



Ristorantę

Corbęzzoli

MENÙ AUTUNNO | INVERNO

AUTUMN | WINTER MENU

2025/26



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).

We're constantly striving to offer you the very best fresh produce.

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



DAL LABORATORIO TORTELLINIBO® | CRAFTED BY TORTELLINIBO® LAB

DEGUSTAZIONI | TASTING MENUS

DEGUSTAZIONE VEGETARIANA | VEGETARIAN TASTING 65€

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Millefoglie di zucca all'anice stellato, alga wakame, cremoso di Mantovana arrosto, i suoi semi e infuso di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

Star anise pumpkin mille-feuille, wakame seaweed, roasted Mantovana squash cream, its seeds, and 24-month DOP Parmigiano Reggiano infusion

Risotto ai 3 pomodori

3-tomato risotto

I sapori dell'Orto

Flavours of the garden

Predessert

Predessert

Bigné craquelin, cremoso di mandorla, caramello al frutto della passione e il suo gelato

Craquelin choux pastry, almond cream, passion fruit caramel and its ice cream

Piccola pasticceria

Petit fours

DEGUSTAZIONE DI MARE | SEAFOOD TASTING 80€

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Carpaccio di baccalà, il suo latte, patate, carciofi alla Giudia, olive taggiasche e liquirizia

Codfish carpaccio, its milk, potatoes, roman-style artichokes, taggiasca olives and liquorice

Spaghetti di Gragnano con estratto di stridoli, ostrica Geay e croccante al limone

Gragnano spaghetti with silene stem extract, Geay oyster and lemon crunch

Triglia ripiena alla Mediterranea, la sua bouillabaisse, scarola e fonduta di provola

Mediterranean-stuffed red mullet, its bouillabaisse, escarole and provolone fondue

Predessert

Predessert

Babà al rum caramellato con salsa inglese

Caramelised rum baba with crème anglaise

Piccola pasticceria

Petit fours

DEGUSTAZIONE DI TERRA | MEAT TASTING 70€

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Pancia di maiale in cassetta con salsa chili, spinacino marinato e brunoise di mela

Pork belly with chili sauce, marinated spinach and apple brunoise

Tortellini artigianali con cremoso al Parmigiano allo zafferano e jus di vitello

Handmade tortellini with saffron Parmigiano cream and veal jus

Pollo in crepinette con purea di peperoni arrosto e cavolo nero ripassato

Chicken in crépine with roasted pepper purée and pan-fried black cabbage

Predessert

Predessert

Cheesecake scomposta di ricotta, riduzione di vin brulè e plurale di pere

Deconstructed ricotta cheesecake, mulled wine reduction and pear plural

Piccola pasticceria

Petit four

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

Millefoglie di zucca all'anice stellato, alga wakame, cremoso di Mantovana arrosto, i suoi semi e infuso di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi 16€  

Star anise pumpkin mille-feuille, wakame seaweed, roasted Mantovana squash cream, its seeds, and 24-month DOP Parmigiano Reggiano infusion

Scaloppa di capasanta, salsa al pane, carote in carpione, beurre blanc e semi di quinoa 20€

Scallop escalope, bread sauce, marinated carrots, beurre blanc and quinoa seeds

Carpaccio di baccalà, il suo latte, patate, carciofi alla Giudia, olive taggiasche e liquirizia 20€ 

Codfish carpaccio, its milk, potatoes, roman-style artichokes, taggiasca olives and liquorice

Pancia di maiale in cassetta con salsa chili, spinacino marinato e brunoise di mela 19€

Pork belly with chili sauce, marinated spinach and apple brunoise

Selezione di salumi Savigni con pan brioche tostato e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi 19€ 

Savigni cured meats selection with toasted pan brioche and 24-month Parmigiano Reggiano DOP

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Risotto ai 3 pomodori con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi 18€  

3-tomato risotto with 24-month Parmigiano Reggiano DOP

Spaghetti di Gragnano con estratto di stridoli, ostrica Geay e croccante al limone 20€

Gragnano spaghetti with silene stem extract, Geay oyster and lemon crunch

Fagottini ripieni di mascarpone e lime, astice e rape rosse 24€

Mascarpone and lime stuffed bundles, lobster and red turnips

Tagliatelle artigianali alla bolognese 16€  

Handmade tagliatelle bolognese

Tortellini artigianali in crema di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi o in brodo 16€  

Handmade tortellini in 24-month Parmigiano Reggiano DOP cream or in broth



SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

I sapori dell'Orto 20€  

Flavours of the garden

Triglia ripiena alla Mediterranea, la sua bouillabaisse, scarola e fonduta di provola 29€

Mediterranean-stuffed red mullet, its bouillabaisse, escarole and provolone fondue

Ricciola unilaterale con sedano rapa, friarielli e gel al limone 30€ 

Unilateral amberjack with celeriac, turnip greens and lemon gel

Pollo in crepinette con purea di peperoni arrosto e cavolo nero ripassato 26€ 

Chicken in crépine with roasted pepper purée and pan-fried black cabbage

Controfiletto di cervo glassato, cremoso di castagne alla vaniglia, funghi autunnali e pino mugo 32€ 

Glazed venison sirloin, vanilla chestnut cream, autumnal mushrooms and mountain pine

CONTORNI | SIDE DISHES

Patate al forno 6€  

Baked potatoes

Verdure alla griglia 6€  

Grilled vegetables

Insalata 6€  

Salad

DESSERT | DESSERT

Babà al rum caramellato con salsa inglese 13€ 

Caramelised rum baba with crème anglaise

Cheesecake scomposta di ricotta, riduzione di vin brulé e plurale di pere 13€ 

Deconstructed ricotta cheesecake, mulled wine reduction and pear plural

Bigné craquelin, cremoso di mandorla, caramello al frutto della passione e il suo gelato 13€ 

Craquelin choux pastry, almond cream, passion fruit caramel and its ice cream

Brownie alle noci pecan, namelaka al cioccolato bianco e rum 13€  

Pecan nut brownie, white chocolate and rum namelaka

Selezione di gelati 13€  

Ice cream selection



KIDS MENÙ

Prosciutto crudo di Parma e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi 12€ 

Parma ham and 24-month Parmigiano Reggiano DOP

Penne al pomodoro 10€ 

Pasta with tomato sauce

Tagliatelle artigianali alla bolognese 16€

Artisanal tagliatelle bolognese

Tortellini artigianali in crema di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi 16€

Artisanal tortellini with 24-month Parmigiano Reggiano DOP cream

Cotoletta alla milanese con patate fritte 16€

Milanese-style cutlet with french fries

Paillard di manzo con patate al forno 25€ 

Beef paillard with baked potatoes

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

