

giorno di chiusura

LUNEDÌ

SABATO MEZZOGIORNO

No pizzeria



a richiesta
SPRITZ O APERITIVO

SPRITZ € 6,50
APERITIVO CON TAGLIERE
E GNOCCO FRITTO € 16,00



EVENTI

organizziamo i tuoi
momenti indimenticabili
Per info



PRENOTAZIONI@LAPICCOLACORTE.INFO



3518743796



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZA



SEDANO 

Sedano, prodotti a base di sedano



SEMI DI SESAMO 

Semi di Sesamo - Prodotti a base di semi di sesamo



GLUTINE 


Cereali contenenti il Glutine, Grano, Segale, Orzo, Farro, Prodotti Derivati



MOLLUSCHI 

Molluschi, Prodotti a Base di Molluschi



PESCE 


Pesce, Prodotti a Base di Pesce



CROSTACEI 

Crostacei, Prodotti a Base di Crostacei



FRUTTA A GUSCIO 

Mandorle, Nocciole, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci del Macadamia o Noci Dek



ARACHIDI 

Arachidi e Prodotti a Base di Arachidi



SOIA 

Soia, Prodotti a Base di Soia



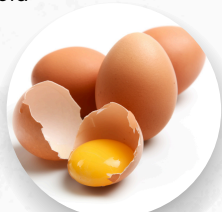
SENAPE 
Senape, Prodotti a Base di Senape




LATTE 
Latte, Prodotti a Base di Latte (Incluso Lattosio). Sono compresi Latte Bovini, Latte Ovino e ogni tipo di Prodotti da essi derivati (Tranne Siero di Latte)



LUPINO 
Lupini, Prodotti a Base di Lupini



UOVA 
Uova, Prodotti a Base di Uova

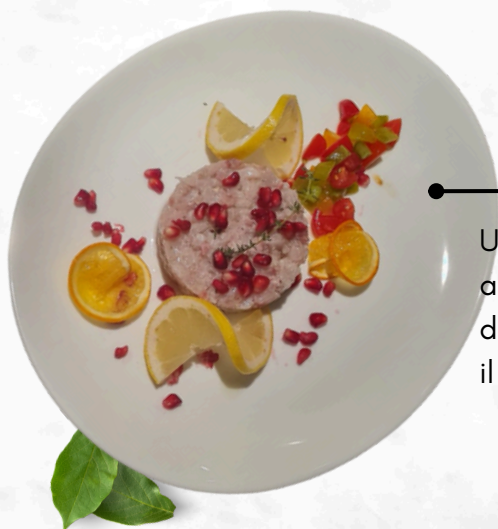
ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI 

Prodotti contenete anidrite solforosa o solfiti



IN ASSENZA DI REPERIMENTO DEL PRODOTTO FRESCO ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE E INDICATI CON ASTERISCO *
L'ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E' PRESENTE NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N 1169/2011
IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA A -20°C PER ALMENO 24 ORE (REG. CE 853/2004)

ANTI PASTI DI MARE



TARTARE DI BRANZINO* € 18,00

Una fresca e delicata tartare preparata con filetti di branzino, arricchita da chicchi di melograno che conferiscono un tocco di dolcezza e acidità. Un piatto leggero e raffinato, perfetto per iniziare il pasto con freschezza.



CAPELANTE* € 20,00

Delicate capesante scottate alla perfezione e avvolte in guanciale croccante, adagiate su una vellutata crema di zucchine, con scaglie di sale nero.



POLPO* € 20,00

Delicato polpo gustoso, accompagnato da pomodorini confit caramellati e patate sauté dorate. Il piatto è completato da un tocco delicato di vellutata di zucchine, che aggiunge cremosità e freschezza al sapore ricco del polpo. Un connubio perfetto tra mare e terra per un'esperienza culinaria raffinata.



CIUFFETTI DI CALAMARI* € 19,00

Un piatto ricco di sapori decisi: ciuffetti di calamari teneri cotti in un'intensa salsa alla diavola, dal tocco piccante e aromatico. Il tutto servito all'interno di una croccante ciotola di pane artigianale, che ne esalta la presentazione e permette di gustare ogni goccia della zuppa.



