Ristorante

Corbezzoli

Menù Autunno | Inverno

Autumn | Winter Menu

2026/27

Executive Chef
Giuseppe Tarantino

Ristorante
Corbezzoli

Special Lunch

Vegetariano | Vegetarian 42€

Uova di quaglia in camicia, sauté di funghi, spuma di sedano rapa affumicato e croccante alle erbe fini

Poached quail eggs, sautéed wild mushrooms, smoked celeriac foam and fine herb wafer

Risotto Riserva San Massimo alle erbe di campo, blue di bufala e pere con dressing grappa e arancia

Riserva San Massimo risotto with wild herbs, buffalo blue cheese and pear with a grappa-orange reduction

Dessert a scelta

Dessert of your choice

Mare | Seafood 46€

Shabu-shabu di tonno, con purea di cannellini, cipolla rossa in doppia consistenza e scarola croccante

Tuna shabu-shabu with cannellini bean purée, red onion textures and crisp escarole

Spaghettone con burro di Normandia ai limoni di Sorrento, gambero rosa e polvere di limone bruciato

Spaghettone pasta with Sorrento lemon-infused Normandy butter, pink prawn and charred lemon dust

Dessert a scelta

Dessert of your choice

Terra | Land 45€

Tartare di fassona piemontese Selezione Savigni con gelato di senape al miele di ailanto, quinoa e acetosella

Savigni selection Piedmontese Fassona beef tartare, tree of heaven honey-mustard gelato, quinoa and sorrel

Tortellini “Antica Ricetta” in crema di Parmigiano Reggiano, jus di vitello e croccante di cinta senese

Traditional Heritage Tortellini served on Parmigiano Reggiano cream, veal jus and crispy Cinta Senese pork

Dessert a scelta

Dessert of your choice

GLUTEN FREE

VEGETARIANO | VEGETARIAN

I PIATTI DELLA TRADIZIONE | TRADITIONAL DISHES

DAL LABORATORIO TORTELLINIBO® | CRAFTED BY TORTELLINIBO® LAB

Degustazione Vegetariana | Vegetarian Tasting Menu 60€

Benvenuto dello Chef
Chef's Welcome

Amuse-bouche
Amuse-bouche

Millefoglie di tuberi con soffice di topinambur al caffè e chips di alga nori
Root vegetable mille-feuille, Jerusalem artichoke and coffee emulsion, nori seaweed crisp

Risotto Riserva San Massimo alle erbe di campo, blue di bufala e pere con dressing grappa e arancia
Riserva San Massimo risotto with wild herbs, buffalo blue cheese and pear with a grappa-orange reduction

Uova di quaglia in camicia, sauté di funghi, spuma di sedano rapa affumicato e croccante alle erbe fini
Poached quail eggs, sautéed wild mushrooms, smoked celeriac foam and fine herb wafer

Pre-dessert
Pre-dessert

Torta alle noci con cremoso di pecorino di Pienza al cioccolato bianco, Grand Marnier e sorbetto all'arancia
Walnut cake with Pienza Pecorino and white chocolate cremoso, Grand Marnier infusion and orange sorbet

Piccola pasticceria
Petit fours

Degustazione di Mare | Seafood Tasting Menu 80€

Benvenuto dello Chef
Chef's Welcome

Amuse-bouche
Amuse-bouche

Shabu-shabu di tonno, purea di cannellini, cipolla rossa in doppia consistenza e scarola croccante
Tuna shabu-shabu, cannellini bean purée, red onion textures and crisp escarole

"Mescafrancesca" tra Miseria e Nobiltà: pasta mista con patate, provola, ricci di mare* e salicornia
*"Mescafrancesca" - Mixed pasta with potatoes, smoked provola cheese, sea urchin and sea asparagus**

Baccalà morro centrale in oliocottura, il suo latte e bietola variegata
Oil-poached prime salt cod loin with cod milk reduction and rainbow swiss chard

