecchi e stracciatella (2,3)
10,00€

Salame alla griglia con tortino di polenta concia
su crema di formaggi (3,9,14)
9,50€

Tris vegetariano: fagottino di pasta sfoglia ripieno di verdure
cuori di carciofo ripieni di crema al gorgonzola
e tortino di zucca (3,9,14)
10,00€

Tomino alla piastra bardato allo speck
con polenta e funghi trifolati (3,9)
10,00€

Mostarda Corte Gaia di frutta mista con noci di grana
9,50€

Polenta di grani antichi con crema ai formaggi /funghi (9,3)
5,00€

PRIMI

Tortelloni al monteveronese e
mirtilli su crema ai formaggi (14,3,9)
11,00€

Tagliatelle al ragù di cinghiale (14,9,3,12)
10,00€

Strazzapreti di pasta all'uovo con salsiccia,
chiodini trifolati e pesto al basilico (14,9,3)
10,00€

Tortelloni all'anatra brasata (12,9,14,3)
11,00€

Bigoli caserecci con ragù di coniglio,
porcini e pomodorini confit(3,9,14)
10,00€

Malfatti alle erbe di campo burro e salvia (14,9,3)
10,00€

Tortelli di zucca aromatizzati all'amaretto (14,9,3)
11,00€

Servizio 2,00€

SECONDI

Pluma iberica cotta a bassa temperatura con patate al forno

15,00€

Tagliata di Iron Steak alla griglia con salsa al prezzemolo

19,00€

Tagliata di controfiletto con funghi trifolati

17,00€

Costata di fassona alla griglia (ca· 450-500 gr)

18,00€

Grigliata mista di carne:

pollo, costine, salsiccia, braciola, filetto di maiale

15,00€

Picahna alla griglia con riduzione di aceto balsamico

e scaglie di montevecchio (3)

16,00€

Tomahawk di manzo alla griglia

40,00€/kg

Fiorentina di fassona alla griglia

42,00€/kg

Stracotto di cavallo con polenta Corte gaia (12,3)

15,00€

Piatto del contadino: 1 salamella 4 costine con salsa al prezzemolo,

formaggio alla piastra e polenta con i funghi (3)

15,00€

Verdure di stagione

4,50€

Ricordiamo ai nostri gentili clienti
di avvisare i nostri operatori di sala per qualsiasi
problema di intolleranza o allergia, saremo lieti di aiutarvi

MENU DEGUSTAZIONE

Servito per tutti i commensali del tavolo
30,00 euro a persona escluso bevande e servizio
(eventuali variazioni solo per tutti i menu)

Antipasto all'italiana con salumi misti
verdure sott'olio
Mostarda mantovana con scaglie di grana
La nostra polenta di grani antichi con crema ai 4 formaggi

Malfatti alle erbe di campo burro e salvia
Strazzapreti di pasta all'uovo con salsiccia,
chiodini trifolati e pesto al basilico

Grigliata mista di carne
Patate al forno

Servizio 2,00€

MENU CARNIVORO

Servito per tutti i commensali del tavolo

30,00 euro a persona escluso bevande e servizio

(eventuali variazioni solo per tutti i menu)

Antipasto all'italiana con salumi misti

verdure sott'olio

Mostarda mantovana con scaglie di grana

La nostra polenta di grani antichi con crema ai 4 formaggi

Picahna alla griglia con riduzione di aceto balsamico

e scaglie di montevecchio

Tagliata di cavallo pomodorini e scaglie di grana

Tagliata di controfiletto con funghi trifolati

MENU GNOCCO FRITTO E TIGELLE

16,00 euro a persona escluso bevande e servizio

Se tutti i commensali scelgono il menu gnocco fritto i ripassi sono illimitati

Eventuali sprechi su ripassi verranno addebitati

Pinzimonio, formaggi misti, salumi misti

Sott'olii, salse dolci e salate

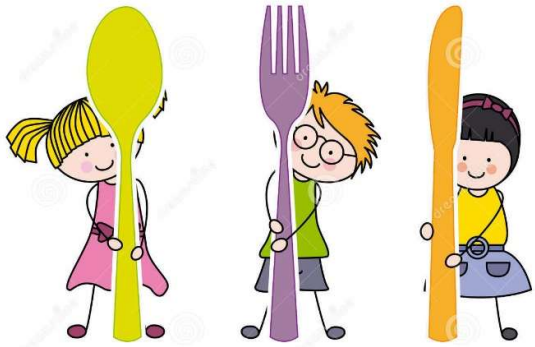
Polenta corte gaia con crema ai formaggi

6 tigelle e 4 gnocchi fritti

L'ATTIVITA' VIENE SVOLTA ALL'INTERNO DELLA STESSA CUCINA PERTANTO E' IMPOSSIBILE EVITARE LA POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA ANCHE SI ALIMENTI CHE NON CONTENGONO IN FORMULAZIONE E/O RICETTA.

SI POSSONO UTILIZZARE ALIMENTI FRESCHI E/O CONGELATI A SECONDA DELLA STAGIONALITA' E DELLA DISPONIBILITA'

PER QUALSIASI DUBBIO DI PREGA DI CHIEDERE AGLI OPERATORI DI SALA



menu Kids

PASTA CORTA AL POMODORO

7,00€

PASTA CORTA AL PESTO

7,00€

PASTA CORTA AL RAGU'

7,00€

SALAMELLE ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO

9,00€

HAMBURGHER DI MANZO (SOLO CARNE)

CON PATATE AL FORNO

9,50€

Servizio 2,00€