ANTIPASTO REALE PICCOLA CORTE *

Un'esperienza esclusiva di mare, composta da una selezione raffinata di piatti:

- **Cocktail di Gamberetti:** freschi gamberetti su un letto di lattuga con una delicata salsa rosa.
- **Capesante con Guanciale e Pomodorini Confit:** capesante scottate avvolte in guanciale croccante e accompagnate da dolci pomodorini confit.
- **Polpo su Crema di Piselli:** polpo croccante servito su una vellutata crema di piselli.
- **Gazpacho Tiepido con Tartare di Pesce Bianco:** una raffinata tartare di pesce bianco (nasello, merluzzo, orata, branzino) adagiata su un gazpacho leggermente riscaldato.
- **Catalana di Crostacei e Verdure Saltate:** crostacei freschi serviti con verdure saltate in padella.
- **Ciuffetti di Calamaro alla Diavola:** teneri ciuffetti di calamaro in una salsa piccante alla diavola.
- **Polipini Fritti:** piccoli polipetti croccanti, fritti alla perfezione per un tocco irresistibile.



Consigliato per due persone € 36,00



IN ASSENZA DI REPERIMENTO DEL PRODOTTO FRESCO ALCUNI PRODOTTI
POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE E INDICATI CON ASTERISCO *

PRIMI PESCE

ZUPPETTA CON SPADA* € 17,00

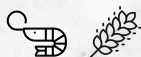
Un piatto ricco e saporito, dove il pesce spada viene delicatamente cucinato in un brodo di pomodorini freschi e olive nere, creando una combinazione di sapori mediterranei. Il tutto è accompagnato da crostini di pane croccanti per un tocco di semplicità e croccantezza.



CALAMARATA

ZUCCHINE E GAMBERI* € 16,00

Un primo piatto delicato e raffinato: pasta calamarata cotta al dente, avvolta in una vellutata crema di zucchine fresche e accompagnata da teneri gamberi scottati. Un perfetto equilibrio tra sapori di terra e mare, impreziosito da un tocco di prezzemolo fresco e un filo d'olio extravergine.



****ATTENZIONE****

COTTURA ESPRESSA

TEMPI DI ATTESA 20

MINUTI

RISOTTO AL MERLUZZO*, CON ERBE AROMATICHE € 18,00

Un risotto cremoso e profumato, arricchito dal sapore delicato del merluzzo fresco e impreziosito da una selezione di erbe aromatiche. Un piatto che unisce la freschezza del mare con la fragranza delle erbe, perfetto per chi cerca un gusto raffinato e leggero.



RAVIOLI RIPIENI DI SCAMPI* € 20,00

Delicati ravioli ripieni di scampi, serviti con un profumato pesto di basilico e arricchiti da pomodorini confit, che donano una nota dolce e caramellata. Un piatto che unisce la raffinatezza dei frutti di mare con i sapori autentici della cucina mediterranea.

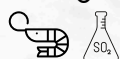


IN ASSENZA DI REPERIMENTO DEL PRODOTTO FRESCO ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE E INDICATI CON ASTERISCO *

S E C O N D I D I P E S C E

GAMBERI* FLAMBE € 22,00

Succulenti gamberi cotti alla perfezione e flambati con un tocco di alcol che esalta il loro sapore dolce e delicato. Un piatto semplice ma ricco di carattere, perfetto per chi cerca un'esperienza gustativa intensa e raffinata.



POLIPINI* E ANELLI* € 18,00

Deliziosa barca di polipini e anelli di calamaro fritti con patate al forno o sauté. Un piatto ricco di sapori marini, caratterizzato da una cottura veloce che mantiene la tenerezza dei molluschi, accompagnate da fresche verdure tagliate fini. Perfetto per un pranzo leggero o una cena informale.



POLPO* IN CREMA DI PISELLI € 22,00

Delicato polpo, croccante all'esterno e morbidi all'interno, adagiati su una vellutata crema di piselli freschi. Il sapore ricco del polpo si fonde con la dolcezza della crema, creando un equilibrio perfetto di consistenze e sapori. Un piatto raffinato e leggero, ideale per gli amanti del mare.



LA CASSETTINA DEL GRAN FRITTO MISTO *

Una selezione irresistibile di mare e terra: calamari croccanti, gamberetti dorati, uno scampono, un gamberone, ciuffetti di calamari e un mix di verdure pastellate. Il tutto fritto alla perfezione per offrire un'esplosione di sapori e consistenze. Ideale da condividere o gustare come piatto unico.



