



CORTE*in***FIORE**
a g r i t u r i s m o



Chi siamo?

Ristorante Corte in Fiore,
un'oasi culinaria immersa nella bellezza
incontaminata della natura! Situato in un
ambiente sereno e rigoglioso, il nostro
ristorante offre un'esperienza gastronomica
unica, dove la freschezza e l'autenticità
dei nostri prodotti propri sono i protagonisti.

***"In cucina si creano storie d'amore
tra ingredienti, sapori e passione."***

La cucina è la poesia del gusto, e ogni piatto
racconta una storia unica.
E noi vogliamo raccontarti la NOSTRA.



Antipasti

Degustazione di formaggi locali
con marmellate e miele in abbinamento
(7-8)

12€

Selezione di salumi di nostra produzione,
con taralli classici
(1-7)

12€

Sfiziosità a Corte di carne

7 sfiziosi antipasti misti a cura dello chef

20€

Sfiziosità a Corte di pesce

7 sfiziosi antipasti misti a cura dello chef

22€

**Le nostre Tartare servite con
crostini di pane**

22€

Poker di tartare

Sushi di toro - Angus - Regina delle prealpi
- Picanha
(1-3-4-10)

18€

Pesce

Tartare di Gambero*** con crumble di taralli
pugliesi e majo allo zafferano e rapa rossa
(2-7)

16€



Primi

Fettuccine al ragù di cinta senese
(1-3-7-9)

12€

Vermicelli Senatore Cappelli al
pomodoro, stracciatella e n'duja
(1-7)

14€

Pici cacio e pepe lungo, pere e speck
(1-7-8)

14€

Risotto zucca mantovana, mandorle
tostate e bottarga di anatra (7)

14€

Panciotti ripieni di melanzane e provola
affumicata con vellutata allo zafferano,
guancialetto croccante e pachino confit
(1-3-4-7)