Pre-dessert
Pre-dessert

Giochi d'infanzia: "Un babà che sa di pastiera"
Childhood Memories: "A Babà reminiscent of Pastiera"

Piccola pasticceria
Petit fours

Degustazione di Terra | Land Tasting Menu 70€

Benvenuto dello Chef
Chef's Welcome

Amuse-bouche
Amuse-bouche

Fiocchetto Podere Cadassa, ricciolo di burro di Normandia, Parmigiano 24 mesi e pan brioche
Podere Cadassa cured Fiocchetto ham, Normandy butter curl, 24-month Parmigiano Reggiano and toasted brioche

Tortellini "Antica Ricetta" in crema di Parmigiano Reggiano, jus di vitello e croccante di cinta senese
Traditional Heritage Tortellini served on Parmigiano Reggiano cream, veal jus and crispy Cinta Senese pork

Stinco di maiale in crepinette con mela annurca, misticanza spontanea e peperoni
Pork shank in crépinette with Annurca apple, wild field greens and sweet peppers

Pre-dessert
Pre-dessert

Mousse di cioccolato Manjari, gel di peperoncino, amarene Fabbri e gelato alla vaniglia
Manjari dark chocolate mousse, chili pepper gel, Fabbri wild cherries and vanilla bean gelato

Piccola pasticceria
Petit fours

Abbinamenti Vino | Wine Pairing **3 calici 30€ – 5 calici 50€**
3 glasses 30€ – 5 glasses 50€

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

Ristorante
Corbezzoli

Antipasti | Starters

Uova di quaglia in camicia, sauté di funghi, spuma di sedano rapa affumicato e croccante alle erbe fini 17€

Poached quail eggs, sautéed wild mushrooms, smoked celeriac foam and fine herb wafer

Scaloppa di capasanta*, ristretto di zucca mantovana e cavolo nero all'olio di sesamo 22€

*Seared sea scallop, Mantuan pumpkin reduction, and Tuscan kale tossed in sesame oil**

Shabu-shabu di tonno, purea di cannellini, cipolla rossa in doppia consistenza e scarola croccante 20€

Tuna shabu-shabu, cannellini bean purée, red onion textures and crisp escarole

Tartare di fassona piemontese Selezione Savigni con gelato di senape al miele di ailanto, quinoa e acetosella 20€

Savigni selection Piedmontese Fassona beef tartare, tree of heaven honey-mustard gelato, quinoa and sorrel

Fiocchetto Podere Cadassa, ricciolo di burro di Normandia, Parmigiano 24 mesi e pan brioche 22€

Podere Cadassa cured Fiocchetto ham, Normandy butter curl, 24-month Parmigiano Reggiano and toasted brioche

Primi piatti | First courses

Risotto Riserva San Massimo alle erbe di campo, blue di bufala e pere con dressing grappa e arancia 18€

Riserva San Massimo risotto with wild herbs, buffalo blue cheese and pear with a grappa-orange reduction

Spaghettone con burro di Normandia ai limoni di Sorrento, gambero rosa e polvere di limone bruciato 19€

Spaghettone pasta with Sorrento lemon-infused Normandy butter, pink prawn and charred lemon dust

"Mescafrancesca" Gerardo di Nola tra Miseria e Nobiltà: pasta mista con patate, provola, ricci di mare* e salicornia 22€

*Gerardo di Nola "Mescafrancesca" - Mixed pasta with potatoes, smoked provola cheese, sea urchin and sea asparagus**

Fagottino ripieno di genovese di cinghiale, crema allo zafferano, galletti e nocciole sabbiate 20€

Pasta fagottino filled with wild boar genovese ragù, saffron cream, chanterelle mushrooms and caramelized hazelnuts

Ristorante
Corbezzoli

Secondi piatti | Second courses

Millefoglie di tuberi con soffice di topinambur al caffè e chips di alga nori 18€
Root vegetable mille-feuille, Jerusalem artichoke and coffee emulsion, nori seaweed crisp

