



CORA

Antipasti

Selezione di salumi del territorio con giardiniera fatta in casa	€ 12
Culatello con burro aromatizzato alle erbe	€ 16
Flan di verdure con fonduta di taleggio	€ 9
La selezione di antipasti dello Chef	€ 16
Tartare di salmone con mela verde	€ 13
Capesante con crema di broccoli e acciughe	€ 14

Primi

I nostri tortelli di erbetta	€ 11
Pisarei e fasò della tradizione	€ 10
Pappardelle al ragù di anatra e polvere di caffè	€ 14
Gnocchi con mazzancolle, stracciatella, menta e pomodorini	€ 14
Tagliolini con ragù di muscoli di mare e peperoncino	€ 13



CORA

Secondi

Tagliata di manzo nostrano con patate al forno	€ 18
Guancialini di maiale con polenta croccante	€ 16
Agnello affumicato alle erbe aromatiche con patate al rosmarino	€ 18
Guazzetto di pesce in carta fata	€ 19
Fritto di calamari e gamberi con verdure in pastella	€ 19
Trancio di salmone su letto di scarola, acciughe e pomodorini	€ 18
Hummus di ceci con caponata di verdure, olive taggiasche e cialda croccante	€ 14

Contorni

Patate al forno	€ 5
Bouquet di verdure	€ 5
Misticanza dell'orto	€ 5

Bevande

Acqua Minerale	€ 2,50
Bibite	€ 3,00
Birre	€ 4,50

Coperto € 3



CORA

Menù degustazione

Menù di Terra

Selezione di salumi del territorio con giardiniera fatta in casa

Pisarei e Fasò della tradizione

Guancialino di maiale con polenta

Coccola dello Chef

incluso 1 bottiglia ogni 2 persone, coperto, acqua e caffè

€ 35

Menù di Mare

Antipasto dello Chef

Gnocchi fatti in casa con ragù di mare

Fritto di calamari e gamberi con verdure in pastella

Coccola dello Chef

incluso 1 bottiglia ogni 2 persone, coperto, acqua e caffè

€ 50



CORA