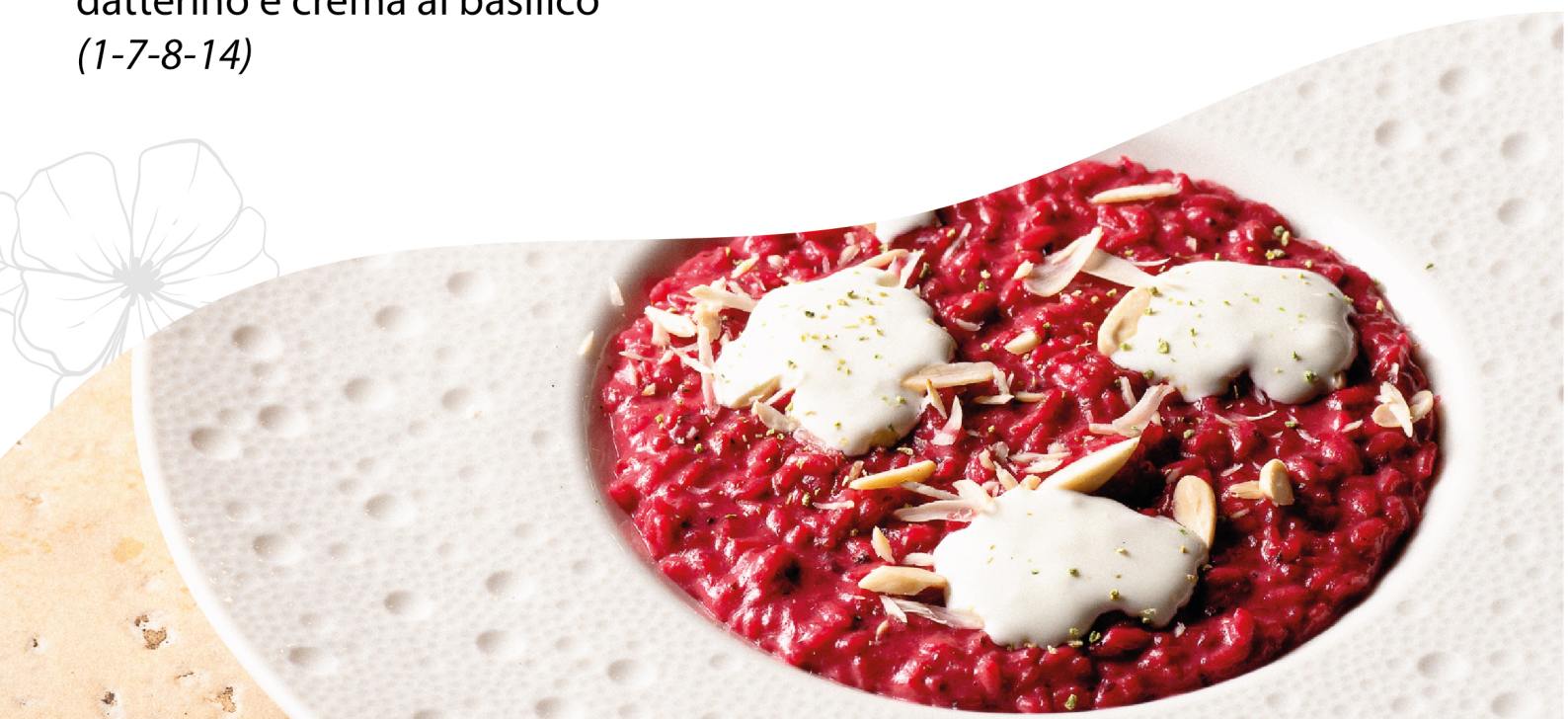
15€

Busiata con crema di fagiolini, seppioline
e patate allo zafferano (1-3-4)

15€

Chicche di patate con pesce spada,
datterino e crema al basilico
(1-7-8-14)

15€



Secondi Piatti

Stinco di maiale CBT con mirepoix di verdure
e patate arrosto (1-7-9)

18€

Costolette di agnello alla scottadito con salsa
verde e cicoria ripassata (1-3-7-9)

15€

Pancia di maiale CBT alla barbeque e patate
al cartoccio (9-10-12)

14€

Sovracoscie di pollo con cime di rapa ajo e ojo
(7-8-9)

14€

Tris di mare con tentacolo di polpo* al vapore,
seppia grigliata*, Gambero* al panko su
crema di zucca e porro alla griglia
(1-2-3-4-9-11)

16€

Cubi di tonno** rosso scottato, ratatuelle di
verdure e vele di pane (4-9)

16€



Selezione di carne alla griglia e Tartare

T-Bone e Costata Hereford allevata al whisky

peso circa 1200/1400 Gr Al pezzo

8€ l'etto

Costata Yoza "300gr"

24€

Hamburger "Maca" "200gr"

con patate alla paprika dolce (9-10)

18€

Tartare di manzo Regina delle Prealpi "180gr"

con Fior di capperi, cipolla di Tropea in
agrodolce tuorlo d'uovo marinato e Honey

mustard (3-10)

18€

*Le Carni alla griglia sono accompagnate da
salse in abbinamento e sale affumicato:

- Honey mustard (10)
- Salsa Caesar (3-7)
- Salsa verde (1-9-12)



Dessert

Brownie con ganache al cioccolato fondente
caramello salato e crumble di
arachidi (1-3-7-8)

6€

Cremoso al caffè e mascarpone (3-7)

6€

Semifreddo ai frutti di bosco e croccante
alla camomilla (3-7)

6€

Tentazioni Maca
4 Mignon assortiti
(1-3-7-8)

6€

Gelato Meno19
(Barattolini da 100 gr monogusto)

6€



Bevande

Acqua Orsini

3€

Naturale alla Spina

2,50€

Frizzante alla Spina

2,50€

Bibite in lattina

2€

Coca Cola 1lt

4€

Birra Classica

5€

Birra Artigianale

6€

Caffè

1,50€

Servizio 2€ per persona

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala

*Alimento Surgelato **In base alla stagionalità il prodotto potrebbe essere Surgelato ***Prodotto surgelato in Proprio





329 7434987 - 06 9164 8015

cortefiore_restaurant

Via degli Olivi 16, Ardea



CORTEinFIORE
a g r i t u r i s m o