Baccalà morro centrale in oliocottura, il suo latte e bietola variegata 32€
Oil-poached prime salt cod loin with cod milk reduction and rainbow swiss chard

Calamaro* ripieno alla mediterranea, cime di rapa e olio alla 'nduja di Spilinga 27€
*Mediterranean-style stuffed squid, turnip greens and Spilinga 'nduja infused oil**

Stinco di maiale in crepinette con mela annurca, misticanza spontanea e peperoni 25€
Pork shank in crépinette with Annurca apple, wild field greens and sweet peppers

Petto d'anatra moulard, royale di foie gras all'arancia e variazioni di radicchio 30€
Moulard duck breast, orange-infused foie gras royale and variations of radicchio

Contorni | Side dishes

Patate al forno 6€
Roasted potatoes

Verdure in foglia ripassate 6€
Sautéed leafy greens

Insalata 6€
Mixed Salad

Dessert | Dessert

Giochi d'infanzia: "Un babà che sa di pastiera" 12€
Childhood Memories: "A Babà reminiscent of Pastiera"

Frangipane con lamponi in diverse consistenze e yogurt crispy 12€
Almond frangipane with raspberry variations and crispy yogurt

Torta alle noci con cremoso di pecorino di Pienza al cioccolato bianco, Grand Marnier e sorbetto all'arancia 12€
Walnut cake with Pienza Pecorino and white chocolate cremoso, Grand Marnier infusion and orange sorbet

Mousse di cioccolato Manjari, gel di peperoncino, amarene Fabbri e gelato alla vaniglia 12€
Manjari dark chocolate mousse, chili pepper gel, Fabbri wild cherries and vanilla bean gelato

Selezione di gelati 12€
Artisanal Gelato Selection

Ristorante
Corbezzoli

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 natural reference to the evergreen trees that can be admired at the entrance to our restaurant and through the windows overlooking our garden, the name pays tribute to the delicacy and remarkable resilience of this ancient plant.

Almost by chance, we discovered that, in the language of flowers, the strawberry tree's delicate white blossoms symbolise hospitality...

The right atmosphere accompanies every tasting, in our heartfelt pursuit of creating a sense of wonder that will make you exclaim: "Corbezzoli!"

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€ 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



Ristorante
Corbezzoli

Selezione Gourmet
by TortelliniBo®

Gourmet Selection by TortelliniBo®

Una proposta speciale dedicata interamente ai primi piatti e all'arte della sfoglia artigianale, firmata dal nostro laboratorio TortelliniBo®.
Le proposte di questa pagina si integrano liberamente al Menù alla Carta: potete sceglierle in abbinamento ai piatti del menù gastronomico per comporre la vostra esperienza.

A special selection entirely dedicated to first courses and the art of handmade pasta, crafted by our TortelliniBo® workshop.
The dishes on this page can be freely combined with our à la carte dishes to create your personal dining experience.

I Classici & Premiati | Classics & Award-Winners

Tagliatelle con ragù alla bolognese "premio Gran Ragù 2019" 16€
Handmade tagliatelle with classic Bolognese ragù ("Gran Ragù 2019" Award winner)

Tortellini "Antica Ricetta" in crema di Parmigiano Reggiano, jus di vitello e croccante di cinta senese 18€
Traditional Heritage Tortellini served on Parmigiano Reggiano cream, veal jus and crispy Cinta Senese pork

Tortellini "Antica Ricetta" in brodo di cappone 18€
Traditional Heritage Tortellini in clear capon broth

Le Interpretazioni Contemporanee | Contemporary Interpretations

Tortellini di tonno rosso, il suo brodo, riduzione di tosazu e katsuobushi 22€
Bluefin tuna tortellini served in tuna broth with tosazu reduction and katsuobushi flakes

Tortellini vegetariani ripassati al burro, su crema di cannellini e olive taggiasche dry 20€
Vegetarian tortellini tossed in butter over cannellini bean purée and dried Taggiasca olives

TortelliniBo'
MADE IN BOLOGNA

VEGETARIANO | VEGETARIAN