€ 22,00



IN ASSENZA DI REPERIMENTO DEL PRODOTTO FRESCO ALCUNI PRODOTTI
POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE E INDICATI CON ASTERISCO *



GRIGLIATA IMPERIALE *

Un sontuoso piatto di mare composto da un saporito trancio di spada, accompagnato da una delicata salsa aioli, seppia gigante grigliata, succulenti tentacoli di polpo, mezzo branzino, tre gamberoni alla griglia e due scampi. Il tutto servito con contorno di pomodorini fritti, patate sauté e un'insalata fresca e croccante di verdure di stagione per bilanciare i sapori del mare con la leggerezza delle verdure. Un'esperienza gustativa completa e raffinata.



€ 36,00



IN ASSENZA DI REPERIMENTO DEL PRODOTTO FRESCO ALCUNI PRODOTTI
POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE E INDICATI CON ASTERISCO *

TAGLIERE PICCOLA CORTE

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI

Un delizioso assortimento di salumi locali e formaggi artigianali, e confettura servito con gnocco fritto caldo e croccante. Un'esperienza di gusto che celebra i sapori autentici della tradizione, ideale per condividere momenti conviviali. Accompagnato da un calice di Spritz rinfrescante o da una bevanda analcolica della casa.



Per una persona € 20,00

Per due persone € 35,00



TAGLIERE FORMAGGI

Una selezione di formaggi artigianali e particolari, abbinati a deliziose confetture fatte in casa che esaltano i loro sapori unici. Il piatto è completato da croccanti bruschettine di pane tostato, perfette per accompagnare ogni assaggio. Un'esperienza gastronomica che celebra la bontà dei prodotti locali.



Per una persona € 20,00

Per due persone € 38,00



PENTAGONO DI BRUSCHETTE € 18,00

Un delizioso assortimento di cinque bruschette, ciascuna con un sapore unico:

- **Bruschetta lardo:** con lardo di colonnata
- **Bruschetta ai Pomodorini:** con un condimento di pomodorini profumati e basilico
- **Bruschetta paté fegatini di pollo:** arricchita con un saporito paté di fegatini di pollo
- **Bruschetta con paté di olive e stracciatella:** spalmata con un ricco paté di olive nere, accompagnata da una generosa cucchiata di stracciatella fresca
- **Bruschetta zucchina e gamberi:** zucchina e menta con gamberi.



PRIMI DI CARNE



RISOTTO TIROLESE € 16,00

Un risotto cremoso ispirato alla tradizione tirolese, preparato con speck croccante, formaggio Asiago e un delicato brodo aromatico. Il contrasto tra la ricchezza del formaggio e il gusto affumicato dello speck rende questo piatto un'esperienza calda e avvolgente, ideale per gli amanti dei sapori decisi.

****ATTENZIONE****
COTTURA ESPRESSA
TEMPI DI ATTESA 20
MINUTI



MALTAGLIATI AL RAGU DI CINGHIALE € 18,00

Un piatto ricco e saporito, dove i maltagliati si sposano perfettamente con un ragù di cinghiale dal gusto deciso e avvolgente. La carne di cinghiale, cotta lentamente con erbe aromatiche, crea un sugo denso e fragrante che avvolge ogni singola pasta, per un'esperienza rustica e appagante.

