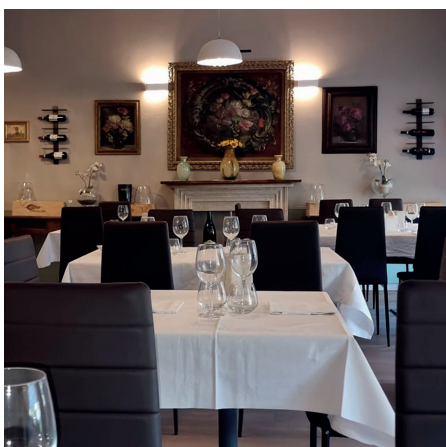




PIZZA | FOOD | DRINKS

TRAVAGLIATO /BS



www.ristorantepizzeriacorner.it



MENU RISTORANTE

ANTIPASTI

Bufala & Prosciutto di Parma 13 €
Mozzarella di bufala, crudo 24 mesi, bruschetta con pomodori (1-3)

Battuta di Fassona 13 €
Marezzata e tenera. Con tuorlo, capperi e senape, valeriana fresca e crema di balsamico (2-9)

Insalata di Mare "Corner" 15 €
Il classico con polpo, calamaro, cozze e vongole sgusciate* (6-7-12)

Crudité di Mare 25 €
Ostrica (Preferibilmente su Prenotazione), Gamberi, carpaccio di Polpo, Spada e Cappasanta, tartare di Tonno e Salmone*, con pane scottato e burro (3-6-7-12)

Tortino vegetale 12 € (Gluten free)
Spadellata di ortaggi di stagione con crema di pomodoro e basilico (8)

PRIMI PIATTI

Ravioli Corner* 13 €
Con burro fuso e salvia. Ripieni a scelta tra: Magro / Zucca / Cinghiale (1-2-3-8)

Tortelli di mare* 14 €
Con ripieno di cernia su letto di stracciatella e granella di pistacchio (1-2-3-6-14)

Tagliolini alle vongole, gamberi & fagioli 15 €
Pasta fresca con vongole, code di mazzancolle*, crema di fagioli cannellini e salvia (1-2-3-6-7-8-12)

Risotto alla pescatora 13 € (Gluten free)
Riso cremoso con frutti di mare e un tocco di limone (6-7-8-12)

Riso rosso con verdure croccanti 12 €
(Gluten free)
Mix di ortaggi di stagione su riso rosso saltato con mais e piselli (4-5-8)



TRAVAGLIATO /BS



INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI

Si prega di avvisare il personale di sala in caso di intolleranze a qualsiasi alimento o derivato. Nei nostri piatti possono essere presenti allergeni, quali:

1. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). 2. Uova e prodotti a base di uova. 3. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. 4. Semi e prodotti a base di semi di sesamo. 5. Soia e prodotti a base di soia. 6. Pesce e prodotti a base di pesce. 7. Molluschi e prodotti a base di molluschi. 8. Sedano e prodotti a base di sedano. 9. Senape e prodotti a base di senape. 10. Prodotti derivati, ad esempio salsa di ostrica. 11. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/Kg. 12. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi. 15. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

ATTENZIONE: Con la presente si chiarisce che alcuni prodotti venduti e/o somministrati possono contenere tracce di allergeni terzi già all'origine (contratti in fase di lavorazione primaria), talvolta non identificati dai fornitori stessi e quindi non riportati nei nostri menù.

*Alcuni prodotti, in base a disponibilità di mercato, potrebbero essere abbattuti e/o surgelati

MENU RISTORANTE

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo 24 €

Cuore di filetto (200 gr. circa) di angus irlandese con salsa alla spezie, funghi porcini* e valeriana fresca (1)

Fiorentina di prussiana 6,5 € (all'etto) (Preferibilmente su Prenotazione)

Terra & Mare 20 €

Pancia di Maialino croccante, Gambero al Cognac, Tentacolo di Polpo*, su verdure spadellate con provola affumicata (1-6-7-12)

Frittura Corner 18 €

Tempura croccante con code di gambero e anelli di totano* (2-3-6-7-12)

Baccalà alla Vicentina* 18 €

Stoccafisso in crema di latte su polenta gialla (1-3-6)

Bocconcini Vegetali impanati 12 €

Croccanti fuori, morbidi dentro; per chi ama la leggerezza (3-4-5-9)

INSALATONE

La Classica 8 € (Gluten free)

Pomodori, insalata verde, olive nere, mozzarella

La Greca 10 € (Gluten free)

Pomodori, insalata verde, olive nere, feta, peperoni, cipolla

La Tonnata 12 € (Gluten free)

Pomodori, insalata verde, olive nere, tonno e cipolla

CONTORNI

Verdure grigliate 6 €

Verdure al vapore 6 €

Chips di patate fritte 5 €

Patate novelle al rosmarino 5 €

Insalata verde 4 €

Fagioli col cipollotto 4 €

Coperto 2 €



TRAVAGLIATO /BS



MENU RISTORANTE

DESSERT

Cheesecake Corner 7 €

Base fragrante e crema ricca con confettura ai frutti di bosco

(1-2-3-5)

Torta di Rose & Gelato allo zabaione 7 €

Sofisticata e cremosa, con profumi di vaniglia e vino dolce

(1-2-3-5)

Tiramisù della Casa - 7 €

Strati leggeri in vetro
monoporzione: Pavesini, caffè, mascarpone e cacao amaro

(1-2-3-5)

Tortino al cuore caldo 7 €

Morbido Cioccolato fondente, panna soffice e topping alle fragole

(1-2-3-5)

Torta After Eight 7 €

Croccante Cioccolato fondente con farcitura alla menta

(1-2-3-5)

Crema allo Yogurt con frutta 7 €

(Gluten free)

Dolce leggero e cremoso, abbinato con frutta di stagione

(1-2-3-5)

Sorbetto al limone 5 €

Fresco e cremoso



TRAVAGLIATO /BS



www.ristorantepizzeriacorner.it



LISTA BAR

BEVANDE

- Acqua minerale Gaverina 0,75 lt. 2,50 €
- Acqua minerale Maniva 0,50 lt. 1,5 €
- Bibite in lattina 3 €
- Bibite in bottiglia 3,50 €
- Coca Cola in bottiglia vetro 1 lt 8 €
- Red Bull Energy lattina cl. 25 3,5 €
- Spremuta di mela e carota cl. 25 3 €
- Nettare di lampone cl. 25 4 €
- Nettare di mirtillo cl. 25 4 €
- Crodino XL arancia rossa 3,50 €
- Campari Soda 3,5 €
- Vino alla spina Barbera IGP Villa Galà 0,5 lt. 6 €
- Vino alla spina Bianco Frizzante
- Borgo Molino 0,5 lt. 6 €
- Birra Corona 0,33 cl. 4 €
- Birra Ichnusa 0,5 lt. 5 €

VINI, BIRRE ALLA SPINA E BIRRE SELEZIONATE
CONSULTA LA CARTA

CAFFETTERIA

- Caffè 1,50 €
- Caffè corretto 2 €
- Caffè decaffeinato 2 €
- Caffè d'orzo 2 €
- Caffè Ginseng 2 €
- Cappuccino -The - Camomilla 2 €
- Cioccolata calda 3 €

LIQUORI E SUPERALCOLICI

- Amari e liquori 3 €
- Amari e liquori del territorio 4 €

DISTILLATI

- Grappa bianca 4 €
- Grappa riserva / barricate 5 €
- Whisky selezione 6 €
- Rhum selezione 6 €