



Ristorantę

Corbęzzoli

MENÙ AUTUNNO | INVERNO

AUTUMN | FALL MENU

2024/25



EXECUTIVE CHEF
GIUSEPPE TARANTINO



PERCHÉ "CORBEZZOLI"?

Oltre al naturale riferimento agli alberi sempreverdi, che si possono ammirare all'ingresso e dalle vetrate che si affacciano nel nostro giardino, come tributo alla delicatezza e l'originale tenacia di questa pianta dalla storia antichissima, si scopre quasi per caso che nel linguaggio dei fiori, le candide gemme del corbezzolo simboleggiano l'ospitalità...

La giusta atmosfera accompagna l'assaggio, nella convinta volontà di generare quello stupore che Vi farà esclamare: "Corbezzoli!"

WHY "CORBEZZOLI"?

Beyond its reference to the evergreen trees that can be admired at the entrance to our restaurant and out in the garden, in tribute to this ancient plant's delicacy and tenacity, it just so happens that the white buds on corbezzoli trees (strawberry trees) symbolise hospitality in the world of flowers...

We're constantly striving to offer you the very best fresh produce, in a precious balance between creativity and tradition. At Corbezzoli, every bite has something to offer the palate and the mind.

Enjoy our food in a perfect atmosphere, where our commitment to wonderment will make you go: "Corbezzoli!"



GLUTEN FREE



VEGETARIANO | VEGETARIAN



PIATTO FIRMA | CHEF'S SIGNATURE DISH



I PIATTI DELLA TRADIZIONE | TRADITIONAL DISH

DEGUSTAZIONI | TASTING MENUS

DEGUSTAZIONE VEGETARIANA | 6 PORTATE VEGETARIAN TASTING | 6 COURSES 65€

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Uovo pochet, carciofo al Cynar, spuma di topinambur e aglio nero

Poached egg, Cynar liqueur artichoke, Jerusalem artichoke foam and black garlic

Risotto Riserva San Massimo con plurale di limoni e Provolone Del Monaco DOP

Risotto Riserva San Massimo with lemon and Provolone Del Monaco DOP cheese

I sapori dell'Orto

Flavours of the Garden

Predessert

Predessert

Mousse di camomilla, cuore morbido al miele e crumble al limone

Chamomille mousse, soft heart with honey and lemon crumble

Coccole finali

Petit four

DEGUSTAZIONE DI MARE | 6 PORTATE SEAFOOD TASTING | 6 COURSES 80€

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Seppia, il suo caviale, riduzione di latte al sesamo e pesto di mandarino

Cuttlefish with its caviar, sesame milk reduction and mandarin pesto

Spaghetto alla chitarra, burro di Normandia affumicato, gambero rosso di Mazara* e la sua bisque

Chitarra, smoked Normandy butter, red shrimp from Mazara and its bisque*

Pescato cotto e crudo con bietola variegata e il suo latte

Raw and cooked seafood with rainbow chard and its milky juice

Predessert

Predessert

Babà alla napoletana con crema pasticcera e amarene Fabbri

Neapolitan babà with custard and Fabbri's black cherries

Coccole finali

Petit four

DEGUSTAZIONE DI TERRA | 6 PORTATE MEAT TASTING | 6 COURSES 80€

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Tartare di bufalo con blu di bufala

Buffalo tartare with blue buffalo cheese

Tortellino tradizionale con cremoso al Parmigiano allo zafferano

Traditional tortellini with saffron Parmesan cream

Girello di vitello, funghi sauté, soffice di patate al tartufo e rosso d'uovo

Rolled veal with sautéed mushrooms, truffle potato puree and runny egg

Predessert

Predessert

La merenda dei Campioni

The snack of the Champions (our chocolate pudding)

Coccole finali

Petit four

DEGUSTAZIONE "AL BUIO" | 8 PORTATE BLIND TASTING | 8 COURSES 110€

Un viaggio guidato dalla mano libera dello Chef...

Hand-guided tour by our Chef's hands...

ABBINAMENTI VINO | WINE PAIRING 3 calici 30 euro – 5 calici 50 euro

3 glasses 30 euro – 5 glasses 50 euro

Le degustazioni si intendono per tutto il tavolo | *Tasting are intended for the entire table*

ANTIPASTI | STARTERS

Uovo pochet, carciofo al Cynar, spuma di topinambur e aglio nero 16€ 
Poached egg, Cynar liqueur artichoke, Jerusalem artichoke foam and black garlic

Baccalà, salsa al beurre blanc, cavolo nero, limone fermentato e peperoncino candito 22€  
Cod, beurre blanc, kale, fermented lemon, chili

Seppia, il suo caviale, riduzione di latte al sesamo e pesto di mandarino 17€ 
Cuttlefish with its caviar, sesame milk reduction and mandarin pesto