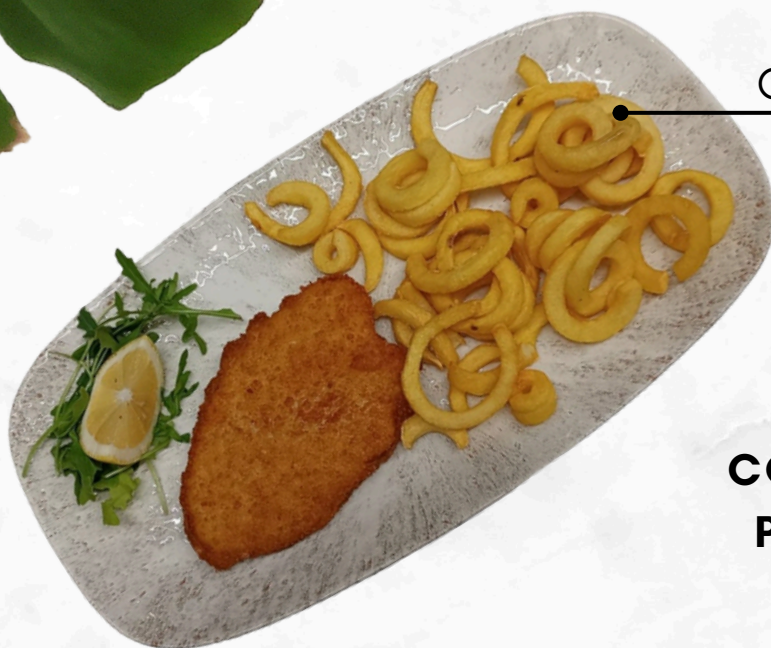


TAGLIATELLE AI FUNGHI* € 16,00

Deliziose tagliatelle fresche, avvolte in un cremoso sugo di funghi porcini selezionati, con essenza di tartufo. Un piatto che esalta il sapore intenso e terroso dei porcini, perfetto per chi ama i sapori autentici della cucina di montagna.



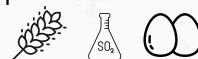
SECONDI DI CARNE



COTOLETTA* € 14,00

Una succulenta cotoletta di pollo impanata e fritta fino a raggiungere una doratura perfetta, servita con una porzione di patate Vertigo, croccanti e speziate. Questo piatto classico e confortante è ideale per chi cerca un pasto sostanzioso e ricco di sapore.

**CONSIGLIATO
PER BAMBINI**



TAGLIATA DI MANZO
CON CIPOLLE CAMELLATE € 24,00

Succulenta tagliata di manzo cotta alla perfezione, servita con cipolle caramellate che aggiungono dolcezza e profondità al piatto. Completata da un filo d'olio extravergine d'oliva e un pizzico di rosmarino fresco, questa preparazione esalta la tenerezza della carne e i sapori autentici.



PETTO D'ANATRA
E UOVA DI QUAGLIA € 24,00

Un piatto elegante e ricco di contrasti, dove il petto d'anatra, cotto alla perfezione, viene glassato con una salsa al miele e arancia, che ne esalta la morbidezza e il sapore. Ad accompagnare, uova di quaglia delicate, per un tocco di raffinatezza e un'esperienza di gusto unica.



GRIGLIATA DI CARNE

Un'abbondante selezione di carni grigliate, composta da luganiga saporita, wurstel, tenere sovracoscia di pollo, scamone, costine succulente, arrosticini di pecora, accompagnata da una patata al cartoccio, verdure alla griglia e peperoncini dolci. Al centro sue salse che esaltano il sapore della carne, salsa barbecue e salsa a base di di maionese arricchita da senape delicata, cetriolini tritati e spezie selezionate . Un piatto che celebra i sapori autentici della griglia, perfetto per gli amanti della carne.



SU PRENOTAZIONE

€ 32,00



T O M A H A W K A L L A G R I G L I A

Succulento tomahawk di manzo, cotto alla griglia e servito con contorno di patate al forno croccanti e verdure grigliate di stagione (zucchine, melanzane e peperoni).

€ 48,00 circa



SU PRENOTAZIONE



F I O R E N T I N A

Fiorentina di manzo, cotta al sangue e accompagnata da caponata siciliana (melanzane, peperoni, pomodori, cipolla e olive), servita con due salse: una BBQ affumicata e una a base di verdure.





€ 58,00 circa





"Lasciati tentare dal profumo e dal sapore unico delle nostre pizze, create con impasti fragranti e ingredienti freschi e genuini. Ogni morso è un viaggio tra tradizione e innovazione, dove la semplicità incontra l'arte del gusto. Scopri le nostre nuove creazioni e preparati a vivere un'esperienza indimenticabile, dal primo all'ultimo spicchio."

Tutte le pizze sono disponibili con impasto integrale con una maggiorazione di € 2,50 o con impasto senza glutine* con una maggiorazione di € 4,50



PIZZA PICCOLA CORTE MARE *



€ 18,00

Un'esperienza unica dal sapore marino: pizza ai frutti di mare, tagliata a spicchi, con al centro un originale cestino di pane dal colore azzurro, che ricorda il mare, ripieno di sapori mediterranei. Il tutto impreziosito da quattro gamberetti freschi delicatamente appoggiati sul cestino, per un tocco scenografico e gustoso.