Tartare di bufalo con blu di bufala 22€ 
Buffalo tartare with blue buffalo cheese

Selezione di salumi Savigni con pan brioche tostato e Parmigiano Reggiano DOP 18€ 
Selection of Savigni cured meats with toasted brioche bread and Parmigiano Reggiano DOP

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Risotto Riserva San Massimo con plurale di limoni e Provolone Del Monaco DOP 17€  
Risotto Riserva San Massimo with lemon and Provolone Del Monaco DOP cheese

Parmentier di cavoli e cavolfiori, verdure autunnali, croccante al Parmigiano e olio piccante 16€  
Cabbage and cauliflower Parmentier with seasonal vegetables, Parmesan crisp and chili oil

Candele Gerardo di Nola, ragù di coniglio all'Ischitana, salsa al pecorino e ricci di mare* 22€
*Candele Gerardo di Nola with Ischia-style rabbit ragù, pecorino cheese sauce and sea urchins**

Spaghetto alla chitarra, burro di Normandia affumicato, gambero rosso di Mazara* e la sua bisque 22€
Chitarra, smoked Normandy butter, red shrimp from Mazara and its bisque*

Tagliatelle alla bolognese (il nostro ragù artigianale realizzato con carni Savigni) 16€ 
Tagliatelle Bolognese (our artisan ragout made only with Savigni meats)

Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano o in brodo 16€ 
Tortellini with Parmigiano Reggiano cream or in broth



SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

I sapori dell'Orto 18€  
Flavours of the Garden

Pescato cotto e crudo con bietola variegata e il suo latte 29€
Raw and cooked seafood with rainbow chard and its milky juice

Zuppetta di mare in batsoà, la sua bouillabaisse e lumachine di mare 27€
Seafood soup in batsoà, its bouillabaisse and sea snails


Girello di vitello, funghi sauté, soffice di patate al tartufo e rosso d'uovo 28€
Rolled veal with sautéed mushrooms, truffle potato puree and runny egg

Sella d'agnello da latte con marinato di sedano rapa e chutney di prugne 27€  
Saddle of milk lamb with marinated celeriac and plum chutney

CONTORNI | SIDE DISHES

Patate al forno 6€  
Baked potatoes 6€

Verdure alla griglia 6€  
Grilled vegetables 6€

Insalata 6€  
Salad 6€

DESSERT | DESSERT

Fiordilatte caramellato con il suo gelato, gelée di lamponi e biscotto capperi e pepe 12€  
Milk pudding with ice cream, raspberries gelée and aromatized biscuit with capers and pepper

Babà alla napoletana con crema pasticcera e amarene Fabbri 12€ 
Neapolitan babà with custard and Fabbri's black cherries

Mousse di camomilla, cuore morbido al miele e crumble al limone 12€   
Chamomille mousse, soft heart with honey and lemon crumble

La merenda dei Campioni 12€ 
The snack of the Champions (our chocolate pudding)

Selezione di gelati 12€  
Ice cream selection



KIDS MENÙ

Prosciutto crudo di Parma e Parmigiano Reggiano 12€ 

Parma ham and Parmigiano Reggiano

Penne al pomodoro 10€ 

Pasta with tomato sauce

Gramigna alla bolognese (il nostro ragù artigianale realizzato con carni Savigni) 15€

Gramigna pasta with our Bolognese ragu

Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano 16€

Tortellini in Parmigiano Reggiano cream

Cotoletta alla milanese con patatine fritte 16€

"Milanese" cutlet with french fries

Paillard di manzo con patate al forno 18€ 

Beef paillard with baked potatoes

Selezione di gelati 12€  

Ice cream selection

ACQUA MINERALE: NATURALE PANNA / FRIZZANTE SAN PELLEGRINO 3€

MINERAL WATER: STILL PANNA / SPARKLING SAN PELLEGRINO 3€

COPERTO E PANE 4€ PER PERSONA

SERVICE AND BREAD 4€ EURO PER PERSON

* In caso di irreperibilità di prodotti freschi, verranno utilizzati prodotti surgelati all'origine.

**In case of unavailability of fresh products, frozen products will be used*

* Il pesce destinato a essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del REG. CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.
Per eventuali allergie o intolleranze, richiedere l'opuscolo degli allergeni.

**The fish intended to be eaten raw or partially raw has been subjected to special preventive treatment in accordance with the REG.*

*EC853/2004Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3
For allergies or intolerances, please request the allergens list.*



“

In cucina, come in tutte le arti, la semplicità è segno di perfezione.

In cooking, as in all the arts, simplicity is the sign of perfection.

”

- Curnonsky -

CONTEMPORARY
DINING
EXPERIENCE