PIZZA PICCOLA CORTE TERRA


€ 16,00

Un'esplosione di sapori della terra: pizza tagliata a spicchi, con diverse combinazioni gustose su ogni fetta - due con salame piccante, due con p. cotto, due con funghi e due con cipolle caramellate. Al centro, un cestino di pane croccante, ripieno di stracciatella fresca, funghi trifolati e un'acciuga per un tocco salato e deciso. Una pizza variegata che unisce sapori forti e delicati in un'unica creazione.



Le Pizze






MARINARA € 5,00 
pomodoro, aglio, olio extra
vergine, origano






MARGHERITA € 6,50  
pomodoro, mozzarella






NAPOLI € 7,50   
pomodoro, mozzarella,
acciughe






PUGLIESE € 8,00   
pomodoro, mozzarella,
cipolla, grana



ROMANA € 8,00   
pomodoro, mozzarella,
acciughe, capperi





SICILIANA € 8,00   
pomodoro, acciughe,
capperi, olive nere





PROSCIUTTO € 7,50  
pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto





DIAVOLA € 7,50  
pomodoro, mozzarella,
spianata calabra piccante



4 STAGIONI € 9,00  
pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto, funghi,
carciofi, olive nere







CHIPS € 7,50  
pomodoro, mozzarella,
patatine





WURSTEL € 7,50  
pomodoro, mozzarella,
wurstel






TONNO E CIPOLLA € 8,00
pomodoro, mozzarella,  
tonno, cipolla



AMERICANA € 8,50  
pomodoro, mozzarella,
patatine, wurstel





CAPRICCIOSA € 9,00   
pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto, funghi,
carciofi, olive nere, acciughe



4 FORMAGGI € 9,00  
pomodoro, mozzarella,
taleggio, fontina, grana,
gorgonzola





BUFALINA € 9,00  
pomodoro, mozzarella di
bufala



PROSCIUTTO E FUNGHI € 8,00
pomodoro, mozzarella, funghi,
prosciutto cotto  



PRIMAVERA € 8,00  
pomodorini, mozzarella,
rucola, grana







BUFALA E PORCINI* € 9,00

pomodoro, mozzarella,
funghi porcini, grana



ORTOLANA € 8,50  

pomodoro, mozzarella,
verdure grigliate



BOSCAIOLA € 11,00   



pomodoro, mozzarella,
funghi porcini*, noci, grana



SPECK E ZOLA € 9,00  

pomodoro, mozzarella, speck,
gorgonzola



CONTADINA € 9,00  

pomodoro, mozzarella,
speck, zucchine, grana



JAMME JÀ € 9,00  

mozzarella, salsiccia,
friarielli, scamorza



FRUTTI DI MARE* € 12,00

pomodoro, mozzarella,
frutti di mare





MAZZANCOLLE* € 15,00

pomodoro, burrata, mazzancolle,
fiori di zucca in pastella





SALSICCIA E PORCINI* € 10,00




pomodoro, mozzarella,  
salsiccia, funghi porcini,
grana







PORCHETTA € 14,00  
 pomodoro, mozzarella,
 porchetta, porcini, patate
 al forno, provola
 affumicata



GIOIOSA € 10,00   
 mozzarella, prosciutto cotto,
 zucchine, gorgonzola





GIGIO € 8,00  
 mozzarella, bufala,
 patatine fritte





SAPORI D'AUTUNNO € 11,00
 mozzarella, funghi porcini*,
 noci, gorgonzola, grana
  





PATADIVA € 10,00  
 pomodoro, mozzarella,
 guanciale, patatine,
 gorgonzola, grana





ROSY € 12,00  
 pomodorini, mozzarella, burrata,
 prosciutto crudo








MONTANARA € 9,00  
 pomodoro, mozzarella, speck,
 funghi, brie



PAZZA € 10,00  
 pomodoro, mozzarella, prosciutto
 cotto, salame piccante, funghi,
 gorgonzola



??* € 10,00     
 pomodoro, mozzarella,
 sorpresa del pizzaiolo





I CALZONI





CLASSICO € 8,00  
pomodorini, mozzarella,
prosciutto cotto



4 FORMAGGI € 9,50  
pomodoro, mozzarella,
scamorza, gorgonzola, grana,
brie




FARCITO € 10,00  
pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto, funghi,
carciofi

LE FOCACCHE





SEMPLICE € 3,50 
olio extravergine, origano



ROSSA € 4,00 
pomodoro, olio
extravergine, origano



POMODORINI € 7,00  
olio extravergine,
pomodorini, rucola, grana,
origano

